



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

## 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, karamellierte Gänseleber  
auf Höri - Bülle Confit , dazu Gänseleberespumas mit herber Schokolade  
im Krokantcornetto und eine Gänseleberpraline auf Zwetschgen  
Kompott mit hausgemachtem Brioche

26,00

## SUPPE

### MEDITERRANE BOUILLABASSE

mit Anissamen gegrillte Wildgarnele sowie Meeresfischfilets  
und Zwergcalamari mit jungen roten Mangoldsalat Spitzen  
sowie geröstetem Ciabatta mit Olivenkaviar Tapiande  
und Knoblauch Aioli

20,00

## HAUPTSPEISE FISCH

In 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

Ofenfrische **SCHOKOLADENBRANDTEIG RAVIOLI**  
mit Gianduja Schokolade und Mandel Cantuccini gefüllt  
dazu Zwetschgen Röster mit Zimt Crumble  
und ein Pflümli Joghurt Rahm Eis

16,00

### **SORBETVARIATION**

von exotischen Früchten im Karamellnest  
auf Aprikosen Salat mit luftiger Zitronenmelissen Joghurt Crème

14,00

## DIGESTIF EMPFEHLUNG

Marc de Gewürztraminer - Sélection Particulière  
Eau de Vie de Gustave Lorentz, Bergheim / Elsass  
mildes Destillat aus vergorener Gewürztraminer Maische  
2 cl

6,60