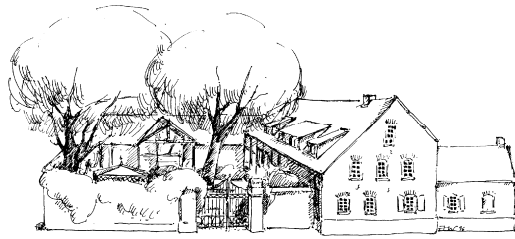


RESTAURANT IM FALDERHOF

»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 Fachwerkhäuses 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
(April - Oktober: **Sonntag Mittag** 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,-
Gemischte Blattsalate in Blutorangenvinaigrette mit gerösteten Kürbiskernen <i>Seasonal leaf salads & blood orange vinaigrette</i> <i>Roasted pumpkin seeds</i>	7,-
Crottin de Chavignol aus dem Ofen mit Honig-Walnuss-Kruste Feldsalat mit Apfelvinaigrette <i>Warm goat cheese 'Crottin de Chavignol' with honey and walnut seeds</i> <i>Lambs lettuce & apple vinaigrette</i>	9,-
Birne aus dem Kurkuma-Weißwein-Sud mit Burratina und gebratenem Radicchio <i>Pear boiled in white wine with curcuma</i> <i>Burratina fresh cheese and pan fried Radicchio salad</i>	10,-
Gebratene französische Blutwurst ,Boudin Noir' mit Apfelspalten & Thymian auf Selleriecreme <i>Pan fried French black pudding 'Boudin Noir'</i> <i>Apple slices, thyme & potato celery mash</i>	11,-
Carpaccio vom irischen Rinderfilet mit Kapern, Balsamicozwiebeln & frisch gehobeltem Parmesan <i>Filet of Irish beef carpaccio</i> <i>Capers, balsamic onions and Parmesan cheese</i>	12,-



RESTAURANT IM FALDERHOF

» ALTES FACHWERKHAUS «

Hauptgerichte

Main dishes

Rosenkohl-Curry mit gebratenen Kartoffel-Linsen-Nocken <i>Curry from Brussels sprouts</i> <i>Pan fried potato dumplings with lentils</i>	21,-
Selbstgemachte Ravioli mit Ziegenfrischkäse gefüllt dazu sautierter Spitzkohl mit Birne & gerösteten Walnüssen <i>Homemade Ravioli fillet with Goat fresh cheese</i> <i>Sautéed pointed cabbage with pear & roasted walnut seeds</i>	23,-
Gebratene Black-Tiger-Garnelen mit selbstgemachte Pappardelle-Bandnudeln & Spitzkohl in Currysud <i>Pan fried Black Tiger prawns</i> <i>Homemade Pappardelle noodles & pointes cabbage with curry sauce</i>	24,-
Sauerbraten von der Irischen Ochsenbacke Kartoffel-Sellerie-Creme & karamellisierter Rotkohl <i>Irish Ox cheek 'Sauerbraten'</i> <i>Red cabbage & potato celery mash</i>	25,-
Filet vom Winterkabeljau ,Skrei' mit Salbei auf der Haut gebraten Wurzelgemüse-Kartoffel-Ragout in Weißweinrahm <i>Pan fried Cod fillet</i> <i>Pointed cabbage with curry and butter potatoes</i>	28,-
Kalbskotelette mit Zwiebelkruste & Thymianjus Sautierter Rosenkohl & Kartoffelcreme <i>Veal cutlet with thyme jus & onion crust</i> <i>Brussels sprouts and potato mash with cream</i>	29,-
Filetsteak vom irischen Hereford Weiderind mit Pfefferjus Schwarzwurzeln in Rahm & Thymianbrätlinge <i>Irish fillet of beef steak & pepper sauce</i> <i>Black salsifies & potatoes with thyme</i>	32,-



RESTAURANT IM FALDERHOF
» ALTES FACHWERKHAUS «

Menü der Woche

Weekly menu

Gebratene Jakobsmuscheln
auf grüner Erbsencreme & Safranschaum
Pan fried scallops
Green pears mash & saffron sauce



Involtini vom Kalb mit Schinken & Salbei
Quinoa mit sonnengetrockneten Tomaten
Veal Involtini with bacon & sage
Boiled Quinoa with sundried tomatoes



Brombeer-Parfait
auf süßem Apfel- Mandel-Chutney
Blackcurrant parfait
and sweet apple almond chutney

3-Gang-Menü 45,-

- Alle Gerichte aus dem Menü können auch einzeln bestellt werden -



RESTAURANT IM FALDERHOF » ALTES FACHWERKHAUS «

Desserts

Desserts

Hausgemachtes Zitrusfrüchte-Sorbet -mit Mosel-Crémant aufgegossen- <i>Homemade Citrus fruits sorbet with regional sparkling wine</i>	6,-
Crème-Brûlée mit Bourbon-Vanille <i>Crème Brûlée with Bourbon vanilla</i>	8,-
Schokoküchlein Amarena-Kirsch-Kompott & Vanilleeis <i>Chocolate cake with Amarena cherry compote and vanilla ice cream</i>	11,-
Kleine Käseplatte mit Feigensenf <i>Cheese selection with homemade fig mustard</i>	9,-

Dessert-Süßweine & Liköre

Dessert wine, Port and Liquor

Selbstgemachter Sauerkirschlikör - aus unseren Garten-Schattenmorellen	Glas 2 cl	5,-
Weinbergpfirsichlikör - Weingut Kalfels, 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, 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!