



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

Menü Spezial

THE \$MELL of \$UCCE\$\$!

Otoro Thunfischbauch : Birne
Sellerie Vanillecrème abgeschmeckt mit weißem Traubenmost
Caviar Royal Premium

oder

FOIE AGRUME

gefrostete Entenstopfleberspäne
roter Gamberoni : Fenchelpollen
schwarzer Knoblauch : Zitrusfrüchte

SAMURAI FRÜHSTÜCK

japanisches Rindfleisch Rücken roh mariniert
auf Kirschholz gegrillte Felsenauster Maison Gillardeau
Banane : Süßholz : Shiro Miso

LOCH DUART LACHS Schottland

Apfel : Cashew : Curry
scharfer Tandoori Rettich : knusprige Hühnerhaut
Sternanis Limequat Aufguß

ROCHENFLÜGEL aus der Gegend des Leuchtturms von Jument

gehackte Jakobsmuschel : Jalapeños
Maggikraut : Pomelo Salsa

BLUTTAUBE aus Anjou

Innereien / Leber & Herz / Pizza
Tamarillo : nasser Kambodscha Pfeffer

KLOSTERSCHWEIN Bauch karamellisiert

Topinambur : Aal
tipsy Ananas : eingeweckte Sommergurke aigre-doux

oder

WAGYU A4 STRIPLOIN

Rindfleisch aus der Präfektur Hokkaido
confierter Landkohl : Dashi : Bonito Flakes
Maracuja : Zwiebel

FOOLISH APRICOT

Elfenbeinschokolade
geröstete Salzpistazien : Dill
Balm von getrockneten Aprikosen aus Tibet

7 Gänge mit „FOIE ARGUME“ 262€

7 Gänge mit „THE \$MELL of \$UCCE\$\$!“ 295€

wahlweise mit dem Hauptgang „WAGYU STRIP LOIN“ für einen Aufpreis von 44€ pro Person



peter_maria_schnurr

Instagram