



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

Menü Spezial

SOME LIKE IT *HOT!*

Minarettkohl

Gillardeau Auster vom Binchotan Grill

geeiste Cidre Luft : Teriyaki belly

Caviar Royal Premium

oder

FOIE AGRUME

gefrostete Entenstopfleberspäne

roter Gamberoni : Fenchelpollen : schwarzer Knoblauch : Zitrusfrüchte

AMBER JACK Gelbschwanzmakrele

Buttermilch : Apfel Estragon Sago : Jasmin

LACHS Loch Duart Schottland

Bio Gurke thaïlandaise

Flan Coco Curry : Tomaten Feuer

BARDE LIGNE Meerwolf vom kleinen Boot

Limonen Tender Roll : 3 mal Artischocke

Trüffel Wolle

SECRETO vom schwarzen Eichelschwein Joselito

Tomate : Melone : Maggikraut

Muschel Salsa spicy

HIRSCHKALB

Nektarine : Spitzkraut Maki : Shisoblatt grün

Yuzu Limonade

oder

ACHTUNG blutig !

WAGYU A4 DAS! FILET

Sunny side up

Rindfleisch aus der Präfektur Hokkaido

Maracuja Knopfpilze : Crème vom Eiskraut : Zwetschge spezial

über den Dächern von NIZZA

Fleur de Courgette & Cavailon Melone

Blanc-manger abgeschmeckt mit Olivenöl von Nicolas Alziari

Babeurre Eiscrème : schwarzer Sarawak Pfeffer

7 Gänge mit „FOIE AGRUME“ 262€

7 Gänge mit „SOME LIKE IT *HOT!*“ 295€

wahlweise mit dem Hauptgang „WAGYU A4 DAS! FILET“ für einen Aufpreis von 44€ pro Person



peter_maria_schnurr

Instagram