



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

Menü Spezial

T A U B E N S A L A T Brust im Pistazienöl gegart
Steinobst eingeweckt
roter Shiso : Aji Limon Chili

G E L B F L O S S E N T H U N F I S C H
Brokkoli Strunk : Aloe Vera : GOMASIO Sesamsalz
gehobelte Seitlinge

L A C H S von den Schafsinseln
Sellerieknolle in der Birkenglut gegart
Birne : Bleichsellerie : Meeresbohnen entsaftet
Vinaigrette Transparence

B A R D E L I G N E Meerwolf aus der Bretagne
Distelgemüse
geschäumte Muschel Grapefruit Butter

S C H W E I N E N A C K E N I B E R I C O stark angegrillt
Jakobsmuscheln RAW
junge Gartenerbsen : Lardo Ananas : Ozeansalat

Erfrischung

Waldmeister Schnee : Dill : Pinienkerne geröstet

P E R L H U H N aus der Zucht von Madame Sibell
Brust & Keule
gehackte Pfifferlinge : braisierte Kopfsalatherzen
salziger Heidelbeer Wacholder Pudding

Vordessert

Champagnereisbecher : Cassis : Banane: Wacholder


F L Ü S S I G E S G L Ü C K
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
Instagram

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