



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

Menü Spezial

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

geflämmt & gelackter Bauch vom Klosterschwein

Citrus Marmelade : Bittersalat Tempura

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

eingeweckte Knopfpilze : Algen Mayo : Shiro Miso

HOMARD BLEU

ausgelöster Hummer aus der Bretagne

Kohlblatt Maki : Lardo di Colonnata : Birne

STEINKÖHLER lieu jaune

Soffritto : grüne Paprika

Kalbsstelze gezupft & Saft

Shabu Shabu vom REH

Razor Clams XXL abgeschmeckt mit Vanille & Kirschwasser

Schneepilze : Tatar von der Keule : grünes Sesamblatt

gedämpfte Entenstopfleber à la Teppanyaki

französische MAISENTE

Futerrübe à la Bouillabaisse : Brunnenkresse Estragon Coulis

scharfes Rambutan Relish

oder

WAGYU A4 STRIPLOIN

Rindfleisch aus der Präfektur Hokkaido

Wild Brokkoli : Dashi : Bonito Flakes

Maracuja : Zwiebel

CANDY WARHOL

frrrrozen hot chocolate : pink banana swoosh

eingeweckte Himbeeren Sommer 2021

7 Gänge mit „FOIE AGRUME“ 262€

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

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



peter_maria_schnurr

Instagram