



## KULINARISCHER KALENDER APRIL BIS AUGUST 2019

Oster-  
sonntag  
21. April 2019

### GENIESSEN SIE DIE FEIERTAGE UND LASSEN SIE SICH VERWÖHNEN

Wir haben unser Restaurant am  
Ostersonntag, den 21. April mittags und abends,  
sowie am Pfingstsonntag, den 9. Juni  
mittags und abends, geöffnet.

Pfingst-  
sonntag  
9. Juni  
2019

Wir freuen uns, Sie im festlichen Ambiente des Falconera  
oder 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!

UM VORANMELDUNG  
WIRD GEBETEN.  
VIELEN DANK.

**4 - GANG - FEIERTAGSMENÜ 86,00 EUR /Pers.**

Spargelzeit  
ab 10. April  
2019

### SPARGELZEIT – WIR LIEBEN DEN FRÜHLING

Gruß aus der Küche

—

Geräucherter Schwarzwälder Schinken  
auf zweierlei Spargelsalat mit Streuobstessig mariniert  
und Schnittlauch Pfannkühle

—

Mit Zitronenthymian auf der Haut gegrilltes Zanderfilet  
dazu Höri Stangenspargel und Butterkartöffelchen  
mit einer leichten Spargel Morchel Nage

—

Erfrischende Erdbeer Minestrone mit Minze  
dazu Holunderblüten Panna Cotta und Waldmeistersorbet

**MITTAGSMENÜ 49,00 EUR /Pers.**

*Begrüßen Sie mit uns  
die ersten Sonnenstrahlen  
und genießen Sie unser  
Spargelmenü mit neu  
entdeckten Lieblings-  
weinen.*

*Bitte beachten Sie unsere Betriebsferien.  
Das Restaurant ist vom 8.5. bis einschließlich 11.5.2019 geschlossen.*

13. bis 29.  
Juni  
2019

### BODENSEE FISCH MENÜ

Gruß aus der Küche

—

Hauchdünne Scheiben vom hausgebeizten Saiblingfilet  
dazu ein bunter Höri Gemüsesalat  
sowie Frühlingsсалатspitzen mit Kleeblüten Honig-  
Vinaigrette mariniert

—

In Mandelbutter gebratene Eglifilets  
auf jungem Blattspinat mit knuspigen Kapernblüten  
sowie kleine Kartoffeln mit Zitronenthymian verfeinert

—

Knuspriges Blätterteig Mille feuilles  
mit weißem Schokoladen Mousse gefüllt  
dazu ein Nougateis auf heimischen Beeren Ragout

**MITTAGSMENÜ 49,00 EUR /Pers.**

*Unsere Leidenschaft  
für Regionales und  
Saisonales erleben Sie  
in diesem Menü.*

3. bis 27.  
Juli  
2019

Mediterranes  
Lebensgefühl im  
Restaurant Falconera

## DOLCE VITA AUF DEM SCHIENERBERG

Saluti dalla cucina – Prosciutto e fichi  
Schinken mit Feigen

—  
Carpaccio con funghi porcini  
marinierte, rohe Rinderlende mit Steinpilzen

—  
Calamari ripieni  
gefüllter Calamare auf Zitronen Blattpetersilien Risotto

—  
Sogliola ai carciofi  
Seezungen Filet auf zweierlei Poveraden

—  
Agnello alle olive  
rosa Lammhüfte mit Rosinen Oliven Blattspinat

—  
Pecorino al tartufo  
getrüffelter Pecorino auf gehobelten Staudensellerie

—  
Fragole all`aceto con tiramisù  
Aceto Balsamico Erdbeeren mit Mascarpone Creme

**MENÜ FALCONERA MIT 6 GÄNGEN 109,00 EUR /Pers.**



Gerne können Sie Ihren  
persönlichen Gutschein  
auf unserer Homepage  
bestellen.

[www.falconera.de/  
geschenkgutschein/](http://www.falconera.de/geschenkgutschein/)

## 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 Wuhrer wird Sie in eine Welt des kulinarischen  
Genusses entführen. Verbringen Sie mit ihm einen Koch-  
nachmittag in professioneller und dennoch privater Atmo-  
sphäre in seiner Küche auf dem Schienerberg. Sie kochen  
zusammen und probieren gemeinschaftlich Gerichte, die  
der Falconera Küchenphilosophie entsprechen.

Kochen und Genießen mit Sternekoch Johannes Wuhrer!

Unser Thema: **Falconera Klassiker**

Wir zeigen Ihnen, dass die Zubereitung der Falconera  
Klassiker nicht nur leicht ist, sondern auch Ihre Kreativität  
fördert. Lernen Sie alles rund um Fleisch, Fisch und Gemüse  
und bekommen Sie einen Einblick in die vielfältige  
Falconera Küche.

*Termine: Donnerstag, 22. August 2019*

*Freitag, 23. August 2019*

*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.

Trauen Sie sich ruhig und melden Sie sich an – Johannes  
Wuhrer möchte Ihnen gerne die Hemmungen nehmen  
und zeigen, wie viel Spaß es macht gemeinsam am Herd zu  
stehen. Kochen und gemeinsames Genießen, sich aus-  
zutauschen 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](mailto:info@falconera.de)