



KULINARISCHER KALENDER OKTOBER 2019 BIS FEBRUAR 2020

im
Oktober &
November
2019

*Begrüßen Sie mit uns
den goldenen Herbst
auf dem Schienerberg
mit einem schmackhaften
Mittagstisch im
Restaurant Falconera!*

GOLDENER HERBST AUF DEM BERG

Gruß aus der Küche

—
Mit Mandelblättern gebratene Egli Filets
auf lauwarmem badischen Kartoffelsalat
und fein geschnittenem Endiviensalat mit Speckvinaigrette

—
Zart geschmorte Roulade vom Weidenrind
mit karamellisierten Apfelspalten
dazu zweierlei Möhrengemüse und Rahmkartoffel
mit einem kräftigen Burgunderjus

—
Knuspriges Blätterteig Mille-feuilles
mit weißer Schokoladenmousse gefüllt
sowie ein Quitten Ingwer Ragout mit Nougat Rahmeis

MITTAGSMENÜ 53,00 EUR /Pers.

vom
6. bis 30.
November
2019

*Wenn das Feuer im
offenen Kamin prasselt
wird es besonders
heimelig im Restaurant
Falconera. Ganz im
Zeichen des Martinsfestes
bieten wir Ihnen
traditionell in diesen
Wochen unser beliebtes
Gänsemenü mittags wie
abends an!*

**UM VORANMELDUNG
WIRD GEBETEN.
VIELEN DANK.**

UNSER FALCONERA GÄNSEMENÜ

ab 4 Personen

Gruß aus der Küche

—
Sternanis Pot au feu von der Gans
Consommé mit Entenklein und getrüffeltem Sellerietortellini

—
Knusprig gebratene Gans
Zunächst die Gänsebrust auf Blaukraut und Kartoffelknödel
dazu karamellierte Maronen

—
Nun die Gänsekeule auf sautierten Rosenkohlblättern
dazu Meerrettich Kartoffelstampf und frische Cranberries
mit einem aromatischen Geflügeljus

—
Gebrannte Kokos Crème brûlée
mit Mangosorbet in der Sesam Krokant Hippe
auf Piña Colada Espuma

4 - GANG - GÄNSEMENÜ 78,00 EUR /Pers.

Sonntag,
15. Dezember
2019

**UM VORANMELDUNG
WIRD GEBETEN.
VIELEN DANK.**

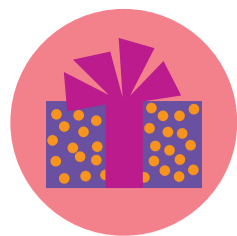
ADVENTSZAUBER IM FALCONERA

Wir haben unser Restaurant am 3. Adventssonntag mittags
ab 12.00 und abends ab 18.00 Uhr geöffnet. Wir freuen uns,
Sie im adventlich geschmückten Ambiente des Restaurants
Falconera begrüßen zu dürfen.

Verwöhnen Sie sich und Ihre Lieben mit einem unserer
vorweihnachtlichen 4-Gang-Menüs – lassen Sie sich von
unserem kreativen Team überraschen!

4 - GANG - ADVENTSMENÜ 86,00 EUR /Pers.

*Bitte beachten Sie, dass unser Restaurant vom
22.12.2019 bis einschließlich 25.12.2019 geschlossen ist.*



Gerne können Sie Ihren persönlichenutschein auf unserer Homepage bestellen.

www.falconera.de/geschenkgutschein/

WEIHNACHTSZEIT = GESCHENKEZEIT

Ein Falconera Gutschein ist immer ein willkommenes Geschenk! Zum Beispiel für ein ganz besonderes kulinarisches Highlight im kommenden Januar:

DAS FALCONERA FESTIVAL DER SINNE
FREITAG, 24. JANUAR UND SAMSTAG, 25. JANUAR 2020
JEWEILS AB 12.00 UND AB 18.00 UHR

Hummer, Wildgarnele, Muscheln, edle Fischfilets und feines Aberdeen Black Rinderfilet – aufs Beste zubereitet. Die unverkennbare Handschrift von Johannes Wuhler verspricht große, traditionsreiche mediterrane Küche. Angesagt sind Aromen von Rosmarin bis Salbei sowie Gewürznuancen aus Nordafrika. Also: Genuss pur!
Dazu: Ausgewählte Bio Weine – passend, prickelnd oder sanft provokant.

FESTIVAL DER SINNE 5-GANG-MENÜ 110,00 EUR/Pers.
mit Weinbegleitung **150,00 EUR/Pers.**
- vier korrespondierende Weine:
3 x 0,125l und ein Gals Süßwein 5 cl



Gönnen Sie sich zum Jahres-Neustart wieder einmal einen Ausflug auf den winterlichen Schienerberg mit einem schönen Mittagessen im Restaurant Falconera!

WILDGENUSS IM JANUAR

Gruß aus der Küche

—
Wildententerrine mit Orangen verfeinert dazu ein Apfel Walnuss Salat mit kandiertem Rosmarin Speckchip und ofenwarmer Brioche

—
Geschnetzeltes vom Reh mit frischen Preiselbeeren dazu Rosenkohl und handgemachte Spätzle mit einer aromatischen Wacholderrahmsauce

—
Badische Apfelküchle mit Zimteis und Bourbon Vanillesauce

MITTAGSMENÜ 53,00 EUR /Pers.

Bitte beachten Sie, dass unser Restaurant vom 26.1. bis einschließlich 4.2.2020 geschlossen ist.



Der Februar kann schneereich und eisig kalt, aber manchmal auch schon frühlinghaft mild sein.
Hygge – das ist das dänische Rezept für Glück: Wir laden Sie herzlich zu einem geselligen Mittag mit Freunden bei warmem Kerzenlicht, gutem Essen und angenehmen Gespräche ein!

UNSER HYGGE MENÜ IM FEBRUAR

Gruß aus der Küche

—
In brauner Butter gebratenes Saibling Filet auf lauwarmem Salat von Hörigemüsen und einem luftigen Joghurt Minzkräuterschaum

—
Knusprig gebackenes Stubenkükenbrüstchen mit grünen Speck Bohnen und Rahmkartoffeln dazu eine Steinpilzrahmsauce mit Waldpilzen

—
Hauchdünner Crêpe mit Orangenlikör verfeinert dazu ein Blutorangenragout mit Schokoladen Rahmeis

MITTAGSMENÜ 53,00 EUR /Pers.



Bei Kaminfeuer und Kerzenschein genießen gleichermaßen Frischverliebte und Langvertraute das romantische Ambiente des Restaurant Falconera!

UM VORANMELDUNG WIRD GEBETEN. VIELEN DANK.

VALENTINSMENÜ ab 2 Personen

Besonders liebevoll komponiert verzaubert Sie unser 5-gängiges Falconera Valentinsmenü. Mit aromatischen Gewürzen, Kräutern und ausgesuchten Zutaten verführen wir Sie und Ihre Geschmacksknospen in das Reich der Sinne – getreu der Redensart „Liebe geht auch durch den Magen“.

5-GANG-VALENTINSMENÜ 74,00 EUR /Pers.
MIT WEINBEGLEITUNG 100,00 EUR /Pers.
– drei korrespondierende Weine:
2 x 0,125 l und ein Glas Süßwein 5 cl –

Bei Änderungswünschen oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite – sprechen Sie uns bitte an!