



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 SAIBLING

Im kleinen Ofen geräuchertes Saibling Filet mit Saibling Kaviar dazu Saibling Tatar im Knusperzylinder und hausgebeizter Saibling mit Schinusbeeren auf einem Bärlauch Seme Nüdelchen Salat mit Gartenkresse und Wasabi Joghurt Crème

Fein geschnittene **KALBSLEBER** auf Venezianischer Polenta dazu glasierte Apfelspalten und in Moscato eingelegte Korinthen

Mit Landspeck gebratenes Filet vom **LOUP DE MER** in Salbei Butter geschwenkte Krustentier Tortellini dazu junger Pak Choi und rote Mangold Spitzen mit einer Teppichmuschel Bacalao (*Stockfisch*) Nage

ZWEIERLEI VOM KALB

Rosa gebratenes Filet und geschmortes Bäckchen auf einem Kartoffelpüree mit Erbsen und Kapern sowie Armagnac Pflaumen mit Kalbsrahmsauce

Knusprige Teigtasche mit **GORGONZOLA** gefüllt (*norditalienischer Blauschimmelkäse aus Kuhmilch - im Höhlenkeller gereift*) auf gedünsteten Blattspinat mit schwarzen Walnüssen und Knoblauch Aioli

Zarte **MILCHSCHOKOLADENBLÄTTER** mit dunklen Schokoladen Mousse dazu ein Ragout von aromatischen Thai Mangos und Nougat Rahm Eis mit einer warm aufgeschlagenen Tonka Bohnen Sabayon

| | |
|---|--------|
| Menü mit 4 Gängen (ohne Kalbsleber 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 |

| | |
|--|-------|
| 2012 MAGISTER BIBENDI RESERVA TEMPRANILLO Denominación de Origen Calificada Navarrsotillo, Calahorra / Rioja | |
| 0,75 l | 46,00 |
| 0,25 l | 16,50 |

| | |
|---|------|
| 2017 CUVÉE BEERENAU SLESE Welschriesling & Chardonnay edelsüßer Prädikatswein Weinlaubenhof Kracher, Illmitz / Burgenland | |
| 5 cl | 9,00 |

VORSPEISEN

Mit brauner Butter sautierte **KALBSBRIESRÖSCHEN** und mit Vermouth gedämpfte **KALBSKUTTeln** im Gemüsesud dazu feine Salatspitzen mit einer Streuobst Vinaigrette mariniert sowie ofenfrisches Rosmarin Focaccia

26,00

VARIATION VON DER GÄNSELEBER

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

28,00

SUPPE

POT AU FEU VON DER ENTE

getrüffelte Consommé mit Morcheln und allerlei Köstlichkeiten von der Ente sowie winterliches Gemüse und Ravioli mit roten Cipollini Zwiebeln gefüllt dazu reichen wir Holzofen Fruchtebrot

22,00

HAUPTSPEISE FISCH

Mit Fenchelpollen sautiertes **STEINBUTTFILET** und gegrillter Oktopus auf grünen Spargelgemüse mit handgedrehten Trofi Nudeln à la Falconera in einer aromatischen Thymian Nage mit Yuzu (*japanische Zitronen*) verfeinert

49,00

HAUPTSPEISEN FLEISCH

Gegrilltes **BLACK ANGUS RINDERFILET STEAK** mit einer Salsa von geräucherten Tomaten und Chili sowie buntes Wintergemüse und ein Lorbeer Kartoffelgratin dazu eine 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 Entenjuz dazu gebackene Poveraden (*kleine Artischocken*) und gegrillte Polenta Schnitte

Im **ZWEITEN GANG** servieren wir die Keule auf sautierten chinesischen Eiernudeln mit Shii Take Pilzen und Sojasprossen in einer süß - sauren Ketjab Manis Sojasauce

88,00

für 2 Personen

UNSER GEMÜSEMENÜ

BUNTE BLATTSALATE 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

POCHIERTES LANDEI

dazu in brauner Butter sautierter Blumenkohl mit Muskatblüte
verfeinert und mit Buchenholz mild geräucherter Kartoffelstock
sowie ein pikanter grüner Curry Schaum mit Schnittlauch Öl

GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE *(aus dem französischen Loire Tal)*

- mit Kürbiskern Krokant gratiniert -
mit röstfrischen Bratkartoffeln und karamellisierten Chicorée
dazu gereifte Kaki Früchte im Mispel Granatapfel Gelée

Zarte **MILCHSCHOKOLADENBLÄTTER** mit dunklen Schokoladen Mousse
dazu ein Ragout von aromatischen Thai Mangos und Nougat Rahm Eis
mit einer warm aufgeschlagenen Tonka Bohnen Sabayon

Vegetarisches Menü mit 4 Gängen

72,00

KÄSE

PECORINO AL TARTUFO

(milder italienischer Schafskäse aus der Emilia-Romagna)
auf einem Mosaik von Dörrfrüchten dazu Speck Kartoffel Geröstel
und in Cidre eingelegte Birnenspalten mit Williams Christ Sorbet

19,00

NACHSPEISEN

UNSER CAFÉ GRANDE

Café, Milchkaffee, Cappuccino oder Espresso nach Wunsch
dazu cremige Schokoladen Paradiso Tarte und mit Haselnuss
Krokant Mousse gefülltes Cornetto sowie ein Schwarzkirschen
Latte Macchiato mit Kirschwasser Espuma

18,00

SORBETVARIATION

von exotischen Früchten im Karamellnest
auf tropischem Fruchtragout mit Litschis verfeinert
dazu Zitronengras Buttermilch 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