



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

Mit Anissamen gegrillte **Black Tiger Gamele**
dazu Thunfisch Tatar auf Guacamole sowie mit Dörrfrüchten
gefüllter Zwerg Calamari in Madras Curry Tempura gebacken
auf hauchdünnen Gurkencarpaccio mit Meeresalgen Gemüsesalat

Karamellisierte **Entenleber** auf Venezianischer Polenta
dazu mit Bourbon Vanille eingelegte Birnen und Moscato Korinthen

Mit Zitronenpfeffer gegrilltes Filet vom **Loup de mer**
auf Paprikagemüse und Schmor Tomaten dazu knusprige
Kapernblüten sowie Meeresfrüchte Tortellini
in einen aromatischen Teppichmuschel Sud

Im Champignon rosa gegarter **Rehrücken**
auf jungen Rahmwirsing und Sellerie Kartoffelpüree
sowie Waldbeeren Chutney und ein Pfeffer Wildkräuterschaum

Crottin de Chavignol mit Lavendel Orangenhonig aromatisiert
(milder französischer Ziegenmilch Weichkäse aus dem Loire Tal)
auf toskanischen Brotsalat mit Feigen und gebackenen Poveraden
mit einer milden Rucola Knoblauch Vinaigrette

Ofenwarmer **Milchrahmstrudel** mit Ahornsirup verfeinert
dazu eine Krokanthippe mit weißem Schokoladeneis
sowie Holunder Zwetschgen Ragout und warm aufgeschlagene
Mandel Sabayon mit Brombeer Perlen

Menü mit 4 Gängen (ohne Entenleber und ohne Käse)	87,00
Menü mit 6 Gängen	112,00
Menü mit 4 Gängen inklusive Weinbegleitung - unsere drei empfohlenen Weine: 2 x 0,125 l und ein Glas Süßwein 5 cl -	112,00

WEINEMPFEHLUNG

2019 GRAUBURGUNDER Qualitätswein trocken Weingut Dreissigacker, Bechtheim/ Rheinhessen	
0,75 l	43,00
0,25 l	16,00

2012 MAGISTER BIBENDI RESERVA TEMPRANILLO Denominación de Origen Calificada Navarrsotillo, Calahorra/ Rioja	
0,75 l	48,00
0,25 l	17,50

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

VORSPEISEN

Mit brauner Butter sautierte **Kalbsbriesröschen**
auf einem Ragout von Milchkalbskopf und Kalbszunge sowie ein
lauwarmer Höri Gemüsesalat mit Estragon Vinaigrette mariniert

28,00

Variation von der Gänseleber

marinierte Gänseleberterrinerne 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 hausgemachten Brioche

30,00

SUPPE

Consommé von der Ente

kräftige Enten Consommé mit Morcheln parfümiert
dazu allerlei Köstlichkeiten von der Ente mit herblichem Gemüse
sowie geröstetes Rosmarin Focaccia mit Oliventapenade

22,00

HAUPTSPEISE FISCH

Mit Fenchelpollen sautiertes **Steinbuttfilet** und gegrillter Oktopus dazu Nüdelchen mit gesalzener Zitrone verfeinert auf mediterranen Gemüsen in einer aromatischen Krustentier Nage

51,00

HAUPTSPEISEN FLEISCH

Gegrilltes **Black Angus Rinderfilet Steak** mit einer Salsa von geräucherten Tomaten und Chili dazu Aceto Balsamico Beluga Linsen und Cipollini Rotweinzwiebeln sowie Kartoffelgratin und eine kräftige Lorbeer Jus

51,00

Im Ofenrohr geschmorte und mit Panch Phoron (*bengalische Gewürzmischung mit Kreuzkümmel, Senfsaat und Bockhornklee*) glasierte **Nantaiser Ente**
- für zwei Personen und in zwei Gängen serviert -
Zubereitungszeit 45 Minuten

Im **ersten Gang** servieren wir die Brust auf Gewürz Blaukraut und geschmelzten Kartoffelknödel mit karamellisierten Maronen

Im **zweiten Gang** servieren wir die Keule auf fein geschnittenen Endiviansalat mit Speckdressing und Kartoffelgeröstel mit gegrillten Muskatkürbis Spalten

91,00

für 2 Personen

UNSER GEMÜSEMENÜ

Bunte Blattsalate mit Wildkräutern im knusprigen Sesamzylinder dazu mit kandierten Zwergorangen mariniertes Möhren Salat und ein roter Bete Salat mit frisch gehobeltem Meerrettich sowie Apfel Sellerie Salat mit karamellisierten Walnüssen

Süßkartoffel Kokossüppchen mit Chiliflocken parfümiert sowie gegrillte Maiskölbchen und Lauchzwiebeln mit Koriander Sauerrahm Dipp

Getrüffeltes Risotto á la Falconera
Risotto aus Reiskörnnüdelchen mit jungen Erbsen und Steinpilzen sowie gezupften Büffel Mozzarella Frischkäse mit gehobelten Trüffeln

Ofenwarmer **Milchrahmstrudel** mit Ahornsirup verfeinert dazu eine Krokantippe mit weißem Schokoladeneis sowie Holunder Zwetschgen Ragout und warm aufgeschlagene Mandel Sabayon mit Brombeer Perlen

Vegetarisches Menü mit 4 Gängen

75,00

KÄSE

Dreierlei Käse

Pecorino al tartufo, Taleggio und Gorgonzola
auf einem Dörrfrüchte Mosaik dazu Ackersalat mit Walnuss Vinaigrette
sowie eingelegte schwarze Nüsse und Holzofen Früchtebrot

19,50

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 Mandarinen
Latte Macchiato mit Kirschwasser Espuma

18,50

Sorbetvariation

von Herbstfrüchten im Karamellnest
auf Höri Quitten Ragout mit Ingwer verfeinert
dazu ein Mandel Buttermilchschaum

17,00

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