



## KULINARISCHER KALENDER OKTOBER 2017 BIS FEBRUAR 2018

15.  
Oktober  
bis  
4. November  
2017

*Begrüßen Sie mit uns den goldenen Herbst auf dem Schienerberg mit einem zünftigen Mittagstisch im Restaurant Falconera!*

### METZGETE UF EM BERG

Gruß aus der Küche

—

Feiner Ochsenmaulsalat mit Streuobstessig mariniert dazu buntes Hörigemüse und ofenwarmes Bauernbrot mit würzigem Kräuterquark und gerösteten Bülle

—

Kleine Blut- und Leberwürste auf aromatischem Weinsauerkraut mit glasierten Apfelspalten und Herdäpfelstock

—

Knuspriges Blätterteig Mille-feuilles mit weißem Schokoladenmus gefüllt sowie ein Quitten Ingwer Ragout mit Nougat Rahmeis

**MITTAGSMENÜ 48,00 EUR**

8.  
November  
bis  
2. Dezember  
2017

*Wenn das Feuer im offenen Kamin prasselt wird es besonders heimelig im Restaurant Falconera. Ganz im Zeichen des Martinsfestes bieten wir Ihnen traditionell in diesen Wochen unser beliebtes Gänsemenü an!*

**UM VORANMELDUNG  
WIRD GEBETEN.  
VIELEN DANK.**

### UNSER FALCONERA GÄNSEMENÜ

*ab 4 Personen*

Gruß aus der Küche

—

Knusprig gebratene Gans  
Zunächst die Gänsebrust auf Blaukraut und Rosenkohl dazu karamellierte Maronen und Kartoffelknödel mit einer aromatischen Hagebutten Geflügeljus

—

Nun die Gänsekeule auf feldfrischem Ackersalat mit Kartoffel-Speck-Dressing sowie glasierte Apfelspalten und Walnuss Crumble

—

Birne Helene à la Falconera

In Spätburgunder pochierte Williams Birne mit weißem Kaffeeis und warmer Valrhona Schokoladensauce

**GÄNSEMENÜ 63,00 EUR**

Sonntag,  
3. Dezember  
2017

### ADVENTSZAUBER IM FALCONERA

Wir haben unser Restaurant am 1. und 3. Adventssonntag zum Mittagstisch geöffnet und würden uns freuen, Sie im adventlich geschmückten Ambiente des Falconera zu begrüßen.

Sonntag,  
17. Dezember  
2017

Verwöhnen Sie sich und Ihre Liebsten mit einem vorweihnachtlichem 4-Gang-Menü – lassen Sie sich von unserem kreativen Team überraschen!

**4-GANG-ADVENTSMENÜ 79,00 EUR**  
inklusive Aperitif

**UM VORANMELDUNG  
WIRD GEBETEN.  
VIELEN DANK.**

*Bitte beachten Sie, dass unser Restaurant vom 23.12. bis einschließlich 25.12.17 geschlossen hat.*



## WEIHNACHTSZEIT = GESCHENKEZEIT

Ein Falconera Gutschein ist immer ein willkommenes Geschenk.

Oder verschenken Sie zu Weihnachten doch einen Kochkurs im Falconera an Ihre Lieben!

Die Kochkurse finden im Januar und Februar jeweils Freitags ab 14.30 Uhr statt. In rund vier Stunden kochen wir zusammen feine Falconera Klassiker. Der Preis für die Teilnahme beträgt 160,00 EUR je Person und beinhaltet Kurs, Getränke, die dazu gehörigen Rezepte sowie ein anschließendes dreigängiges Abendmenü inklusive Weinbegleitung, Mineralwasser und Espresso. Gerne begrüßen wir ab 18.30 Uhr auch Ihre Begleitpersonen zum 3-Gang-Abendmenü für 90,00 EUR/Person inklusive aller begleitenden Getränke!

Gerne können Sie Ihren persönlichen Gutschein auf unserer Homepage bestellen.

[www.falconera.de/geschenkgutschein/](http://www.falconera.de/geschenkgutschein/)



## WILDGENUSS IM JANUAR

Gruß aus der Küche

—  
Getrüffeltes Entenleberparfait mit kandiertem Rosmarin Chip, dazu ein Apfel Walnuss Salat mit ofenwarmem Brioche

—  
Geschnetzeltes vom Reh mit frischen Preiselbeeren dazu Rahmwirsing und handgemachte Spätzle mit einer aromatischen Wacholderrahmsauce

—  
Badische Apfelküchle mit Zimteis und Bourbon Vanillesauce

**MITTAGSMENÜ 48,00 EUR**

Gönnen Sie sich zum Jahres-Neustart doch mal eine Ausflug auf den winterlichen Schienerberg mit einem schönen Mittagessen im Falconera!



## VALENTINSMENÜ *ab 2 Personen*

Liebesgruß aus der Küche  
Mit Kardamom sautierte Jakobsmuschel auf lauwarmem getrüffeltem Kartoffelsalat dazu ein knuspriger Bacon Chip

—  
Mit Niedertemperatur und Fenchelpollen gegartes schottisches Lachsfilet auf hausgemachten Tortellini mit fein gezupftem Burrata gefüllt dazu junge Rucolaspitzen und kleine Ofentomaten in einem Peperoncini Gemüsefond

—  
Cranberry Sauerkirschen Sorbet mit Spumante aufgegossen

—  
Mit Madrascurry gebackenes Stubenkükenbrüstchen auf thailändischem Wokgemüse mit gegrillter Banane sowie in geröstetem Sesamöl sautierte Bambusstreifen und Glasnudeln mit einer süß-sauren Ketjab Manis Soja Sauce

—  
Schokoladen Paradiestarte (*Konsistenz zwischen Schokoladenmousse und Schokoladenkuchen*), dazu ein Akazienhonig-Milchrahmeis auf Blaubeerenragout mit warm aufgeschlagener Zabaione

**VALENTINSMENÜ 69,00 EUR  
MIT WEINBEGLEITUNG 90,00 EUR**

– drei korrespondierende Weine:  
2 x 0,125 l und ein Glas Süßwein 5 cl –

Bei Kaminfeuer und Kerzenschein genießen gleichermaßen Frischverliebte und Langvertraute das romantische Ambiente des Restaurant Falconera!

**UM VORANMELDUNG  
WIRD GEBETEN.  
VIELEN DANK.**

Bei Änderungswünschen oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite – sprechen Sie uns bitte an!



Besuchen Sie uns auch auf Facebook

Restaurant Falconera  
Zum Mühlental 1  
D-78337 Öhningen-Schienen  
Tel +49 (0) 7735 23 40  
info@falconera.de