Das Menü Falconera

Gruß aus der Küche
Feines Bärlauch Risoni Nudelrisotto à la Falconera

—

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

—

Kalbsleber
mit Jus von gereiften Aceto Balsamico
dazu glasierter roter Rhabarber mit eingelegten Weinbeeren

—

In Fenchelpollen gebratenes Filet vom
Loup de mer
mit Landspeck gespickt dazu Bergkäse Tortellini in Frühlingslauch sautiert
sowie kandierte Datterino Tomaten in einem Teppichmuschel Sud

—

Zweierlei vom
Weidelamm
Rosa gegrilltes Lammkarree und geschmorte Lammhaxe
dazu mildes Knoblauch Kartoffelpüree und weiße Cannellini Bohnen
sowie fein geschnittene Schnippelbohnen
und eine aromatische Salbei Lammjus

—

Pecorino tartuffo
(getrüffelter Schafskäse aus der Emilia-Romagna)
auf getrüffelten Kartoffelsalat mit einem Rosmarin Bacon Chip
sowie mit Meersalz gegrillten Pimientos de Padrón

—

Knuspriges Schokoladen
Blätterteig Mille feuille
mit Koriander Körnern verfeinert
dazu ein dunkles Schokoladensorbet auf Erdbeer Espuma
in der Florentiner Hippe mit Passionsfrucht Perlen

— — —

Preis in Euro pro Person

Falconera Menü mit 4 Gängen *(ohne Kalbsleber und ohne Käse)*

92,00

Falconera Menü mit 6 Gängen

120,00

Falconera Menü mit 4 Gängen inklusive Weinbegleitung

120,00

—

– unsere drei empfohlenen Weine: 2 x 0,125 l und ein Glas Süßwein 5 cl –

2020 **Silvaner**
VDP Ortswein trocken
Weingut am Stein, Würzburg / Franken
0,75l – **46,00**
0,25l – **17,00**

2014 **Magister Bibendi Reserva Tempranillo**
Denominación de Origen Calificada
Navarrsotillo, Calahorra / Rioja
0,75l – **49,00**
0,25l – **18,50**

2018 **Cuvée Beerenauslese**
Welschriesling & Chardonnay
edelsüßer Prädikatswein
Weinlaubenhof Kracher, Illmitz / Burgenland
5 cl – **10,00**

———————

Das Gemüsemenü

Mit Kürbiskern Krokant
gratinierter Monte Ziego
(Bio Ziegenfrischkäse aus dem badischen Teningen)
dazu Wiesenkräutersalat mit Radicchio di Treviso Salatspitzen
sowie ein feinwürziges Cantaloupe Melonen Chutney
mit Limette und Minze verfeinert

—

mit Chiliflocken parfümierte
Möhren Kokossuppe
mit Guacamole *(Avocado)* Dip
dazu gegrillter grüner Spargel und knusprige Süßkartoffel Stäbchen

—

Cremiges **Land Eigelb** und Schnittlauch Öl
auf sautierten Blumenkohl mit Safran verfeinert
dazu hausgemachte Brandteigravioli mit Sellerie Crème gefüllt
sowie gegrillte Pimientos de Padrón mit Madras Curry Schaum

—

Sorbetvariation
von exotischen Früchten im Karamellnest
auf Ananas Litschi Ragout sowie ein Piña Colada Buttermilchschaum

— — —

Preis in Euro pro Person

Gemüsemenü mit 4 Gängen
79,00

_____

Die Klassiker

Variation von der Gänseleber
marinierte Gänseleberterrine 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

Im Ofenrohr geschmorte und mit Panch Phoron glasierte
Nantaiser Ente
(bengalische Gewürzmischung mit Kreuzkümmel, Senfsaat und Bockshornklee)

Zubereitungszeit 45 Minuten
– für zwei Personen und in zwei Gängen serviert –

Im ersten Gang servieren wir die Brust auf Aceto Balsamico Beluga Linsen
sowie Süßkartoffelstampf und pikanter Chorizo mit einer aromatischen
Blutorangen Entenjus

—

Im zweiten Gang servieren wir die Keule auf würzigem Wok Gemüse
in grünem Thai Curry sautiert, dazu gebratene chinesische Eiernudeln
und Soja Sprossen in einem Minz Schaum mit frischem Koriander

94,00 für 2 Personen

Viererlei Käse
von der Käsemanufaktur Kober - nach Tageseinkauf
Schafskäse, Schnittkäse, Blauschimmelkäse und Weichkäse
dazu Holzofen Früchtebrot und unsere feinwürzigen Chutneys
20,00

Preise in Euro
