



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

Feines vom Saibling

mit Buchenholz mild geräuchertes Saibling Filet mit Keta Kaviar dazu Saiblings Tatar mit gesalzener Zitrone sowie gebeizter Saibling auf Gurken Apfel Cous Cous mit Weinbeeren und Wasabi Minz Crème

Karamellierte **Entenleber**

auf schwarze Beluga Linsen in gereifter Aceto Balsamico Jus sowie gebackene Orangenblüten Polenta Schnitte

Mit Fenchelpollen gegrilltes **Filet vom Loup de mer**

dazu Paprikagemüse und Schmorrtomaten sowie in Salbei Butter sautierte Fonduta Tortellini (*italienischer Bergkäse*) in einen aromatischen Teppichmuschel Schaum

Im Meerrettich Crêpe rosa gebratener Rehrücken

dazu junger Rahmwirsing und Moosbeeren Confit sowie glasierte Maronen und eine Lorbeeren Wildrahmsauce

Mit Akazienhonig marinierter **Brillat-Savarin**

(*handgeschöpfter Kuhmilch Frischkäse aus dem Burgund*) auf gegrilltem Muskatkürbis mit Kardamom parfümiert dazu ein Curry Kürbis Chutney mit gerösteten Pecannüssen

Ofenfrisches Haselnuss **Milchrahmstrudel Soufflé**

dazu ein Ingwer Quitten Ragout mit Nuss Nougat Rahmeis und Yuzu (japanischer Zitrone) Joghurt Crème

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 RIESLING VOM ROTLIEGENDEN Qualitätswein trocken Weingut Wittmann, Westhofen/ Rheinhessen	
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 brauner Butter sautiertes **Kalbsbries** auf einem Ragout von Milchkalbskopf und Kalbszunge mit Chili Estragon Vinaigrette dazu gebratene Kalbsblutwurst auf einen bunten Höri Gemüse Salat

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

Beef Tea vom Ochschwanz

kräftige Rinder Consommé mit Steinpilzen aromatisiert
und Ravioli mit roten Cipollini Zwiebeln gefüllt
sowie ein Rindercarpaccio mit Salsa Verde
und feinen Parmesan Spänen

25,00

HAUPTSPEISE FISCH

Mit Wildkräutern gegrilltes **Doraden Filet**
dazu mit Anissamen sautierte rote Wild Garnelen
auf jungem Blattspinat und Mangold Spitzen sowie Gnocchi
mit mildem Knoblauch in einem Krustentierschaum

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 Muskatblüten 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 grünem Curry Schaum

94,00

für 2 Personen

UNSER GEMÜSEMENÜ

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

Kürbis Kokossuppe mit Chiliflocken parfümiert
dazu gegrillte kleine Maiskolben und knusprige Süßkartoffel Stäbchen
mit Lauchzwiebel Sauerrahm Dip

Cremiges Land Eigelb und Schnittlauch Öl
auf sautierten Blumenkohl mit Safran verfeinert
dazu mit Buchenholz im kleinen Ofen geräuchertes Kartoffelpüree
sowie geröstete Rosenkohlblätter mit pikanten grünen Curry Schaum

Ofenfrisches Haselnuss **Milchrahmstrudel Soufflé**
dazu ein Ingwer Quitten Ragout mit Nuss Nougat Rahmeis
und Yuzu (japanischer Zitrone) Joghurt Crème

Vegetarisches Menü mit 4 Gängen

79,00

KÄSE

Pecorino tartuffo

(milder Schafskäse aus der Emilia-Romagna)

auf gehobelten Staudensellerie Streifen mit Oliven Trüffel Vinaigrette
dazu ein Rosmarin Bacon Chip und Williams Christ Birnen Sorbet

21,00

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 Heidelbeeren Physalis Ragout
dazu ein Erdnuss 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