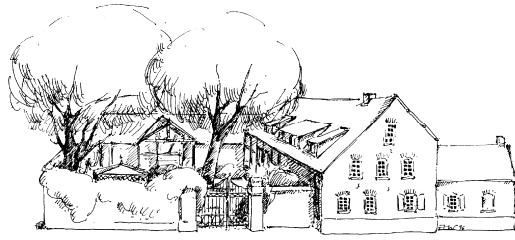


# RESTAURANT IM FALDERHOF

## »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 **Anlässe jeder Art**, z. B. Hochzeits- oder Geburtstagsfeier, Taufe oder Kommunion, Betriebsfest oder Weihnachtsfeier, reservieren wir Ihnen gerne unsere Räumlichkeiten oder einzelne Bereiche des Restaurants exklusiv.

### 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

Oktober - März: **Sonntag** Ruhetag  
(April - September **Sonntag** mittags geöffnet)

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

Das Mitbringen von Hunden innerhalb unserer Restaurantträumlichkeiten ist nicht möglich.  
Auf der Terrasse & im Garten sind uns Ihre Vierbeiner herzlich willkommen!





**RESTAURANT IM FALDERHOF**  
» ALTES FACHWERKHAUS «

---

## Vorspeisen

### Starters

<b>Süppchen nach Tagesempfehlung</b> <i>Soup of the day</i>	5,90
<b>Gänsekraftbrühe mit Wurzelgemüse &amp; Walnußcrêpe</b> <i>Goose consommé, root vegetables &amp; sliced Crêpe with walnuts</i>	5,90
<b>Büffelmozzarella &amp; eingelegter Kürbis mit Petersilien-Kürbiskern-Pesto dazu Feldsalat in Apfelvinaigrette</b> <i>Buffalo mozzarella &amp; pumpkin marinates with parsley pesto Lambs lettuce and apple vinaigrette</i>	8,50
<b>Gebratene Gänseleber „Berliner Art“ mit Apfelspalten &amp; Salbei auf Selleriecreme</b> <i>Pan fried goose liver Sliced fried apple &amp; sage with celery cream</i>	8,90
<b>Rote Bete Birne &amp; gratinierter Crottin de Chavignol mit Honig dazu Friséesalat und geröstete Kürbiskerne</b> <i>Pear stewed in beetroot juice &amp; Crottin de Chavignol cheese with honey Curly endive salad and roasted pumpkin seeds</i>	9,50
<b>Carpaccio vom Rinderfilet mit Dijon-Senfcreme dazu Feldsalat in Balsamicovinaigrette</b> <i>Filet of beef carpaccio and Dijon mustard cream Lambs lettuce with balsamic vinaigrette</i>	11,50
<b>Black-Tiger-Garnelen in Lardo-Speck gebraten mit Blumenkohl-Crème-Brûlée &amp; Salzzitronen-Chutney</b> <i>Black Tiger prawns pan fried with Lardo bacon Cauliflower Crème Brûlée and salty lemon chutney</i>	12,50



**RESTAURANT IM FALDERHOF**  
» ALTES FACHWERKHAUS «

---

## **Vegetarisch & Pasta**

### *Vegetarian & Pasta*

- Ravioli mit Ricotta-Kürbis-Füllung  
dazu Kürbisgemüse & sonnengetrocknete Tomaten in Salbeibutter 17,80  
*Ravioli fillet with Ricotta and pumpkin, sundried tomatoes with sage butter*
- Rote Bete Tagliatelle mit sautiertem Blumenkohl & Lauch  
dazu Ziegenfrischkäse mit Apfel & Maronen im Brickteig 19,50  
*Tagliatelle boiled in beetroot juice with Cauliflower & leek*  
*Goat fresh cheese with apple and chestnuts*
- Rote Bete Tagliatelle mit sautiertem Blumenkohl & Lauch  
... gebratene Black Tiger Garnelen in Thymianbutter 22,50  
*Tagliatelle boiled in beetroot juice with Cauliflower & leek*  
*Pan fried Black tiger prawns in thyme butter*

## **Fisch & Fleisch**

### *Fish & Meat*

- Gebratenes Island-Kabeljaufilet auf Safran-Weißwein-Sauce  
Sautierter Spitzkohl & Butterkartöffelchen 25,40  
*Island Cod fish fillet & white wine sauce with saffron*  
*Sautéed cabbage and butter potatoes*
- Rückensteak vom Thüringer Duroc Schwein mit Pfefferrahmsauce  
Karamellisiertes Weißkraut & Bratkartoffeln 23,50  
*'Duroc' pig steak with pepper cream sauce*  
*Caramelized cabbage and fried potatoes*
- Geschmorte Milchkalbsbäckchen in Thymianjus  
Speckblumenkohl & Kartoffel-Kürbis-Püree 24,50  
*Veal cheeks stewed in thyme jus*  
*Cauliflower with bacon and mashes potatoes with pumpkin*
- Filetsteak vom irischen Weideochsen mit Rotwein-Schalotten-Jus  
Schwarzwurzeln in Rahm & Thymianbrätlinge 29,50  
*Irish fillet of beef steak & red wine shallot sauce*  
*Salsify in cream sauce and thyme potatoes*



## RESTAURANT IM FALDERHOF » ALTES FACHWERKHAUS «

---

### Gänsezeit

*Seasonal goose dishes*

Gänsekeule im Kräutersud geschmort 19,50  
*Goose leg stewed in herb sauce*

Rosa gebratene Gewürz-Gänsebrust 24,50  
*Pan fried Goose breast*

...dazu reichen wir selbstgemachtes Preiselbeer-Rotkraut,  
Kartoffelknödelchen mit Bröselbutter und Maronen-Schalotten-Sauce

*Wir servieren ausschließlich Freilandgänse aus Frankreich  
mit dem bekannten ‚Label Rouge‘ Gütesiegel!*

---

### Gänsemenü

- Nur auf Vorbestellung für 4 Personen –  
Ganze Gans am Tisch tranchiert

Gänsekraftbrühe mit Wurzelgemüse & Walnusscrêpe



Gänsebraten mit Apfelfüllung & Maronen-Schalotten-Sauce  
selbstgemachtes Preiselbeer-Rotkraut & Rosenkohl  
Kartoffelknödelchen mit Bröselbutter



Bratapfel-Crumble  
mit Rumrosinen, Marzipanstreuseln und Bourbon- Vanilleeis

pro Person 38,50



## RESTAURANT IM FALDERHOF » ALTES FACHWERKHAUS «

### Desserts

#### *Desserts*

Selbstgemachtes Brombeersorbet mit Mosel-Crémant aufgegossen <i>Homemade blackberry sorbet with regional sparkling wine</i>	5,90
Crème Brûlée mit Bourbon-Vanille <i>Crème Brûlée with Bourbon vanilla</i>	7,40
Kürbiskern-Parfait mit Rotwein-Pflaumen-Ragout <i>Parfait with pumpkin seeds and red wine plum ragout</i>	7,80
Schokoladenküchlein mit Cassis-Sorbet <i>Chocolate tartlet and cassis sorbet</i>	8,50
Bratapfel-Crumble mit Rumrosinen, Marzipanstreuseln und Vanilleeis <i>Baked apple crumble, marzipan crumble mixture and vanilla ice cream</i>	9,40

### Dessert-Süßweine & Liköre

#### *Dessert wine, Port and Liquor*

Selbstgemachter Quittenlikör - aus unseren Gartenquitten	Glas 2 cl	3,80
Weinbergpfirsichlikör - Weingut Kallfels, Mosel	Glas 2 cl	3,80
Portwein ‚Quinta de la Rosa‘ - Finest Reserve	Glas 5 cl	6,50
Eiswein ‚Cabernet Cubin‘ - Weingut Landmann, Baden	Glas 5 cl	12,50

Liebe Gäste,

bitte bedenken Sie, daß **getrennte Zahlungen** am Tisch möglicherweise recht zeitaufwendig 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 spätere Ergänzung oder Änderung einer vormals erstellten Rechnung ist aus rechtlichen Gründen nicht möglich!