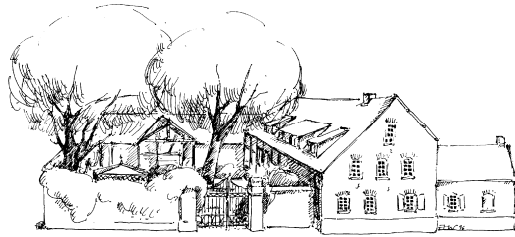


RESTAURANT IM FALDERHOF

»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** mittags 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 Pumpernickel und selbst eingemachten Rote Bete <i>Warm goat cheese 'Crottin de Chavignol'</i> <i>Pumpernickel and stewed beetroot</i>	9,-
Räucherforellenmousse mit Apfel-Dill-Salsa dazu bunte Blattsalate mit Balsamicovinaigrette <i>Smoked trout cream & apple dill salsa</i> <i>Leaf salads and balsamic vinaigrette</i>	10,-
Selbstgeräucherte Barbarie-Entenbrust - dünn aufgeschnitten - mit Birnen-Kürbischutney und gerösteten Kürbiskernen <i>Sliced home smoked duck breast filet</i> <i>Pear chutney with pumpkin and roasted pumpkin seeds</i>	11,-
Carpaccio vom irischen Rinderfilet mit Senfcreme dazu Kapern und Balsamicozwiebeln <i>Filet of beef carpaccio & mustard cream</i> <i>Capers and onions marinated in balsamic vinegar</i>	12,-
Calamaretti mit Knoblauch gebraten dazu Kürbiscreme und Petersilienöl <i>Pan fried Calamaretti & garlic oil</i> <i>Pumpkin cream and parsley oil</i>	14,-



RESTAURANT IM FALDERHOF
» ALTES FACHWERKHAUS «

Vegetarisch & Pasta

Vegetarian & Pasta

- Semmelknödel mit Bergkäse gefüllt
dazu Maronenbutter und frischer Blattspinat in Rahm 19,-
Bread dumpling filled with Austrian mountain cheese
Chestnut butter and young leaf spinach with cream
- Selbstgemachte Ravioli mit Ricotta-Kürbis-Füllung
und Wurzelgemüse in Weißwein-Petersilien-Sud 21,-
Homemade Ravioli fillet with Ricotta and pumpkin
Seasonal root vegetables stewed in white wine sauce
- Ziegenfrischkäse in Brickteig gebacken auf Safranrisotto
dazu sautierte Rote Bete & Salzzitronen-Chutney 23,-
Goat fresh cheese in filo pastry & saffron risotto
Sautéed beetroot and salty lemon chutney

Fisch

Fish

- Gebratene Regenbogenforelle mit Mandel-Petersilien-Butter
dazu geschmorte Salatherzen mit Senfkörnern & Balsamico auf Kartoffelcreme 25,-
Whole trout pan fried in Parsley butter with sliced almonds
Braised green salad with mustard seeds and mashed potatoes
- Seeteufelsteak mit Salbei gebraten
dazu gegrillte Zucchini und Safranrisotto 28,-
Monk fish steak with sage
Grilled zucchini & saffron risotto



RESTAURANT IM FALDERHOF
» ALTES FACHWERKHAUS «

Fleisch

Meat

- Irische Ochsenbäckchen in Rosmarinsud geschmort
dazu geröstetes Wurzelgemüse & Kartoffel-Kürbis-Püree 24,-
Ox cheek stewed in rosemary jus
Roasted root vegetables & potato mash with pumpkin
- Barbarie-Entenbrustfilet
mit Pflaumen-Portwein-Sauce und Zwiebel-Kartoffel-Törtchen 25,-
French duck breast fillet & port wine sauce with plums
Potato onion tartlet
- Kalbsschnitzel mit Balsamico-Champignon-Jus
dazu mediterranes Kartoffelpüree mit Oliven, Kapern & Zwiebeln 26,-
Veal 'Schnitzel' & balsamic mushroom jus
Potato mash with olives, capers and onions
- Rückensteak vom Thüringer Duroc-Schwein
mit Kohlrabi in Petersilienrahm und Süßkartoffel Pommes Frites 28,-
Duroc pig steak
Kohlrabi in parsley cream & sweet potato fries
- Filetsteak vom irischen Hereford Weiderind mit Pfeffersauce
dazu junger Blattspinat mit Lauchzwiebeln und Thymianbrätlingen 32,-
Irish fillet of beef steak & pepper sauce
Leaf spinach, spring onions and thyme potatoes



RESTAURANT IM FALDERHOF » ALTES FACHWERKHAUS «

Desserts

Desserts

Brombeersorbet mit Mosel-Crémant aufgegossen <i>Homemade blackberry sorbet with regional sparkling wine</i>	6,-
Schokoladen-Crème-Brûlée mit Kokos <i>Chocolate Crème Brûlée with coconut chips</i>	8,-
Birnen-Kaffee-Crumble mit Walnußeis <i>Pear & Coffee crumble with walnut ice cream</i>	10,-
Schokoladenküchlein mit Zwetschgenkompott & Vanilleeis <i>Chocolate cake with plum compote and vanilla ice cream</i>	10,-

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 aufwendig 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!