



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

Menü Spezial

SAMURAI FRÜHSTÜCK

Wagyu Roastbeef A5 roh mariniert
Baumtomate : Nußbutter Crème
Limetten Shiso Marinade

Caviar Royal Premium 15g + 33€

big love version 30g Caviar + 61€

FOIE DE CANARD GIVRÉ

Collection d'été

Minarettkohl aigre-doux : Yuzu Essig : Nektarine
Unagi spezial à la Binchotan

LANGOUSTINE scharf angegrillt

aus der Gegend des Leuchtturms von Jument
Senfkohl : Harissa : Papaya
Curry Nage aus den Köpfen gekocht

ST. PETERSFISCH

Artischocken Taschenkrebs Brandade
Grapefruit Dill Salsa
Aufguß von jungen Schalotten & Kaffir

MAISHUHN Südfrankreich/Landes

10 Tage im Rinderfett gereift
junge Erbsen : Aloe Vera
roter Gamberoni : Bouillabaisse Nage : Salzpistazie

WAGYU NACKEN à la Teppanyaki

Tomaten Melonen Salat : Pampelmuse BBQ
Jalapeño creamed corn

Strawberry BOTOX

Gariguetten Erdbeeren
Calamansi Konfitüre : Erdbeer Papier
Fenchelpollen Softeis

7 Gänge 273 €



Instagram

peter_maria_schnurr