

# 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 Eiskastanie

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 : Seilericknolle à la Vanille

## kleiner Feuertopf vom Müritz Zander

gedämpfter Chablis Lauch : Petersilienöl : Pastinake

geraspelter Périgord Trüffel

Champagner mit Crème fraîche gebündelt : flor de sal

## STEINBUTT 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 – Unser Super-Sommer-Special!**

**Caviar Abend Volume 9 – NEW VERSION**

**Piemonteser Gold – Trüffel weiß & schwarz in Hülle & Fülle**

**Weihnachten**



cuisine passion légère<sup>®</sup>

# 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

de VENOGE  
CHAMPAGNE

ROYAL  
CAVIAR

de VENOGE  
CHAMPAGNE

# 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 Doppelmagnam, 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](mailto:info@falco-leipzig.de)