



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

---

## Menü Spezial

**OFF - WHITE** cool guy skater edition  
Zucchini Blüten Cracker : Zucchetti Tatar  
scharfe Brombeer Vinaigrette  
Schweinebauch 2fach gelackt  
Caviar Royal Premium

oder

**FOIE NIPPON**  
gefrostete Entenstopfleberspäne  
Tangerine : Yuzu Honig Essig : Noriblatt  
Grüntee Spinat : eingelegter Daikon : Hamachi Bauch

**KALBSHAXE** über Holzkohle gegrillt  
King Crab : Aloe Vera : Blutorange Mayo

**FÄRÖER LACHS**  
Blumenkohl Nußbutter Mousseline  
Buttermilch Vinaigrette : Jacobsmuscheln RAW

**MEERWOLF DE LIGNE SAUVAGE**  
Drosselbeeren : Zimtstangen : Minze : Maggikraut  
Knollensellerie abgeschmeckt mit Vanille  
belgische Endivie à la Citronelle

**BISON SHABU SHABU**  
Razor Clams : Senfkohl : Schneepilze  
aufgegossen mit flüssigem Glück

**BLUT TAUBE**  
Quitte : eingeweckte Sommer Bohnen  
Innereien Nougat : Périgord Trüffel

oder

**ACHTUNG blutig! 2018**

## OZAKI WAGYU STRIP LOIN


Tajima Rind von Muneharu Ozaki : Rücken  
Tatar von Baumpilzen & Schalotten  
Hokkaido japonais : Markklößchen Schnee  
heißer Beinscheiben Tee

**OAT COUTURE**  
Teller Linsen Hummus : Cocosblüten Zucker  
Lychee : Gurke : Hafermilch Eiscrème

7 Gänge mit „FOIE NIPPON“ 229€

7 Gänge mit „OFF - WHITE cool guy skater edition“ 262€

wahlweise mit dem Hauptgang „WAGYU STRIP LOIN“ für einen Aufpreis von 44€ pro Person

 peter\_maria\_schnurr  
Instagram