



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

Tatar von Yellowfin Thunfischfilet mit geröstetem Sesamöl verfeinert  
dazu mit Anissamen gegrillte rote Wildgarnelen auf Oktopus Carpaccio  
mit bunter Gemüsevinaigrette sowie schwarzer Knoblauch Aioli

---

Karamellierte **Entenleber** auf Venezianischer Polenta  
dazu in Moscato eingelegte Pfirsiche und Korinthen

---

Mit Zitronenthymian gebratenes **Zanderfilet**  
sowie Fonduta Bergkäse Teigtaschen und glasierte Birnenspalten  
dazu Schnippelbohnen mit Bergbohnenkraut verfeinert  
und Madras Curry Schaum

---

Mit mediterranen Kräutern gegrilltes **Lammkotelett** mit Olivenkruste  
auf Paprikagemüse und Schmorrtomaten  
dazu Cipollini Rotweinzwiebeln und leicht geräuchertes Kartoffelpüree  
mit karamellisierten Rosmarin Speck Chip  
und einer aromatischen Lamm Nage

---

**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 Akazienhonig 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 Gänseleberterrine mit Dörrbirne  
knuspriger Strudel mit schwarzen Walnüssen auf Apfelragout  
karamellisierte Gänseleber auf Höri - Bülle Confit  
dazu Gänseleberespuma mit herber Schokolade im Krokantcornetto  
und eine Gänseleberpraline auf Feigen Kompott  
mit hausgemachten Brioche

30,00

## SUPPE

### **Mediterrane Krustentiersuppe**

dazu sautierte Jakobsmuschel und gegrillte Meeresfisch Filets  
mit fein geschnittenen Liebstöckel und Passepierre Algen  
sowie geröstetes Ciabatta mit Oliventapenade

22,00

## HAUPTSPEISE FISCH

Mit Zitronenthymian sautiertes **Steinbuttfilet** und gegrillter Oktopus auf grünen Spargelgemüse dazu Tortellini mit Krustentierfüllung in einer aromatischen Nage mit gesalzener Zitrone verfeinert

51,00

## HAUPTSPEISEN FLEISCH

Gegrilltes **Black Angus Rinderfilet Steak** mit einer Salsa von geräucherten Tomaten und Chili sowie gedünsteter Blattspinat und kleine Pfifferlingen dazu 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 mit Beluga Linsen in gereifter Aceto Balsamico Entenjus dazu gebackene Poveraden (*kleine Artischocken*) mit Essiggemüse und gegrillter Polenta Schnitte

Im **zweiten Gang** servieren wir die Keule auf badischen Kartoffelsalat mit Sommertrüffel und gebratener pikanter Chorizo

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 gehobelten Meerrettich sowie Apfel Sellerie Salat mit karamellisierten Walnüssen

---

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

---

**Pfifferling Risotto** á la Falconera

Risotto aus Reiskörnnüdelchen mit jungen Erbsen und gezupften Büffel Mozzarella Frischkäse mit kandierten Datterino Tomaten

---

Ofenwarmer **Milchrahmstrudel** mit Akazienhonig 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

### **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

19,50

## 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 Schwarzkirschen  
Latte Macchiato mit Kirschwasser Espuma

18,50

### **Sorbetvariation**

von Sommerfrüchten im Karamellnest  
auf einem Melonen Ragout mit Litschis verfeinert  
dazu ein Buttermilchschaum mit Rum und Rosenwasser

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