

Weihnachten 2018

Montag, 24. Dezember / Dienstag, 25. Dezember / Mittwoch, 26. Dezember

Restaurant – Bar – DER! Tisch ab 19:00 Uhr geöffnet

Gelbflossen Thunfisch

Blutorange : Sesamblatt grün : Rettich
feurige Eßkastanie

oder

Kalbsbäckchen Salat à la «chinoise»

Wange mit Sojasauce vintage : Mirin : Sake : Clementinen im Gußbräter geschmort
Rosenkohlblätter süß-sauer

oder

Es muss nicht immer Hummer sein... C A V I A R schon!

Caviar Royal Premium selected for PMS @ FALCO
gezupftes Keulenfleisch Challans Ente
Basilikum Sternanis Parfum : Sellerieknolle à la Vanille

kleiner Feuertopf vom Müritz Zander

gedämpfter Chablis Lauch : Petersilienöl : Pastinake
geraspelter Périgord Trüffel
Champagner mit Crème fraîche gebunden : flor de sal

STEIN BUTT aus der Bretagne

geschmolzenes Milchkalb : Bachkresse : Quitte

BUGBLATT VOM CHAROLAIS OX zum Löffeln

Barolo Zwiebeln : Winter Spargel in Nußbutter geröstet

LAST CHRISTMAS – I bake you a tarte ☺

bretonischer Salzmürbeteig : Vanille Limonen Curd : Sauternes Apfel Caramell
Rotwein Butter Eiscrème

5 Gang Menü inkl. Aperitif: EUR 166,— pro Person

5 Gang Menü mit Caviar inkl. Aperitif: EUR 216,— pro Person

An diesen Tagen servieren wir ausschließlich diese Menüfolge.
An DER! Tisch erwartet Sie ein separates Angebot.

HIGHLIGHTS 2018

Feiern Sie mit uns!

Sommer : Sommer : Sommer – Unser Super-Sommer-Special!

Caviar Abend Volume 9 – NEW VERSION

Piemonteser Gold – Trüffel weiß & schwarz in Hülle & Fülle

Weihnachten



cuisine passion légère®

Sommer : Sommer : Sommer Unser Super-Sommer-Special!

Freitag, 1. Juni 2018 bis Samstag, 14. Juli 2018

- 5 Gang Menü Spezial mit allem Drum & Dran
- Aperitif, H2O, Weinbegleitung, Espresso, Digestif

EUR 199,— pro Person

ausschließlich für individuelle Buchungen für max. 6 Personen pro Tisch
Bitte geben Sie bei Reservierungen „Sommer-Special“ an.

DER! WM Tisch

Donnerstag, 14. Juni bis einschließlich Samstag, 14. Juli 2018
Selbstverständlich zeigen wir alle Spiele während unserer Öffnungszeiten!

-NEW VERSION-

Caviar Abend Volume 9

Samstag, 22. September 2018

Unser legendärer Abend rund um das schwarze Gold zum 9. Mal – wenig Moderation!
Hauptsache Genuss & Spaß

- 4 Gang Tasting Menü & Dessert mit spannenden Geschichten rund um das Thema Caviar mit Dr. G. Reza Korouji von ROYAL CAVIAR
- begleitende Champagner von de Venoge inkl. H2O und Espresso

EUR 390,— pro Person

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass Reservierungen nur bei Vorauszahlung getätigt werden.

19:00 Uhr gemeinsamer Aperitif in der Bar & Lounge
20:00 Uhr Dinner
ab ca. 23:00 Uhr gemeinsamer Ausklang in der Bar & Lounge

Platzierung an 8er Tischen



Piemonteser Gold Trüffel weiß & schwarz in Hülle & Fülle

-LIMITIERT AUF
26 TRÜFFELSCHWEINE-

Samstag, 24. November 2018

Durch den Abend führt unser langjähriger Trüffelhändler Stephan Burger von La BILANCIA.

- 5 Gänge Trüffel Tasting Menü & Dessert
- zum Hauptgang 1998 Masseto aus der 3l Doppelmagnum, Tenuta dell'Ornellaia, Toskana

EUR 666,— pro Person

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass Reservierungen nur bei Vorauszahlung getätigt werden.

19:00 Uhr gemeinsamer Aperitif in der Bar & Lounge
20:00 Uhr Dinner
ab ca. 23:00 Uhr gemeinsamer Ausklang in der Bar & Lounge



Reservierungen telefonisch unter 0341 988 2727
oder per E-Mail an info@falco-leipzig.de