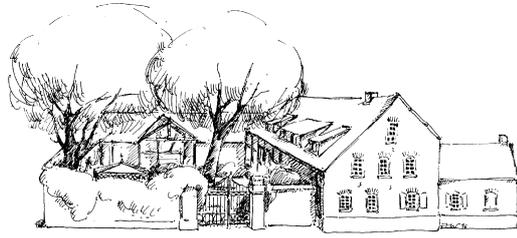


# RESTAURANT IM FALDERHOF

## »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  
**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!

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





**RESTAURANT IM FALDERHOF**  
» ALTES FACHWERKHAUS «

---

## Vorspeisen

### Starters

Süppchen nach Tagesempfehlung <i>Soup of the day</i>	5,90
Crottin de Chavignol aus dem Ofen mit Bratapfel-Chutney und Feldsalat in Apfelvinaigrette <i>Goat cheese 'Crottin de Chavignol' with stewed apple chutney Lamb's lettuce salad and apple vinaigrette</i>	8,50
Entenleber-Ravioli mit Apfelspalten & Salbei auf Selleriecreme <i>Ravioli filled with duck liver Sliced apple, sage and celery cream</i>	9,50
Selbstgebeizter schottischer Wildlachs mit Meerrettichschaum und Friséesalat in Orangenvinaigrette <i>Home marinated Glen Douglas salmon from Scotland Horseradish foam and curly endive salad with orange vinaigrette</i>	10,50
Carpaccio vom Rinderfilet dazu Feldsalat mit Rote Bete-Senfcreme <i>Filet of beef carpaccio Rocket salad with beet root mustard cream</i>	11,50
Gebratene Black-Tiger-Garnelen auf Friséesalat in Dillvinaigrette und Salzzitronen-Chutney <i>Pan fried Black Tiger prawns Curly endive salad, dill vinaigrette and salty lemon chutney</i>	12,50



**RESTAURANT IM FALDERHOF**  
» ALTES FACHWERKHAUS «

---

## **Vegetarisch & Fisch**

### *Vegetarian & Fish*

Ziegenfrischkäse mit Walnüssen in Brickteig gebacken  
dazu Petersilien-Risotto und sautierte Steckerüben 19,50  
*Goat fresh cheese & walnut seeds in filo pastry*  
*Parsley risotto & sautéed rutabaga*

Black-Tiger Garnelen in Zitronenbutter gebraten  
auf selbstgemachten Bandnudeln mit Curry-Spitzkohl 21,50  
*Black Tiger prawns fried in lemon butter*  
*Homemade Tagliatelle and pointed cabbage with Curry*

Filet vom Winterkabeljau ‚Skrei‘ mit Beurre Blanc  
dazu sautierter Spitzkohl und Petersilien-Risotto 24,50  
*Cod fish fillet ‚Skrei‘ & Beurre Blanc*  
*Pointed cabbage and Risotto with parsley*

Saltimbocca vom Seeteufel mit Speck & Salbei  
dazu Wurzelgemüse-Ratatouille mit sonnengetrockneten Tomaten  
und Kartoffelcreme 26,50  
*Monk fish Saltimbocca with bacon and sage*  
*Root vegetables ratatouille with sundried tomatoes and potato mash*



**RESTAURANT IM FALDERHOF**  
» ALTES FACHWERKHAUS «

---

## **Fleisch**

### *Meat dishes*

Lammhaxe in Rosmarinsud geschmort dazu Kürbis-Ratatouille mit sonnengetrockneten Tomaten und Meersalzbrätlinge	22,50
<i>Lamb's shank stewed in rosemary jus</i> <i>Pumpkin ratatouille with sundried tomatoes and sea salt potatoes</i>	
Rückensteak vom Thüringer Duroc Schwein mit Pfefferrahmsauce dazu Speckwirsing & Süßkartoffel-Pommes Frites	24,50
<i>'Duroc' pig cutlet with pepper sauce</i> <i>Savoy cabbage with bacon and sweet potato fries</i>	
Kalbsbäckchen in Thymianjus geschmort dazu geröstetes Wurzelgemüse & Kartoffel-Sellerie-Püree	25,40
<i>Veal cheeks stewed in thyme jus</i> <i>Roasted root vegetables and potato celery mash</i>	
Kalbsrückensteak mit Raclettekäse und Maronen-Thymian-Kruste dazu geschmorter Wirsing & Kartoffelpüree	28,50
<i>Veal Steak with raclette cheese and chestnut crust with thyme</i> <i>Savoy cabbage and mashed potatoes</i>	
Filetsteak vom irischen Hereford Weiderind dazu Schalotten-Jus und Steckrüben-Kartoffel-Törtchen	31,50
<i>Irish fillet of beef steak</i> <i>Shallot jus, rutabaga &amp; potato tartelette</i>	



## RESTAURANT IM FALDERHOF » ALTES FACHWERKHAUS «

### Desserts

#### *Desserts*

Selbstgemachtes Aprikosensorbet mit Mosel-Crémant <i>Homemade apricot sorbet with regional sparkling wine</i>	5,90
Crème Brûlée mit Bourbon-Vanille <i>Crème Brûlée with Bourbon vanilla</i>	7,40
Selbstgemachtes Zimteis mit weißer Schokolade auf Rotwein-Birnenragout <i>Cinnamon ice, white chocolate and red wine pear ragout</i>	7,50
Blutorangen-Tartelette mit Schokoladen-Erdnußeis <i>Blood orange tartelette &amp; Chocolate peanut ice</i>	9,50

### Dessert-Süßweine & Liköre

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

Selbstgemachter Quittenlikör - aus unseren Gartenquitten 2017	Glas 2 cl	3,80
Ziegler Nr. 1 Wildkirschlikör - Obstbrennerei Ziegler, Baden	Glas 2 cl	5,80
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 fertig erstellten Rechnung ist nachträglich nicht möglich!