



KULINARISCHER KALENDER MÄRZ BIS AUGUST 2018

1. bis 28.
März
2018

Begrüßen Sie die ersten wärmenden Sonnenstrahlen auf dem Schienerberg mit einem frühlingshaften Mittagstisch im Restaurant Falconera!

FRÜHLINGSERWACHEN

Gruß aus der Küche

—

Hauchdünnes Carpaccio vom Graved Lachs mit einer Vinaigrette von gesalzener Zitrone und rosa Pfefferkörnern mariniert, dazu gebackene Zwergcalamari mit fein geschnittener pikanter Chorizo und bunten Frühlingsalatspitzen

—

Ossobucco

Im Wurzelgemüsesud geschmorte Kalbshaxenscheiben dazu Bärlauch Gremolata und gegrillte Polenta Schnitte mit Muskatblüte parfümiert

—

Bourbon Vanille Tiramisu mit einem Rhabarber Ragout und cremigem weißen Schokoladeneis

MITTAGSMENÜ 49,00 EUR /Pers.

Oster-
Sonntag
1. April 2018

GENIEßEN SIE DIE FEIERTAGE UND LASSEN SIE SICH VERWÖHNEN

Wir haben unser Restaurant am Ostersonntag, den 1. April mittags und abends, am Muttertag, den 13. Mai mittags, sowie am Pfingstsonntag, den 20. Mai mittags und abends geöffnet.

Wir freuen uns, Sie im festlichen Ambiente des Falconera und im Grünen in unserem erblühenden Sommergarten zu begrüßen.

Verwöhnen Sie sich und Ihre Lieben mit leichten frischen Frühlingsmenüs – lassen Sie sich von unserem kreativen Team überraschen!

5-GANG-FEiertagsmenü 82,00 EUR /Pers.

UM VORANMELDUNG WIRD GEBETEN. VIELN DANK.

Muttertag
13. Mai
2018

Pfingst-
sonntag
20. Mai
2018

3. bis 28.
April
2018

Zum Start in die Spargelsaison servieren wir Ihnen verschiedene Spargel Variationen mit unseren Lieblings Weinen.

SPARGEL & BÄRLAUCH – EIN TOLLES PAAR

Gruß aus der Küche

—

Badische Köstlichkeiten mit weißem und grünem Spargel

—

Mit Zitronenthymian kross gegrilltes Mistkratzerle Brüstchen, dazu Höri Stangenspargel und Butterkartoffelchen mit einer warm aufgeschlagenen Estragon Hollandaise

—

Ofenfrisches Blätterteig Mille feuille mit luftigen Limoncello Topfenschäum gefüllt sowie Minz Erdbeeren Kompott und Espresso Rahmeis

MITTAGSMENÜ 49,00 EUR /Pers.

6. bis 16.
Juni
2018

Gönnen Sie sich ein
kulinarisches Highlight im
Restaurant Falconera

UM VORANMELDUNG
WIRD GEBETEN.
VIELEN DANK.

UNSER AMUSE BOUCHE MENÜ

Lassen Sie sich mit einem Feuerwerk an außergewöhnlichen Kreationen überraschen!

Neun, von Johannes Wuhler und seinem Team speziell für Sie ausgewählte, kleine Meisterwerke werden Gaumen und Augen begeistern.

Genießen Sie so die Vielfalt unserer Falconera Küche – von kreativ über mediterran bis ausgefallen – in neun kleinen Gängen!

AMUSE BOUCHE MENÜ 98,00 EUR /Pers.

MIT WEINBEGLEITUNG 135,00 EUR /Pers.

– fünf korrespondierende Weine
ab 2 Personen und nur Tischweise

Bitte beachten Sie unsere Betriebsferien. Das Restaurant ist vom 17.6. bis einschließlich 27.6.2018 geschlossen.

4. bis 28.
Juli
2018

So schmeckt der Sommer
im Restaurant Falconera!

DOLCE VITA AUF DEM SCHIENERBERG

Gruß aus der Küche

—

Tatar vom Schottischen Lachsfilet mit geröstetem Sesamöl verfeinert, auf Rosmarin Focaccia mit Amalfi Zitronen Crème fraîche, dazu ein bunter Melonensalat mit Peperoncini Olivenöl und Rucola Spitzen verfeinert

—

Rosa gegrillte Lammfilets mit Fenchelpollen Kruste gratiniert, dazu Blattspinat alla romana und gebratene Safranpolenta mit einer aromatischen Lammjus

—

Mit Amarettini überbackener weißer Pfirsich dazu ein Schokoladenmousse mit Marsala verfeinert sowie eine Florentiner Krokantippe mit erfrischendem Basilikum Eis

MITTAGSMENÜ 49,00 EUR /Pers.

AUF DER SUCHE NACH EINEM BESONDEREN GESCHENK?

Ein Falconera Gutschein ist immer ein willkommenes Geschenk. Oder verschenken Sie ein Kocherlebnis im Restaurant Falconera an Ihre Lieben!

Johannes Wuhler wird Sie in eine Welt des kulinarischen Genusses entführen. Verbringen Sie einen Kochnachmittag in professioneller und dennoch privater Atmosphäre mit dem Sterne-Koch in seiner Küche auf dem Schienerberg. Sie kochen und genießen zusammen feine Gerichte, die seiner Kochphilosophie entsprechen.

Unser Sommerthema: **Frische Ideen rund um Gemüse & Co**
Wir zeigen Ihnen, dass vegetarische Küche nicht nur leicht sondern auch spannend ist.

Termine: Freitag, 15. Juni 2018

Freitag, 20. Juli 2018

Beginn jeweils: 14.30 Uhr, Ende: 23.00 Uhr

Mindestteilnehmerzahl 6 Personen

Der Preis für die Teilnahme beträgt **160,00 EUR /Pers.** und beinhaltet Kurs, Getränke, die dazu gehörigen Rezepte sowie ein anschließendes 3-gängiges Abendmenü inklusive Weinbegleitung, Mineralwasser und Espresso.

Sollten Sie dennoch meinen, Sie können nicht gut genug kochen, möchte Ihnen Johannes Wuhler gerne die Hemmungen nehmen und zeigen, wie viel Spaß es macht gemeinsam am Herd zu stehen. Kochen und miteinander Genießen, sich auszutauschen in einer Runde „Gleichgesinnter“ verbindet ungemein. Zumal Ihre exklusive kleine Runde aus maximal 8 Teilnehmern besteht.

Bei Änderungswünschen oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite – sprechen Sie uns bitte an!



Besuchen Sie uns
auch auf Facebook

Restaurant Falconera
Zum Mühlental 1
D-78337 Öhningen-Schienen
Tel +49 (0) 7735 23 40
info@falconera.de