

flieg, falke flieg! 10.02
zu den lebenden
... 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

Tatar vom Yellowfin Thunfisch mit geröstetem Sesamöl
sowie Zitronengras Crème fraîche und frittierte Zwerg Calamari
auf Gemüse Cous Cous mit Ras el Hanout *(orientalische Gewürzmischung)* und geräucherten Mandeln verfeinert

—

Karamellisierte **Entenleber** auf venezianischer Polenta
dazu in Moscato eingelegte Weinbeeren und Korinthen

—

Mit Fenchelpollen sautiertes **Filet vom norwegischen Winterkabeljau**
auf Tortellini mit süß saurer Cipollini Füllung
(kleine, italienische Zwiebel) sowie mit roten Mangoldspitzen
gedünsteter Blattspinat in einen aromatischen Miesmuschel Schaum

—

Zweierlei vom Lamm unter der Bärlauchkruste
Rosa gegrilltes Lammkarree und geschmorte Lammhaxe
dazu mildes Knoblauch Kartoffelpüree und weiße Cannellini Bohnen
sowie fein geschnittene Schnippelbohnen
und eine aromatische Lammjus

—

Crottin de Chavignol
(gereifter Ziegenmilch Weichkäse mit dezentem Aroma aus dem Val de Loire)
auf einem Mosaik von gedörrten Pflaumen und Kletzen Birnen
dazu ein Kartoffelgeröstel mit gerösteten Pecannüssen
und Feldsalatspitzen

—

Ofenfrische **französische Apfel Tarte** mit einem Hauch Ingwer
dazu Lemon Curd *(Zitronen Creme)* und Bourbon Vanille Crème
sowie ein weißes Schokoladeneis in der Krokanthippe

	Menü mit 4 Gängen (ohne Entenleber und ohne Käse)	92,00
	Menü mit 6 Gängen	120,00
	Menü mit 4 Gängen inklusive Weinbegleitung - unsere drei empfohlenen Weine: 2 x 0,125 l und ein Glas Süßwein 5 cl -	120,00
WEINEMPFEHLUNG	2020 SILVANER VDP. Ortswein trocken Weingut am Stein, Würzburg / Franken	
	0,75 l	46,00
	0,25 l	17,00
	2014 MAGISTER BIBENDI RESERVA TEMPRANILLO Denominación de Origen Calificada Navarrsotillo, Calahorra / Rioja	
	0,75 l	49,00
	0,25 l	18,50
	2018 CUVÉE BEERENAUSLESE Welschriesling & Chardonnay edelsüßer Prädikatswein Weingut Tement, Berghausen / Südsteiermark	
	5 cl	10,00

VORSPEISE

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 hausgemachter Brioche

32,00

SUPPE

Ochsenschwanz Consommé
kräftige Consommé mit Madera und Steinpilzen aromatisiert
dazu ein Rindercarpaccio mit Salsa Verde und fein gehobelten Trüffel
sowie ein Rosmarin Focaccia mit Oliven Tapenade

25,00

HAUPTSPEISEN FLEISCH

Gegrilltes **Black Angus Rinderfilet Steak**
mit einer Salsa von geräucherten Tomaten und Chili
auf gegrillten wilden Brokkoli sowie im Speckmantel
gebratene Backpflaumen und ein Kartoffelgratin
mit Melange Noir Pfeffer Jus

55,00

Im Ofenrohr geschmorte **Nantaiser Ente** mit Panch Phoron glasiert
(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 auf Aceto Balsamico Beluga
Linsen sowie Süßkartoffelstampf und pikanter Chorizo mit einer
aromatischen Blutorangen Entenjus

—

Im **zweiten Gang** servieren wir die Keule auf würzigem Wok Gemüse
in grünem Thai Curry sautiert, dazu gebratene chinesische Eiernudeln
und Soja Sprossen in einem Minz Schaum mit frischem Koriander

94,00
für 2 Personen

UNSER GEMÜSEMENÜ

Bunte Blattsalate mit Wildkräutern im Sesam Zylinder
dazu mit kandierten Zwergorangen marinierter Möhren Salat
sowie mit frischem Meerrettich verfeinerter roter Beete Salat
und Apfel Sellerie Salat mit karamellisierten Walnüssen
—

Möhren Kokossuppe mit Chiliflocken parfümiert
mit Guacamole *(Avocado)* Dip
dazu gegrillter grüner Spargel und knusprige Süßkartoffel Stäbchen
—

Cremiges Land Eigelb und Schnittlauch Öl
auf sautierten Blumenkohl mit Safran verfeinert
dazu hausgemachte Brandteigravioli mit Sellerie Crème gefüllt
sowie gegrillte Pimientos de Padrón mit Madras Curry Schaum
—

Ofenfrische **französische Apfel Tarte** mit einem Hauch Ingwer
dazu Lemon Curd *(Zitronen Creme)* und Bourbon Vanille Crème
sowie ein weißes Schokoladeneis in der Krokanthippe

Vegetarisches Menü mit 4 Gängen 79,00

KÄSE

Viererlei Käse nach Tagesempfehlung
dazu Holzofen Früchtebrot
und unsere feinwürzigen Früchte Chutneys

20,00

NACHSPEISE

Sorbetvariation
von exotischen Früchten im Karamellnest
auf Ananas Litschi Ragout
dazu ein Piña Colada Buttermilchschaum

18,00

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 8,60