



Silvester-Galamenü 2022

English Version below

knuspriges Brot & feines Olivenöl mit Orangen-Salzflakes

1.

Balik Lachs-Tartar, Grüner Spargel, Safran-Hollandaise

2.

Hummer Bisque

3.

Trüffelrisotto

4.

Short Rib vom US Beef, 48h gegart, BBQ-Style mit Sellerie

5.

Lycheesorbet mit Wodka Belvedere

6.

Tranche vom Jack`s Creek Black Angus Filet
Chimichurri, Pak Choy, Gelbe Bete

7.

Schokoladentarte, Pistazieneis, Gelee von Recioto della Valpolicella

8.

Auswahl von Rohmilchkäsen vom Brett
mit Feigensenf, Nüssen, Trauben und Früchtebrot

pro Person Euro 169,-

Bitte informieren Sie uns, wenn Sie vegane Alternativen wünschen oder Lebensmittel-Unverträglichkeiten haben.

Beginn 19:30 Uhr, das Restaurant schließt gegen 2:30 Uhr
Der letzte Gang des Menüs wird nach Mitternacht serviert.

Wir bitten Sie von einer Reservierung abzusehen, wenn Sie vor Mitternacht das Restaurant verlassen möchten.

Dresscode: festlich elegant

Buchung bitte online über unsere Website: falco-hamburg.de



New Year's Eve gala menu 2022

crispy bread & fine olive oil with orange salt flakes

1.

Balik salmon tartare, green asparagus, saffron hollandaise

2.

Lobster bisque

3.

truffle risotto

4.

Short rib from US beef, cooked for 48 hours, BBQ style with celery

5.

Lychee sorbet with vodka Belvedere

6.

Tranche of Jack's Creek Black Angus fillet
Chimichurri, pak choy, yellow beets

7.

Chocolate tart, pistachio ice cream, Recioto della Valpolicella jelly

8.

Selection of raw milk cheeses from the board
with fig mustard, nuts, grapes, and fruit bread

per person EUR 169.00

Please let us know if you would like vegan alternatives or have any food intolerances.

Starts at 7:30pm, restaurant closes at around 2:30am

The last course of the menu is served after midnight.

We ask that you refrain from making a reservation if you intend to leave the restaurant before midnight.

Dress code: festively elegant

Please book online via our website: falco-hamburg.de