



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

### **Unsere Jakobsmuschelvariation**

Gedämpfte Tomate mit Jakobsmuschel gefüllt dazu fein geschnittenes Jakobsmuscheltatar auf Gemüse Tapenade sowie ein pikantes Avocado Carpaccio mit gebackener Jakobsmuschel

---

Karamellierte **Entenleber** auf Venezianischer Polenta dazu mit Orangenblüten eingelegte Mispeln und Moscato Korinthen

---

Mit Kaffir Limetten Blättern sautiertes **Seeteufel Filet** auf Wokgemüse mit Soja Sprossen in geröstetem Sesamöl gebraten dazu Chinesische Eiernudeln und ein Tandoori Masala Curryschaum

---

Rosa gebratener und mit Meerrettichkruste gratinierter **Rehrücken** auf jungen Wirsing und glasierten Pfefferkirschen dazu Selleriecrème und Mohnschupfnudeln mit einer leichten Lorbeerblätter Rahmsauce

---

Mit Lavendel Honig glasierter **Crottin de Chavignol**  
*(Ziegen Rohmilchkäse aus dem französischen Loiretal)* auf roten Treviso Salat mit eingelegten Williams Birnen und schwarzen Walnüssen sowie eine herzhafte Bruschetta

---

### Variation von **Erdbeeren und Holunder**

Holunderblüten Crème Brûlée auf Cantuccini Keks mit Erdbeerragout dazu Erdbeeren Rahmeis sowie eine Baumkuchen Schnitte mit Holunder Espuma in der Knusperhülle

|                                                                                                                           |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Menü mit 4 Gängen (ohne Entenleber und ohne Käse)                                                                         | 92,00  |
| Menü mit 6 Gängen                                                                                                         | 120,00 |
| Menü mit 4 Gängen inklusive Weinbegleitung<br>- unsere drei empfohlenen Weine: 2 x 0,125 l<br>und ein Glas Süßwein 5 cl - | 120,00 |

## WEINEMPFEHLUNG

|                                                                                               |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 2018 GRAUBURGUNDER<br>Qualitätswein trocken<br>Weingut Dreissigacker, Bechtheim / Rheinhessen |       |
| 0,75 l                                                                                        | 46,00 |
| 0,25 l                                                                                        | 17,00 |

|                                                                                                                    |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 2011 MAGISTER BIBENDI RESERVA TEMPRANILLO<br>Denominación de Origen Calificada<br>Navarrsotillo, Calahorra / Rioja |       |
| 0,75 l                                                                                                             | 49,00 |
| 0,25 l                                                                                                             | 18,50 |

|                                                                                                                               |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 2017 CUVÉE BEERENAUSLESE Welschriesling & Chardonnay<br>edelsüßer Prädikatswein<br>Weingut Tement, Berghausen / Südsteiermark |       |
| 5 cl                                                                                                                          | 10,00 |

## VORSPEISEN

Mit brauner Butter sautiertes **Kalbsbries** auf einem Ragout  
Von Milchkalbskopf und Kalbszunge mit Peperoncini Vinaigrette  
dazu gebratene Kalbsblutwurst auf einen bunten Gartengemüse Salat  
sowie ofenfrisches Focaccia mit Kräuterquark und Frühlingszwiebeln

30,00

### **Variation von der Gänseleber**

marinierte Gänseleberterrine mit Dörrbirne  
knuspriger Strudel mit schwarzen Walnüssen auf Apfelragout  
karamellisierte Gänseleber auf Hörli - Bülle Confit  
dazu Gänseleberespuma mit herber Schokolade im Krokantcornetto  
und eine Gänseleberpraline auf Feigen Kompott  
mit hausgemachtem Brioche

32,00

## SUPPE

### **Asiatische Wildgamelen Suppe**

mit zarten Glasnudeln und Shii Take Pilzen dazu rote Mangoldspitzen  
und ein wachswiches Wachtelei mit einem Hauch Sojasauce  
und Frühlingslauch verfeinert

25,00

## HAUPTSPEISE FISCH

Mit Zitronenthymian sautiertes Filet vom **bretonischen Steinbutt** mit Olivenöl gebratener grüner Stangenspargel und gegrillter Oktopus dazu Fonduta Tortellini (Italienischer Bergkäse) in einen aromatischen Teppichmuschel Sud

54,00

## HAUPTSPEISEN FLEISCH

Gegrilltes **Black Angus Rinderfilet Steak** mit einer Salsa von geräucherten Tomaten und Chili auf kleinen Pfifferlingen und jungen Blattspinat sowie mit Meersalz sautierte Pimientos de Padrón und ein Muskatblüten Kartoffelgratin mit Melange Noir Pfefferjus

55,00

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 gebackene Poveraden *(kleine Artischocken)* und gegrillte Polenta Schnitte

—

Im **zweiten Gang** servieren wir die Keule auf getrüffelten Kartoffelsalat und karamellisierten Bacon Chip dazu zarte Frisée Salatspitzen mit Streuobst Vinaigrette

94,00

*für 2 Personen*

## UNSER GEMÜSEMENÜ

**Frühlingsblattsalate** 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 **Erbsen Risotto von Seme di Cicoria Nudeln** mit gezupften Buratta in Peperoncini Tomaten Olivenöl Chutney dazu Zuckerschoten Chips und geröstete Haselnüsse

---

**Knusprig gebackene Gemüserolle** mit sautierten Sojasprossen dazu karamellierte Ananas mit gebratenem Wok Gemüse auf Ingwer Süßkartoffelcreme und aromatischen Lavendel Kokossschaum

---

Variation von **Erdbeeren und Holunder**  
Holunderblüten Crème Brûlée auf Cantuccini Keks mit Erdbeerragout dazu Erdbeeren Rahmeis sowie eine Baumkuchen Schnitte mit Holunder Espuma in der Knusperhülle

Vegetarisches Menü mit 4 Gängen

79,00

## KÄSE

### **Pecorino tartuffo**

*(milder Schafskäse aus der Emilia-Romagna)*

auf dünn gehobelten Staudensellerie Streifen und Wachtel Spiegelei  
mit Olivenöl Marinade sowie ein Trüffel Honig Eis

21,00

## NACHSPEISEN

### **Schokoladentörtchen**

Törtchen mit Mousse und Parfait von 70% belgischer Schokolade  
dazu Himbeerpüree mit Mokka Rahm Eis und ein knuspriger Crumble  
mit Weinbeeren und Mandeln

19,50

### **Sorbetvariation**

von exotischen Früchten im Karamellnest  
auf tropischem Fruchtragout mit Litschis verfeinert  
dazu ein Piña Colada Schaum

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