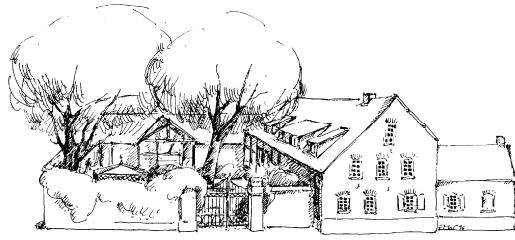


RESTAURANT IM FALDERHOF

»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 komplett 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

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,-
Ziegenweickkäse ‚Crottin de Chavignol‘ aus dem Ofen dazu Birnen-Thymian-Chutney und Feldsalat in Preiselbeervinaigrette <i>Goat cheese ‚Crottin de Chavignol‘ with pear thyme chutney Lambs lettuce salad and cranberry vinaigrette</i>	9,-
Selbstgebeizter schottischer Wildlachs mit Salat von grünem Spargel & Lauchzwiebeln in Orangenvinaigrette <i>Home marinated Glen Douglas salmon from Scotland Green asparagus & spring onions with orange vinaigrette</i>	11,-
Carpaccio vom irischen Rinderfilet dazu Feldsalat mit Senfvinaigrette und gehobeltem Parmesan <i>Filet of beef carpaccio Lambs lettuce salad in mustard vinaigrette with Parmesan cheese</i>	12,-
Gebratene Black-Tiger-Garnelen mit sautiertem Blattspinat und Salzzitronen-Chutney <i>Pan fried Black Tiger prawns Sautéed leaf spinach and salty lemon chutney</i>	14,-
Hausgemachte Blutwurst-Ravioli - gefüllt mit original französischer ‚Boudin Noir‘ Blutwurst & Zwiebeln- dazu gebratene Apfelspalten mit Salbei und Selleriecreme <i>Homemade Ravioli filled with French ‚Boudin Noir‘ black pudding Fried sliced apple, sage and celery cream</i>	14,-



RESTAURANT IM FALDERHOF
» ALTES FACHWERKHAUS «

Fisch & Vegetarisch

Vegetarian & Fish

Ziegenfrischkäse mit Walnußkernen im Brickteig gebacken dazu Petersilien-Risotto und sautierter Lauch <i>Goat fresh cheese & walnut seeds in filo pastry Parsley risotto & sautéed leek</i>	21,-
Gebratene Black-Tiger Garnelen selbstgemachte Bandnudeln mit Curry-Spitzkohl <i>Pan fried Black Tiger prawns Homemade Tagliatelle noodles and pointed cabbage with Curry</i>	23,-
Filet vom Winterkabeljau ‚Skrei‘ mit Beurre Blanc dazu sautierter Spitzkohl und Petersilien-Risotto <i>Cod fish fillet ‚Skrei‘ with Beurre Blanc Pointed cabbage and Risotto with parsley</i>	25,-
Ganze Seezunge in Zitronenbutter gebraten dazu Lauch-Julienne und Kartoffelcreme <i>Sole fried in lemon butter Sliced leek and potato mash</i>	34,-



RESTAURANT IM FALDERHOF

» ALTES FACHWERKHAUS «

Fleisch

Meat dishes

„Osso Buco“

Geschmorte Kalbshaxenscheiben auf Wurzelgemüse-Ratatouille
mit sonnengetrockneten Tomaten und Parmesanpolenta

23,-

*‘Osso Buco’ - Stewed sliced calf’s shank with root vegetables
Sundried tomatoes and Polenta with Parmesan cheese*

Kotelette vom Thüringer Duroc Schwein mit Pfeffersauce
dazu Kohlrabigemüse in Rahm und Butterkartöffelchen

25,-

*‘Duroc’ pig cutlet with pepper sauce
Creamy Kohlrabi and butter potatoes*

Milchkalbsbäckchen in Thymianjus geschmort
dazu sautierte Karotten & Lauchzwiebeln und Kartoffel-Sellerie-Püree

28,-

*Veal cheeks stewed in thyme jus
Carrots & spring onions with potato celery mash*

Irishes Lammkarree aus dem Ofen mit Rosmarinjus
dazu gebratener grüner Spargel mit Kirschtomaten & Meersalzbrätlingen

29,-

*Irish lamb rack with rosemary jus
Fried green asparagus, cherry tomatoes and sea salt potatoes*

Filetsteak vom irischen Hereford Weiderind
buntes Zwiebelgemüse mit Blattspinat und Kartoffelgratin

32,-

*Irish fillet of beef steak
Mixed stewed onions with leaf spinach and gratinated potatoes*



RESTAURANT IM FALDERHOF » ALTES FACHWERKHAUS «

Desserts

Desserts

Früchte-Sorbet nach Tagesangebot mit Mosel-Crémant aufgegossen <i>Homemade fruit sorbet of the day with regional sparkling wine</i>	6,-
Crème Brûlée mit Bourbon-Vanille <i>Crème Brûlée with Bourbon vanilla</i>	8,-
Kokos-Mango-Parfait mit frischer Ananas <i>Coconut passion fruit parfait with pineapple</i>	9,-
Birnen-Crumble mit Schoko-Mandelstreuseln und Vanilleeis <i>Pears crumble with chocolate almond crumbles and Vanilla ice</i>	10,-

Dessert-Süßweine & Liköre

Dessert wine, Port and Liquor

Quittenlikör - aus unseren eigenen Gartenquitten 2017	Glas 2 cl	4,-
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** am Tisch 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 fertig erstellten Rechnung ist nachträglich nicht möglich!