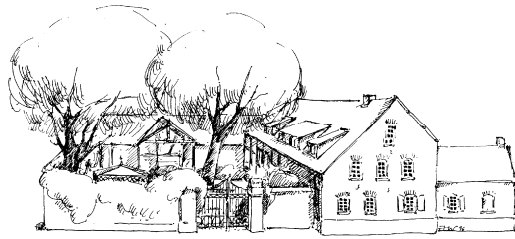


RESTAURANT IM FALDERHOF

»ALTES FACHWERKHAUS«



Liebe Gäste, herzlich willkommen!

Wir begrüßen Sie in einem der ältesten Gebäude im Kölner Süden, in der historischen und als Baudenkmal geschützten Gutshofanlage »Falderhof«.

Schon im 14. Jahrhundert bestand an seinem derzeitigen Platz ein Gehöft mit diesem Namen. Die heute sichtbaren Aufbauten, Gefache und Balken des Fachwerkhauses stammen aus der Zeit um etwa 1750-1780 und konnten im Zuge einer umfassenden Restaurierung des ganzen Hofes (1983-1990) nahezu vollständig erhalten werden. Dadurch behielten die urigen Räume ihren gemütlichen und authentischen Charakter.

**In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen angenehmen
und genußreichen Aufenthalt!**

Für **besondere Anlässe** wie Hochzeitfest oder Geburtstagsfeier, Taufe oder Kommunion, Betriebsfest oder Weihnachtsfeier, reservieren wir Ihnen gerne unsere Räumlichkeiten exklusiv oder einzelne Bereiche des Restaurants.

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag ab 12:00 Uhr, **Samstag** ab 18:00 Uhr
Warme Küche mittags bis 14:00 Uhr und abends bis 22:00 Uhr

Sonntag Ruhetag
(März - Oktober: **Sonntag Mittag** geöffnet!)

Für Ihre **Feier & Event** öffnen wir gerne auch an Ruhetagen und außerhalb der genannten Öffnungszeiten - sprechen Sie uns an!





RESTAURANT IM FALDERHOF
» ALTES FACHWERKHAUS «

Vorspeisen

Starters

Süppchen nach Tagesempfehlung <i>Soup of the day</i>	7,-
Crottin de Chavignol aus dem Ofen mit Honig-Walnuss-Kruste und Feldsalat mit Apfelvinaigrette <i>Warm goat cheese 'Crottin de Chavignol' with honey & walnut seeds Rocket salad & apple vinaigrette</i>	9,-
Geräucherte Gänsebrust Beluga-Linsensalat mit Wurzelgemüse & Balsamico <i>Smoked Goose breast fillet Beluga lentil salad with root vegetables & Balsamic</i>	9,-
Tatar & Carpaccio vom hausgebeizten Wildlachs mit Friséesalat in Dillvinaigrette & Rote-Bete-Salsa <i>Marinated salmon fillet & Salmon Tatar Curly endive salad, Dill vinaigrette & beet root salsa</i>	10,-
Gebratene französische Blutwurst ,Boudin Noir' mit Apfelspalten & Thymian auf Selleriecreme <i>Pan fried French black pudding 'Boudin Noir' Apple slices with thyme and celery potato mash</i>	11,-
Carpaccio vom irischen Rinderfilet mit Kapern, Balsamicozwiebeln & frisch gehobeltem Parmesan <i>Filet of Irish beef carpaccio Capers, balsamic onions and Parmesan cheese</i>	12,-
Black-Tiger-Garnelen auf Feldsalat & Salzzitronen-Chutney <i>Pan fried Black Tiger prawns Rocket salad and salty lemon chutney</i>	14,-



RESTAURANT IM FALDERHOF
» ALTES FACHWERKHAUS «

Vegetarisch & Fisch

Vegetarian & Fish

- Schüttelbrot-Semmelknödel mit Kürbiskern-Bröselbutter
und fruchtigem Apfel-Sauerkraut 19,-
*Bread dumplings with roasted bread crumble & pumpkin seeds in butter
Sauerkraut with mashed apples*
- Selbstgemachte Ravioli mit Ziegenfrischkäse gefüllt
dazu sautierter Spitzkohl mit Birne & gerösteten Walnüssen 21,-
*Homemade Ravioli fillet with goat fresh cheese
Pointed cabbage with pear and roasted walnut seeds*
- Gebratene Black-Tiger-Garnelen
auf selbstgemachten Pappardelle Bandnudeln mit Spitzkohl in Currysud 25,-
*Pan fried Black Tiger prawns
Homemade Pappardelle noodles and pointed cabbage with curry*
- Filet vom Island Kabeljau ‚Skrei‘ mit frischem Salbei gebraten
dazu Wurzelgemüse-Kartoffel-Ragout in Weißweinrahm 28,-
*Iceland Cod fish fillet ‚Skrei‘ pan fried with sage
Root vegetables & potato ragout in white wine sauce*
- Ganze Atlantik Seezunge in Zitronen-Mandel-Butter gebraten
mit sautiertem Spitzkohl & Butterkartöffelchen 34,-
*Whole sole pan fried in lemon butter with crushed almonds
Pointed cabbage and butter potatoes*

*Gerne bereiten wir ihnen auf Wunsch weitere vegetarische Speisen zu
mit den Zutaten, die wir zur Hand haben.*



RESTAURANT IM FALDERHOF
» ALTES FACHWERKHAUS «

Fleisch

Meat

- Sauerbraten von der Irischen Ochsenbacke
mit karamelisiertem Rotkohl & Kartoffel-Sellerie-Creme 25,-
Irish Ox cheek Sauerbraten
Caramelized red cabbage & celery potato mash with cream
- Rückensteak vom Thüringer Duroc-Schwein mit Rahmsauce
Bayerisch' Kraut & Bratkartoffeln 26,-
Pork steak 'Duroc' with creamy sauce
Marinated white cabbage and roasted potatoes
- Kalbskotelette mit Zwiebelkruste & Thymianjus
dazu sautierter Rosenkohl & Kartoffelcreme 29,-
Veal cutlet with onion crust & thyme jus
Brussels sprouts and potato mash with cream
- Filetsteak vom irischen Hereford Weiderind mit Pfefferjus
Schwarzwurzeln in Rahm & Thymianbrätlinge 32,-
Irish fillet of beef steak & pepper sauce
Creamy Black salsifies & potatoes with thyme



RESTAURANT IM FALDERHOF » ALTES FACHWERKHAUS «

Desserts

Desserts

Hausgemachtes Zitrusfrüchte-Sorbet -mit Mosel-Crémant aufgegossen- <i>Homemade citrus fruits sorbet with regional sparkling wine</i>	6,-
Brombeerparfait mit süßem Apfel-Mandel-Chutney <i>Black currant parfait with apple almond chutney</i>	8,-
Crème-Brûlée mit Bourbon-Vanille <i>Crème Brûlée with Bourbon vanilla</i>	8,-
Kleine Käseplatte mit hausgemachtem Birnensenf <i>Cheese selection with homemade pear mustard</i>	9,-
Schokoküchlein mit Blutorangen-Karamell & Vanilleeis <i>Chocolate cake with blood oranges caramel and vanilla ice cream</i>	10,-

Dessert-Süßweine & Liköre

Dessert wine, Port and Liquor

Selbstgemachter Sauerkirschlikör - aus unseren Garten-Schattenmorellen	Glas 2 cl	4,-
Weinbergpfirsichlikör - Weingut Kallfels, Mosel	Glas 2 cl	5,-
Haselnußlikör - Weingut Kallfels, Mosel	Glas 2 cl	5,-
Portwein ‚Quinta de la Rosa‘ - Finest Reserve	Glas 5 cl	6,-
Ziegler Nr. 1 Wildkirschlikör - Obstbrennerei Ziegler, Baden	Glas 2 cl	7,-

Liebe Gäste, sollten Sie eine **Rechnung mit Ihrem Namen oder Ihrer Firmenanschrift** benötigen, so geben Sie uns diesen Wunsch bitte bereits bei Ihrer Zahlung bekannt. Eine Ergänzung oder Änderung einer fertig erstellten Rechnung ist nachträglich nicht möglich!