



flieg, falke flieg, 10/02 sprich mit den Leber
zu den liebsten
... flieg ...

**HERZLICH
WILLKOMMEN!**

Zu unserem kulinarischen Stil gehört ein wohl durchdachtes Angebot an Gerichten. So gewährleisten wir die optimale Frische der Produkte und Qualität der Speisen.

Wir empfehlen und servieren Ihnen gern unseren Menüvorschlag „*Falconera*“. Er wechselt nach Idee und Markteinkauf und wird mit erlesenen Naturprodukten liebevoll und sorgfältig zubereitet. Wie übrigens auch unsere saisonale Auswahl an à la Carte Gerichten.

Gern erfüllen wir Ihren besonderen persönlichen Essenswunsch nach rechtzeitiger vorheriger Absprache.

Ihre Gastgeber

**ANNE UND JOHANNES WUHRER
RESTAURANT FALCONERA**

MENÜ FALCONERA

In feinen Teigfäden **GEBACKENE JAKOBSMUSCHELN** auf einer Seeteufel Filet Rosette mit Tamarillo Peperoncini Vinaigrette mariniert dazu Cous Cous mit gesalzener Zitrone und Mandeln sowie mit Meersalz gegrillte Pimientos de Pádron

Fein geschnittene **KALBSLEBER** in Salbei Butter sautiert auf venezianischer Polenta dazu glasierter Bergpfirsiche und in Moscato eingelegte Korinthen

Mit Zitronenpfeffer gegrilltes **FILET VOM LOUP DE MER** und Meeresfrüchte Tortellini mit knusprigen Kapernblüten sowie gedünsteter Blattspinat mit Rucola Spitzen in einen aromatischen Teppichmuschel Sud

Rosa gebratene **BARBARIE ENTENBRUST** - mit Panch Phoron gebeizt - *(Bengalische Gewürzmischung mit Kreuzkümmel und Bockshornklee)* auf aromatischen Süßkartoffel Püree mit Zuckerschoten und glasierten Cipollini Zwiebeln mit einer Aceto Balsamico Entenjus

BRILLAT SAVARIN mit Orangenblüten Honig mariniert *(milder französischer Kuhmilchkäse aus der Bourgogne)* auf einen Mosaik von gedörrten Früchten sowie schwarzes Feigenkompott und Rosmarin Focaccia

OFENFRISCHE ZITRONENGRAS TARTE mit Panna Cotta Haube dazu ein Pandan Rahm Eis *(Blätter des südostasiatischen Schraubenbaums mit nussigen Geschmack)* in der Kokos Hippe auf Höri Himbeeren mit warm aufgeschlagener Muskateller Sabayon

Menü mit 4 Gängen (ohne Entenleber und Käse)	79,00
Menü mit 6 Gängen	104,00
Menü mit 4 Gängen inklusive Weinbegleitung - unsere drei empfohlenen Weine: 2 x 0,125 l und ein Glas Süßwein 5 cl -	104,00

WEINEMPFEHLUNG

2015 Grauer Burgunder Qualitätswein trocken Weingut B. Huber, Malterdingen / Breisgau	
0,75 l	43,00
0,25 l	15,00
2010 Château Fournas Bernadotte Appellation Haut-Médoc Contrôlée	
0,75 l	46,00
0,25 l	16,50
2013 BA. Tement Beerenauslese edelsüß Sauvignon blanc, Welschriesling und Gelber Muskateller E & M Tement, Berghausen / Südsteiermark	
5 cl	9,00

VORSPEISEN

VITELLO TONNATO

mit pikanter Thunfischtapenade marinierte Kalbsfiletscheiben sowie gegrillte und mit weißen Aceto Balsamico eingelegte Sardinenfilets dazu Pflücksalat Spitzen im knusprigen Kartoffelstrohnest mit würzigen Kapernäpfeln und Limonen Filets

24,00

VARIATION VON DER GÄNSELEBER

marinierte Gänseleberterrinerne mit Dörrbirne, knuspriger Strudel mit schwarzen Walnüssen auf Apfelragout, karamellisierte Gänseleber auf Hörli - Bülle Confit , dazu Gänseleberespumas mit herber Schokolade im Krokantcornetto und eine Gänseleberpraline auf Zwetschgen Kompott mit hausgemachtem Brioche

26,00

SUPPE

MEDITERRANE BOUILLABAISSE

dazu mit Anissamen gegrillte Wildgarnelen und Zwergcalamari auf einen Tomaten Avocado Salat mit geröstetem Ciabatta und frittierten Poveraden (*kleinen Artischocken*) mit Knoblauch Aioli

19,00

HAUPTSPEISE FISCH

Mit Bronzefenchel sautiertes **STEINBUTT FILET**
dazu eine mit Jakobsmuschel gefüllte Zucchini-Blüte
auf zweierlei Zucchini-Gemüse und Zitronenthymian Gnocchi
mit weißer Tomaten Basilikum Nage

45,00

HAUPTSPEISEN FLEISCH

Mit Sommerwiesen Kräutern gegrilltes **MILCHKALBSKOTELETT**
- scharf angebraten und schonend gegart -
mit Pfifferlingen und bunten Möhrengemüse in Schnittlauchrahm
dazu ein geschmälzter Semmelknödel in brauner Muskatblüten Butter

45,00

Im Ofenrohr geschmorte und mit Waldhonig glasierte

FREILAND POULARDE

– für zwei Personen und in zwei Gängen serviert –
Zubereitungszeit 45 Minuten

Im **ERSTEN GANG** servieren wir die Brust auf sautierten Artischocken
im Fenchel Vermouth Sud dazu pikante Chorizo (*würzige spanische
Paprikawurst*) sowie Rosmarinkartoffelchen und Schmortomaten

—
Im **ZWEITEN GANG** servieren wir die Keule auf feinwürzigen
grünen Spargelsalat und hausgemachten Fonduta (*Bergkäse*)
Teigtaschen mit einer warm aufgeschlagenen Estragon Hollandaise

82,00

für 2 Personen

UNSER GEMÜSEMENÜ

HAUSGERÄUCHERTER ITALIENISCHER BURRATA (*Kuhmilch Frischkäse*)
dazu mit grünem Pfeffer marinierte Erdbeeren und Charentaiser
Melone sowie knackige Romana Salatspitzen und wilder Brokkoli
mit Verna Zitronen Olivenöl mariniert

PASTA À LA FALCONERA mit fein gehobelten Sommertrüffeln
sowie gebratene Pfifferlinge und junge grüne Erbsen
in Chili Knoblauch Olivenöl geschwenkt
mit Parmesan Parmigiano Reggiano Spänen

WÜRZIGES GEMÜSE MILLEFEUILLE
gebratene chinesische Eiernudeln und mit gerösteten Sesamöl
geschwenktes Wok Gemüse sowie gegrillte Mini Banane
und ein Lavendel Kokos Sud mit Mirin (*japanischen Reiswein*)
parfümiert

OFENFRISCHE ZITRONENGRAS TARTE mit Panna Cotta Haube
dazu ein Pandan Rahm Eis (*Blätter des südostasiatischen
Schraubenbaums mit nussigen Geschmack*)
in der Kokos Hippe auf Höri Himbeeren
mit warm aufgeschlagener Muskateller Sabayon

Vegetarisches Menü mit 4 Gängen

67,00

KÄSE

PECCORINO (*milder Schafskäse aus der Toskana*)

- mit Sommertrüffel verfeinert -

auf gehobelten Staudensellerie mit Trüffelolivenöl mariniert

dazu eine ofenfrische Datterino Tomaten Bruschetta

18,00

NACHSPEISEN

DUNKLE SCHOKOLADENRAVIOLI mit Cantuccini Füllung

dazu eine Gianduja au Café Schokoladensauce mit marinierten

Sommerbeeren und Karamell Popcorn mit zweierlei Beereneis

16,00

SORBETVARIATION

von exotischen Früchten im Karamellnest

auf Aprikosen Salat mit luftiger Zitronenmelissen Joghurt Crème

14,00

DIGESTIF EMPFEHLUNG

Grappa BERTA "GIULIA"

weicher Brand aus aromatischen Chardonnay Trauben

in kleinen Eichenholzfässern gereift

2 cl

6,60