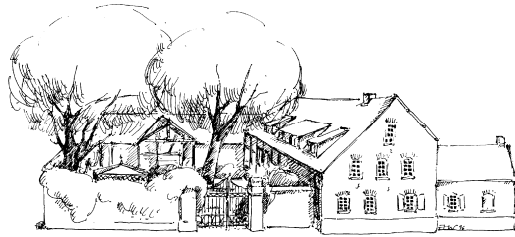


RESTAURANT IM FALDERHOF

»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 12:00 - 15:00 Uhr (Oktober - März: **Sonntag** Ruhetag)

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>	6,-
Geeistes Kirschtomatensüppchen mit Basilikumsorbet und Olivenöl <i>Iced cherry tomato soup Basil sorbet and Olive oil</i>	9,-
Antipasti-Salat mit Rucola Büffelmozzarella & Brotchip <i>Salad from grilled & marinated vegetables Buffalo mozzarella and roasted bread chip</i>	10,-
Eingelegtes Matjesfilet & Zitronenschmand Salat von grünen Bohnen & Lauchzwiebeln mit Senfvinaigrette <i>Marinated young herring fillet & lemon curd Green beans salad and spring onions in mustard vinaigrette</i>	11,-
Carpaccio vom irischen Rinderfilet mit Tomatenmarinade Kirschtomaten, Lauchzwiebeln, Kapern und Parmesan cracker <i>Filet of beef carpaccio & tomato dressing Cherry tomatoes, spring onions, capers and Parmesan cheese chip</i>	12,-
Gebratene Calamaretti in Knoblauchöl auf mediterranem Tomatenragout <i>Pan fried Calamaretti & garlic oil Mediterranean tomato ragout</i>	14,-



RESTAURANT IM FALDERHOF
» ALTES FACHWERKHAUS «

Sommersalate

Salads

Salat & Ziegenkäse

Ziegenfrischkäse mit getrockneten Tomaten in Brickteig gebacken
dazu gegrillte Zucchini & Rucola mit Tomatenvinaigrette 19,-
Goat fresh cheese & sundried tomatoes baked in filo pastry
Grilled Zucchini & rocket salad in tomato vinaigrette

Salat & Maishähnchen

Maishähnchenbrust mit Kräuterfüllung & Oliven-Chutney
sommerliche Blattsalate & Zitronenvinaigrette 22,-
Corn fed chicken breast filled with herbs
Seasonal leaf salads in lemon vinaigrette

Salat & Meeresfrüchte

Gebratene Black Tiger Garnelen & Calamaretti mit Salzzitronen-Chutney
sommerliche Blattsalate & Balsamicovinaigrette 23,-
Black tiger prawns & Calamaretti in salty lemon chutney
Seasonal leaf salads in balsamic vinaigrette

Salat & Forelle

Regenbogenforelle im ganzen gebraten mit Mandel-Petersilien-Butter
dazu geschmorte Salatherzen mit Senfkörnern & Balsamico 24,-
Whole trout in Parsley butte with sliced almonds
Braised green salad with mustard seeds and Balsamic

Salat & Steak

Rückensteak vom Thüringer Duroc-Schwein mit Stachelbeer-Pfeffer-Salsa
bunte Blattsalate & Balsamicovinaigrette 26,-
Duroc pig cutlet with gooseberry pepper salsa
Seasonal leaf salads in balsamic vinaigrette

Zu allen Salattellern reichen wir frisches Baguettebrot



RESTAURANT IM FALDERHOF
» ALTES FACHWERKHAUS «

Vegetarisch & Pasta

Vegetarian & Pasta

Selbstgemachte Ravioli mit Ricotta-Tomaten-Füllung
dazu sautiertes Sommergemüse & Kirschtomaten 19,-
Homemade Ravioli fillet with Ricotta and sundried tomatoes
Seasonal vegetables and cherry tomatoes

Gebratene Black-Tiger-Garnelen
Selbstgemachte grüne Tagliatelle in Zitronenmelisse-Rahm
und sautiertes Sommergemüse mit Kirschtomaten 24,-
Black Tiger prawns & lemon balm cream
Green noodles 'Tagliatelle', seasonal vegetables and cherry tomatoes

Fisch & Fleisch

Fish & Meat

Geschmorte Lammhaxe in Rosmarinsud
Auberginen-Oliven-Ragout & Meersalzkartöffelchen 24,-
Lamb shank stewed in rosemary jus
Eggplant & Olive ragout and sea salt potatoes

Seeteufelsteak mit Rosmarin gebraten
Grillpaprika & Kartoffelcreme 26,-
Monk fish fillet - pan fried with rosemary
Grilled pepper & mashed potatoes with cream

Filetsteak vom irischen Hereford Weiderind mit Pfeffersauce
Grüne Bohnen mit Lauchzwiebeln & Thymianbrätlinge 32,-
Irish fillet of beef steak & pepper sauce
Green beans, spring onions and thyme potatoes



RESTAURANT IM FALDERHOF » ALTES FACHWERKHAUS «

Desserts

Desserts

Fruchtsorbet mit Mosel-Crémant aufgegossen	6,-
<i>Homemade fruit sorbet of the day with regional sparkling wine</i>	
Zitronen-Schmand-Mousse mit Erdbeeren und süßem Basilikumpesto	9,-
<i>Lemon curd, strawberries and sweet basil pesto</i>	
Sauerkirschparfait mit Haselnuß-Crumble	10,-
<i>Morello cherry parfait with hazelnut crumbles</i>	
Schokoladenküchlein mit Cassis-Sorbet	10,-
<i>Chocolate cake & Cassis sorbet</i>	

Dessert-Süßweine & Liköre

Dessert wine, Port and Liquor

Weinbergpfirsichlikör - 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,

bitte bedenken Sie, dass **getrennte Zahlungen** besonders bei größeren Gruppen recht umständlich sein können. Sprechen Sie uns am besten bereits bei Ihrer Bestellung auf den Wunsch nach einer gesplitteten Rechnung an - vielen Dank!

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!