

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,- |
| Ziegenfrischkäsemousse auf Salat von grünem Spargel & Zuckerschoten in Bärlauch-Vinaigrette <i>Goat fresh cheese cream</i> <i>Green asparagus, sugar peas and wild garlic vinaigrette</i> | 9,- |
| Selbstgebeizter schottischer Wildlachs mit Fenchelmousse und feine Blattsalate in Orangen-Senf-Vinaigrette <i>Home marinated Glen Douglas salmon from Scotland</i> <i>Fennel cream and leaf salads with orange mustard vinaigrette</i> | 11,- |
| Carpaccio vom irischen Rinderfilet dazu Rucolasalat mit Senfvinaigrette und gehobeltem Parmesan <i>Filet of beef carpaccio</i> <i>Rocket salad in mustard vinaigrette and Parmesan cheese</i> | 12,- |
| Gebratene Black-Tiger-Garnelen auf sautiertem Blattspinat und Salzzitronen-Chutney <i>Pan fried Black Tiger prawns</i> <i>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</i> <i>Fried sliced apple, sage and celery cream</i> | 14,- |



RESTAURANT IM FALDERHOF
» ALTES FACHWERKHAUS «

Fisch & Vegetarisch

Vegetarian & Fish

- Gebackene Polentaknödel mit Kräuter-Frischkäse gefüllt
dazu sautiertes Frühlingsgemüse & Karottencreme 19,-
Polenta dumplings filled with cream cheese and herbs
Sautéed spring vegetables and potato carrot mash
- Gebratene Black-Tiger Garnelen
mit grünem Spargel, Spitzkohl und Kirschtomaten
dazu selbstgemachte Bandnudeln 23,-
Pan fried Black Tiger prawns, green asparagus and pointed cabbage
Cherry tomatoes and homemade Tagliatelle noodles
- Filet vom Island-Kabeljau auf der Haut gebraten
dazu sautierter Spitzkohl und Linsen-Kokos-Curry 25,-
Cod fish fillet 'Skrei'
Pointed cabbage and lentil curry with coconut milk
- Ganze Seezunge in Zitronenbutter gebraten
frischer Blattspinat mit Frühlingszwiebeln auf Kartoffelcreme 34,-
Sole fried in lemon butter
Young leaf spinach, spring onions and potato mash



RESTAURANT IM FALDERHOF » ALTES FACHWERKHAUS «

Fleisch

Meat dishes

| | |
|--|-------------|
| Geschmorte irische Lammhaxe gebratener grüner Spargel, Kirschtomaten & sonnengetrocknete Tomaten und Parmesanpolenta | 23,- |
| <i>Irish lamb boned shank, pan fried green asparagus, sundried tomatoes Polenta with Parmesan cheese</i> | |
| Kotelette vom Thüringer Duroc Schwein mit Pfeffersauce Kohlrabigemüse in Morchelrahm und Butterkartöffelchen | 25,- |
| <i>'Duroc' pig cutlet with pepper sauce Kohlrabi in morel cream sauce and butter potatoes</i> | |
| Irische Lammhüfte - Sous Vide gegart - mit Rosmarinjus dazu sautierte Karotten & Kartoffelcreme | 25,- |
| <i>Irish lamb chump with rosemary jus Sautéed carrots and potato mash</i> | |
| Milchkalbsbäckchen in Thymianjus geschmort dazu sautiertes Frühlingsgemüse mit Lauchzwiebeln und Kartoffel-Karotten-Püree | 28,- |
| <i>Veal cheeks stewed in thyme jus Spring vegetables and potato mash with carrots</i> | |
| Filetsteak vom irischen Hereford Weiderind buntes Zwiebelgemüse mit Blattspinat und Kartoffelgratin | 32,- |
| <i>Irish fillet of beef steak Mixed stewed onions with leaf spinach and gratinated potatoes</i> | |



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,- |
| Warmes Schokoküchlein mit Kirschparfait <i>Chocolate cake with homemade cherry parfait</i> | 9,- |
| Rhabarber-Crumble mit 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** 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!