



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

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

Karamellierte **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

Rosa gebratener Rehrücken

dazu mit Buchenholz leicht geräuchertes Kartoffelpüree sowie schwarze Beluga Linsen in gereifter Aceto Balsamico Jus mit sautierten Rosenkohlblättern und karamellisierten Rosmarin Bacon

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

dazu Bourbon Vanille Crème und Quittenkompott und ein Akazienhonig Rahmeis in der Krokantippe

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
2017 CUVÉE BEERENAUSLESE Welschriesling & Chardonnay edelsüßer Prädikatswein Weingut Tement, Berghausen / Südsteiermark	
5 cl	10,00

VORSPEISEN

Mit Riesling gedämpfte **Kalbskutteln** dazu in brauner Butter gebratene **Kalbsbries Röschen** mit winterlichem Wurzelgemüse und würzigen Chorizo Scheiben sowie röstfrischen Bratkartoffeln und Feldsalatröschen mit Streuobstessig Vinaigrette mariniert

30,00

Variation von der Gänseleber

marinierte Gänseleberterrinen mit Dörrbirne
knuspriger Strudel mit schwarzen Walnüssen auf Apfelragout
karamellierte 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 Crostini mit Oliven Tapenade

25,00

HAUPTSPEISE FISCH

Mit Wildkräutern gegrilltes **Doraden Filet**

dazu mit Anissamen sautierte rote Wild Garnelen auf wilden Brokkoli sowie Zitronenthymian Gnocchi mit einem kräftigen Krustentierfond

52,00

HAUPTSPEISEN FLEISCH

Gegrilltes **Black Angus Rinderfilet Steak**

mit einer Salsa von geräucherten Tomaten und Chili auf grünen Bohnen mit Bergbohnenkraut verfeinert sowie im Speckmantel gebratene Backpflaumen und ein Kartoffelgratin mit Melange Noir Pfeffer Jus

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 auf Gewürzblaukraut und glasierten Maronen mit einem geschmelzten Kartoffelknödel sowie eine kräftige Beifuß Entenjuss

—

Im **zweiten Gang** servieren wir die Keule auf würzigem Wok Gemüse mit Shii Take Pilzen und mit Soja Sauce gebratenen chinesischen Eiernudeln in Lavendel Kokosschaum

94,00

für 2 Personen

UNSER GEMÜSEMENÜ

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

Möhren Ingwer Suppe mit Chiliflocken parfümiert
dazu gegrillte kleine Maiskolben und knusprige Süßkartoffel Stäbchen
mit Guacamole (*Avocado*) Dip

Cremiges Land Eigelb und Schnittlauch Öl
auf sautierten Blumenkohl mit Safran verfeinert
dazu mit Buchenholz im kleinen Ofen geräuchertes Kartoffelpüree
sowie mit gegrillten Pimientos de Padrón mit grünen Curry Schaum

Ofenfrische **französische Apfel Tarte**
dazu Bourbon Vanille Crème und Quittenkompott
und ein Akazienhonig Rahmeis in der Krokantippe

Vegetarisches Menü mit 4 Gängen

79,00

KÄSE

Viererlei Käse nach Tagesempfehlung
dazu Holzofen Früchtebrot und unsere feinwürzigen Chutneys

20,00

NACHSPEISEN

Unser Café Grande

Café, Milchkaffee, Cappuccino oder Espresso nach Wunsch
dazu cremige Schokoladen Paradiso Tarte und ein mit
Amaretto Mousse gefülltes Cornetto sowie ein Zwerg Orangen
Latte Macchiato mit herben Schokoladenschaum

19,00

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