



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

Menü Spezial

10 von 10 ♥ love ya

Thunfisch RAW!

PMS Marinade spezial : auch zum Mitnehmen \$ 😊

Winterbirne gehackt : Brioche Vanille Sellerie cremiert

Caviar Royal Premium + 33 €

love version 30g Caviar

FOIE AGRUME

gefrostete Entenstopfleberspäne

roter Gamberoni : Fenchelpollen : schwarzer Knoblauch : Zitrusfrüchte

LANGOUSTINE scharf angegrillt

aus der Gegend des Leuchtturms von Jument

Hühnertee spicy : Hühnerhaut crispy

grüner Cardamom : Limequat : Apfel

LACHS Loch Duart Schottland

grüner Champignon : Maracuja : green velvet

geschäumte Champignon Dashi

CHALLANS ENTE DIE! Brust

Romanesco : Nußbutter

Himbeer Götterspeise

Bittersalate

SHORTRIB

Dan Morgan Ranch Nebraska

scharfe Crème von Eßkastanien

Landkohl 333 min. im Gußbräter confiert

Zungensalat ispirazione Amazonico

mit Calamansi : Sesamblatt rot : Périgord Trüffel

HIPSTER PARADISE

Victoria Ananas

Cocosblütenzucker : Indianerknolle

Topinambur Milcheis abgeschmeckt mit Kirschwasser

7 Gänge 273 €

7 Gänge mit „love version 30g Caviar“ 334€

PMS Marinade spezial 22 €/ 0,25l



peter_maria_schnurr