



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

## Menü Spezial

**TAUBENSALAT** Brust im Pistazienöl gegart  
Steinobst eingeweckt  
roter Shiso : Aji Limon Chili

**GELBFLOSSENTHUNFISCH**  
Brokkoli Strunk : Aloe Vera : GOMASIO Sesamsalz  
gehobelte Seitlinge

**LACHS** von den Schafsinseln  
Sellerieknolle in der Birkenglut gegart  
Birne : Bleichsellerie : Meeresbohnen entsaftet  
Vinaigrette Transparence

**BARDELIGNE** Meerwolf aus der Bretagne  
Distelgemüse  
geschäumte Muschel Grapefruit Butter

**SCHWEINENACKEN IBERICO** stark angegrillt  
Jakobsmuscheln RAW  
junge Gartenerbsen : Lardo Ananas : Ozeansalat

### *Erfrischung*

Waldmeister Schnee : Dill : Pinienkerne geröstet

**PERLHUHN** aus der Zucht von Madame Sibell  
Brust & Keule  
gehackte Pfifferlinge : braisierte Kopfsalatherzen  
salziger Heidelbeer Wacholder Pudding

### *Vordessert*

Champagnereisbecher : Cassis : Banane : Wacholder

**FLÜSSIGES GLÜCK**  
Gyokuro Teeblätter Spinat aus dem Teegarten von Familie Hayashi  
Mangostane : Seifenbaum Frucht  
weiße Schokolade : Softeis von der Kefir Knolle

### *Petit Four*

Boccia am Strand

Gurke : Aloe Vera : Yoghurt auf einem Sand von Pecannüssen : Steinpilzen : Norialgen

Stadt der Helden, 20. Juni 2018  
cuisine passion légère®



peter\_maria\_schnurr

## *Einstimmung*

getrocknetes Karottenbrot  
Nashi Jalapeños Yoghurt mit Nori Algen Staub abgeschmeckt

Gamberoni di San Remo : Passionsfrucht Limequat Mayo

Pancetta Knusper  
mallorquinischer Plattpfirsich : geriebene Kugel Zucchini : Baharat Gewürz  
Mandelmilch Crème

Caviar Royal Premium : geschmolzener Schweinefuß : kalter Apfelbrei

Bio Karotte à la Marrocan : Sternanis : Kardamom : Kreuzkümmel : Sumach

Erdbeer Kimchi  
Gillardeau Auster M4 : Lakritzgras

Spargelsalat „Bel Air“  
weißer Spargel & H2O Melone : Zitronenmelisse : Koriander : Minze

Ravioli „thailandaise“  
vegetarische gewolfte Eierfrucht wie in Bangkok

Bison Tatar  
Hibiskus Gurke : Röstzwiebeln : Tabasco Feuer Mayo