



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

DAS FEINSTE VOM MEER

In Kateifäden gebackene Jakobsmuschel dazu gegrillte Wildgarnele und mit Dörrfrüchten gefüllter Calamare auf feinen Tranchen vom Oktopus Carpaccio sowie Cous Cous mit Orangenblüten und geräucherten Mandeln verfeinert

KARAMELLISIERTE ENTENLEBER auf Venezianischer Polenta dazu mit Moscato glasierte Feigen und Korinthen

Mit Zitronenthymian sautierte **EGLIFILETS** sowie einen gefüllte Zucchiniblüte auf zweierlei Zucchini Gemüse und Bergkäse Tortellini mit weißen Tomatenschaum

GEGRILLTES LAMMKOTELETT unter der Olivenkruste auf jungen Blattspinat und sautierten Pfifferlingen Salbei Gnocchi und eine kräftige Lamm Nage

PECORINO AL TARTUFO

(milder Schafskäse aus der Emilia-Romagna)

auf dünn gehobelten Staudensellerie mit Birnensorbet

Ofenfrische **ZITRONENGRAS TARTE** mit Panna Cotta Haube sowie ein Cassis Sorbet in der Florentiner Hippe auf Beerenragout und ein Limonen Gelée mit warm aufgeschlagener Estragon Sabayon

Menü mit 4 Gängen (ohne Entenleber und ohne Käse)	84,00
Menü mit 6 Gängen	109,00
Menü mit 4 Gängen inklusive Weinbegleitung	109,00
- unsere drei empfohlenen Weine: 2 x 0,125 l und ein Glas Süßwein 5 cl -	

WEINEMPFEHLUNG

2018 GRAUBURGUNDER Qualitätswein trocken Weingut Dreissigacker, Bechtheim / Rheinhessen	
0,75 l	43,00
0,25 l	15,00

2011 MAGISTER BIBENDI RESERVA TEMPRANILLO Denominación de Origen Calificada Navarrsotillo, Calahorra / Rioja	
0,75 l	46,00
0,25 l	16,50

2017 CUVÉE BEERENAUSSLESE Welschriesling & Chardonnay edelsüßer Prädikatswein Weinlaubenhof Kracher, Illmitz / Burgenland	
5 cl	9,00

VORSPEISEN

Mit brauner Butter sautiertes **KALBSBRIES** auf einem Ragout von Milchkalbskopf und Kalbszunge mit milder Chili Vinaigrette dazu gebratene Kalbsblutwurst auf einen bunten Gartengemüse Salat sowie ofenfrisches Focaccia mit Kräuterquark und Frühlingszwiebeln

26,00

VARIATION VON DER GÄNSELEBER

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

28,00

SUPPE

ASIATISCHE WILDGARNELEN SUPPE

mit zarten Glasnudeln und Shii Take Pilzen dazu rote Mangoldspitzen und ein wachswiches Wachtelei mit einem Hauch Sojasauce und jungen Lauch verfeinert

22,00

HAUPTSPEISE FISCH

Mit Bronzefenchel gebratenes **SEEZUNGENFILET**
sowie mit Meersalz sautierte Pimientos de Padrón
auf Kartoffel Knoblauchpüree dazu zweierlei Artischocken
und Kapernvinaigrette

48,00

HAUPTSPEISEN FLEISCH

Gegrilltes **BLACK ANGUS RINDERFILET STEAK**
mit einer Salsa von geräucherten Tomaten und Chili
auf einem Steinpilz Risotto mit jungen Erbsen
und Melange Noir Pfefferjus

49,00

Im Ofenrohr geschmorte und mit Panch Phoron glasierte
NANTAISER ENTE
(bengalische Gewürzmischung mit Kreuzkümmel, Senfsaat und Bockhornklee)
– für zwei Personen und in zwei Gängen serviert –
Zubereitungszeit 45 Minuten

Im **ERSTEN GANG** servieren wir die Brust mit Beluga Linsen
in gereifter Aceto Balsamico Entenjus dazu wilder Brokkoli
und gegrillte Polenta Schnitte

Im **ZWEITEN GANG** servieren wir die Keule auf getrüffelten
Kartoffelgeröstel und karamellisierten Bacon Chip
dazu zarte Frisée Salatspitzen mit Streuobst Vinaigrette

86,00

für 2 Personen

UNSER GEMÜSEMENÜ

SOMMERBLATTSALATE mit Wildkräutern im Sesamzylinder dazu mit kandierten Zwergorangen mariniertes Möhren Salat sowie mit frischen Meerrettich verfeinertes roter Beete Salat und Apfel Sellerie Salat mit karamellisierten Walnüssen

Feines **ERBSEN RISOTTO VON SEME DI CICORIA NUDELN** mit gezupften Buratta in Peperoncini Tomaten Olivenöl Chutney dazu Peperoncini Chips und geröstete Haselnüsse

KNUSPRIG GEBACKENE GEMÜSEROLLE mit sautierten Sojasprossen dazu karamellierte Ananas mit gebratenem Wok Gemüse auf Ingwer Süßkartoffelcreme und aromatischen Lavendel Kokossschaum

Ofenfrische **ZITRONENGRAS TARTE** mit Panna Cotta Haube sowie ein Cassis Sorbet in der Florentiner Hippe auf Beerenragout und ein Limonen Gelée mit warm aufgeschlagener Estragon Sabayon

Vegetarisches Menü mit 4 Gängen

72,00

KÄSE

Mit Lavendel Honig glasierter **CROTTIN DE CHAVIGNOL**
(Ziegen Rohmilchkäse aus dem französischen Loiretal)
gegrillte Wassermelone auf roten Treviso Salat
mit schwarzen Wallnüssen sowie eine herzhaft Bruschetta

19,00

NACHSPEISEN

SCHOKOLADENTÖRTCHEN

Törtchen mit Mousse und Parfait von 70% belgischer Schokolade
dazu Höri Beeren mit Himbeeren Rahm Eis und ein knuspriger
Crumble mit Weinbeeren und Mandeln

17,50

SORBETVARIATION

von exotischen Früchten im Karamellnest
auf tropischem Fruchtragout mit Litschis verfeinert
dazu ein Piña Colada Schaum

16,00

DIGESTIF EMPFEHLUNG

GRAPPA PO DI POLI ELEGANTE – Pinot Nero e Pinot Bianco
mildes Destillat mit Duftnuancen von Heu und Trockenblumen
sowie Ginster und Wacholder
2 cl

6,60