



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 Venezianischer Polenta
dazu glasierte Cassis Feigen und geröstete Pinienkerne

Mit Landspeck gebratenes **Filet vom Loup de mer**
sowie mit Bronzefenchel geschwenkte Krustentiere Tortellini
auf jungen Pak Choi und roten Mangold Spitzen
mit einen Teppichmuschel Bacalhau (*Stockfisch*) Schaum

Zweierlei vom Kalb

Mit Tempranillo geschmortes Bäckchen und rosa gebratenes Filet
auf Kartoffelstock und grünen Gartenbohnen mit Bergbohnenkraut
verfeinert, dazu im Speckmantel gebratene Backpflaumen
und eine Kalbs Rahmschaum

Knusprige Filoteig Tasche mit **Gorgonzola** gefüllt
(*im Höhlenkeller gereifter norditalienischer Kuhmilch Blauschimmelkäse*)
auf gegrillter Wassermelone mit Orangenblüten parfümiert

Ofenfrische Amalfi **Zitronentarte** mit Panna Cotta Haube
sowie ein Erdbeeren Rahmeis mit Walderdbeeren Espuma
in der Florentiner Hippe auf Beeren Ragout und Limonen Perlen
und einer warm aufgeschlagener Limoncello Sabayon

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 WEISSBURGUNDER 100 HÜGEL 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 Gänseleberterrinerne 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

Beef Tea vom Ochschwanz

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

25,00

HAUPTSPEISE FISCH

Mit Wildkräutern gegrilltes **Doraden Filet**
dazu mit Anissamen sautierte Wild Garnelen auf mediterranen
Gemüseragout und handgedrehten Trofi Nudeln à la Falconera
in einer aromatischen Limonen Blätter Nage

52,00

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 Lorbeer 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 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 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

Bunte 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

Ingwer Kürbissuppe mit Chiliflocken parfümiert
dazu gegrillte kleine Maiskolben und knusprige Süßkartoffel Stäbchen
mit Lauchzwiebel Sauerrahm Dip

Sommertrüffel Risotto
von 7 Jahren gereiften Acquerello Carnaroli Reis
mit jungen Erbsen und Datterino Tomaten
dazu fein gehobelter Parmesan

Ofenfrische Amalfi **Zitronentarte** mit Panna Cotta Haube
sowie ein Erdbeeren Rahmeis mit Walderdbeeren Espuma
in der Florentiner Hippe auf Beeren Ragout und Limonen Perlen
und einer warm aufgeschlagener Limoncello Sabayon

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 Akazienhonig Eis

21,00

NACHSPEISEN

Unser Café Grande

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

19,00

Sorbetvariation

von exotischen Früchten im Karamellnest
auf Himbeeren Ragout mit Litschis verfeinert
dazu ein Buttermilchschaum mit Rosenwasser und Gin

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