



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

---

## Menü Spezial

### dancing E E L

gelackter Aal & pork belly auf Binchotan Kohle gegrillt

Aloe Vera : Gartengurke

weißes Mandel Fluid : Kloßschmelze

Caviar Royal Premium 15g + 33 €

*full version 30g Caviar + 61€*

### 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

### großer weißer HEILBUTT

Sternanis Nußbutter : Sake Coriander Rübchen

### BRIES & HOMARD BLEU

Stangenzimt : Artischocke

Tomatenfeuer

### WAGYU SHORTRIB & ZUNGE

aus der Präfektur Miyazaki

scharfe Crème von Eßkastanien

Landkohl 333 min. im Gußbräter confiert

Zungensalat ispirazione Amazonico

mit Calamansi : Sesamblatt rot : Périgord Trüffel

### 4 CHOCOHOLICS

dark dark Truffle Fudge

Blutorange : Banane

7 Gänge 273 €



Instagram

peter\_maria\_schnurr