



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

---

## Menü Spezial

### H A P P I N E \$ \$ Included

weißer Spargel mit Tahiti Vanille im Römertopf gegart  
Bacon Pudding : Basilikumöl  
Caviar Royal Premium

oder

### F O I E A G R U M E

gefrostete Entenstopfleberspäne  
roter Gamberoni : Fenchelpollen  
schwarzer Knoblauch : Zitrusfrüchte

### A M B E R J A C K Gelbschwanzmakrele

Buttermilch : Apfel Estragon Sago : Jasmin

### L A C H S Loch Duart Schottland

Bio Gurke thailandaise  
Flan Coco Curry : Tomaten Feuer

### R O U G E T B A R B E T Felsenrotbarbe

Entenstopfleber à la Teppanyaki : Maracuja Spargel  
Austern beurre blanc

### K A L B Département Corrèze

Bries : Zunge : Salpicon vom blauen Hummer  
Rhabarber : Wiesenkerbel  
belgische Endivie abgeschmeckt mit Sumach

### Sattel vom Salzwiesenlamm

am Knochen mit Zimtrinde gebraten  
gebackene Schneepilze : Mark vom Suppensellerie  
Erdbeersalat spicy/crispy/aigre-doux

oder

### W A G Y U A 4 S T R I P L O I N

Rindfleisch aus der Präfektur Hokkaido  
Wildkräuter Mayo  
junge weiße Rübchen : Sake

### F O R G I V E M E

Meeresspargel & Gartengurke  
gebeiztes Eigelb : Yuzu Essig : Elfenbein Schokolade  
Ciflorette Erdbeeren

7 Gänge mit „F O I E A G R U M E“ 262€

7 Gänge mit „H A P P I N E \$ \$ Included“ 295€

wahlweise mit dem Hauptgang „W A G Y U S T R I P L O I N“ für einen Aufpreis von 44€ pro Person



peter\_maria\_schnurr

Instagram