



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 Kateififäden 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

Karamellierte **ENTENLEBER** auf Venezianischer Polenta dazu eingelegter Muskatkürbis und Moscato Korinthen

Mit Zitronenpfeffer gegrilltes **FILET VOM LOUP DE MER** dazu Tortellini mit süß sauren Cipollini Rotweinzwiebeln gefüllt auf gedünsteten Blattspinat mit Mangold Spitzen und einer leichten Rotweinsauce

Im Meerrettich Crêpe rosa gearter **REHRÜCKEN** dazu junger Rahmwirsing und im Traubensud sautierte Zwetschgen mit einen aromatischen Wildkräuterschaum

PECORINO AL TARTUFO

(milder Schafskäse aus der Emilia-Romagna)

auf dünn gehobelten Staudensellerie mit Birnensorbet

Ofenfrisches **MILCHRAHMSTRUDEL SOUFFLÉ** mit Akazienhonig verfeinert dazu cremiges Amalfi Zitroneneis auf Heidelbeeren Ragout und Limonen Gelée mit warm aufgeschlagener Limoncello 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
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 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 Gänseleberterriner 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 hausgemachtem Brioche

28,00

SUPPE

LEICHTES KÜRBIS KRUSTENTIERSÜPPCHEN

- mit Kürbiskernöl und einem Hauch Liebstöckel verfeinert - dazu ein fruchtiges Kürbis Ingwer Graupen Risotto sowie mit Anissamen gegrillte Wildgarnelen

22,00

HAUPTSPEISE FISCH

Mit Fenchelpollen gebratenes **STEINBUTTFILET** sowie mit Meersalz sautierte Pimientos de Padrón auf Kartoffel Knoblauchstampf und Artischocken Zucchini Gemüse mit Kapernblüten Sud

49,00

HAUPTSPEISEN FLEISCH

Gegrilltes **BLACK ANGUS RINDERFILET STEAK** mit einer Salsa von geräucherten Tomaten und Chili sowie herbstlich buntes Gemüse und Kartoffelgratin mit Muskatblüte 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 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

88,00

für 2 Personen

UNSER GEMÜSEMENÜ

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

Feines **ZUCKERMAIS RISOTTO VON SEME DI CICORIA NUDELN**
mit Mumbai Curry parfümiert dazu gezupfter Burrata
und würziges Tomaten Chutney mit gerösteten Haselnüssen

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

Ofenfrisches **MILCHRAHMSTRUDEL SOUFFLÉ**
mit Akazienhonig verfeinert
dazu cremiges Amalfi Zitroneneis auf Heidelbeeren Ragout
und Limonen Gelée mit warm aufgeschlagener Limoncello 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 herzhafte 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