



Erlebnis . Gastronomie . Festtafeln . Events
HISTORISCHES-WIRTSCHAUS

Salate ~ Salads

- | | |
|--|--------|
| „Erlenstamm“
Bunter gemischter Salat mit Pilzen der Saison und Kräuter-Dressing
<i>Colorful mixed salad served with mushrooms and herb dressing</i> | €13,50 |
| „Holzspan“
Bunter gemischter Salat mit krosser Schwarte vom Schwein und Kräuter-Dressing
<i>Colorful mixed salad served with crispy pork scratchings and herb dressing</i> | €13,50 |
| „Capra“
Salate der Saison mit warmem Ziegenkäse, Feigensenf und Kräuter-Dressing
<i>Colorful mixed salad served with warm goat cheese, fig mustard and herb dressing</i> | €18,50 |
| „Barn“
Kross gebratenes, mariniertes Haxenfleisch serviert auf Salat der Saison mit Kräuter-Dressing
<i>Slices of fried, marinated pork-knuckle, served on a salad with herb dressing</i> | €14,50 |

Alle Salate werden mit je 2 Scheiben Brot serviert.
All salads will be served with 2 slices of bread.



Erlebnis . Gastronomie . Festtafeln . Events
HISTORISCHES-WIRTSCHAUS

„Saxen à la Carte“ ”Pork-knuckle à la Carte“

„Buttermarkt“ Gegrillte Schweinshaxe mit Kartoffelpüree und Sauerkraut <i>Grilled pork-knuckle served with mashed potatoes and „Sauerkraut“</i>	€17,95
„Salzgasse“ Gegrillte Schweinshaxe mit Krautsalat und Bauernbrot <i>Grilled pork-knuckle served with cabbage salad and bread</i>	€16,95
„Frankenwerft“ Gegrillte Lammhaxe nach altem Bauernrezept zubereitet, serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse <i>Grilled lamb-knuckle served with pan-fried potatoes and vegetables</i>	€18,95



Erlebnis . Gastronomie . Festafeln . Events
HISTORISCHES-WIRTSCHAUS

Saxenspezialitäten Pork-knuckle Specialties

- „Augustus“ Haxe** €22,85
Knusprige Schweinshaxe, Bratwurst, Leberkäse,
Bratkartoffeln und Sauerkraut.
*Special of the House - Grilled pork-knuckle served with a pan-fried homemade
bratwurst, Bavarian “liver loaf“ (lean beef, pork and bacon), pan fried potatoes
and sauerkraut.*
- „Helena“ Haxe** €20,90
Gegrillte Schweinshaxe mit Ingwer-Honig-Kruste
serviert mit gebratenen Kartoffelecken und einem Salatbouquet.
*Grilled pork-knuckle in a crust of ginger and honey, served with
potato wedges and a salad bouquet.*
- „Bierkutscher“ Haxe** €20,60
Gegrillte Schweinshaxe mit würziger Dunkelbiersauce, gebratenen
Kartoffelecken und einem Salatbouquet.
*Grilled pork-knuckle served with spicy dark beer sauce,
potato wedges and a salad bouquet.*
- „Kölner Art“ Haxe** €21,35
Gegrillte Schweinshaxe mit Flönz, Zwiebeln und warmem Käse
gedeckt, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree
*Grilled pork-knuckle topped with black pudding, onions and melted cheese, served
with mashed potatoes and sauerkraut.*
- „Brunswick“ Haxensteak** €19,75
Das wertvolle Herzstück der im Gemüsesud gesimmerten Schweinshaxe,
mariniert und bei hoher Hitze gegrillt, dazu die geriebenen
Haxenkrustenstückchen in einer dunklen, süß-sauren Sauce, Salzkartoffeln
und Gemüse der Saison.
*The tender centrepiece of the pork-knuckle, marinated and grilled, served
with a gravy of pork-knuckle skin, boiled potatoes and seasonal
vegetables*



Erlebnis . Gastronomie . Festtafeln . Events
HISTORISCHES-WIRTSCHAUS

Hausgemachte Bratwurst ~ Home-made sausages

½ Meter Löve Will Bratwurst (für 1 Person) €15,50
mit Bratkartoffeln und Sauerkraut
*½ meter of homemade sausage with pan fried potatoes and
Sauerkraut (1 person)*

½ Meter Löve Will Bratwurst (für 1 Person) €15,25
mit Krautsalat und Brot
*½ meter of homemade sausage with cabbage salad and bread
(1 person)*

Süßes aus der Saxenhausküche ~ Desserts

„Rheinischer Apfelstrudel“ / Apple pie €5,90
mit Vanillesauce / with hot vanilla-sauce
mit Vanilleeis / with vanilla-ice €7,40



Erlebnis . Gastronomie . Festtafeln . Events
HISTORISCHES-WIRTSCHAUS

„Kölner Schmankerl“ die Festtafel der rheinischen Bürger *A delicacy of Cologne*

Die Genießerplatte ab zwei Personen
a dish of pure enjoyment for two or more people

Pro Person / *per person*

1 x ½ Schweinshaxe / 1 x ½ pork-knuckle

1x ¼ Meter Bratwurst / 1 x ¼ meter home-made sausage

1 x Leberkäse / 1 slice of “liver loaf“ (lean beef, pork & bacon)

1 Scheibe Blutwurst / 1 slice of black pudding

1 Scheibe gebratener Speck / 1 slice of pan fried bacon

Dazu reichen wir geschmorte Zwiebeln, Bauernsauce, Sauerkraut und Bratkartoffeln.

As side orders we serve: braised onions, country sauce, Sauerkraut and pan fried potatoes.

<i>für 2 Personen / 2 guests:</i>		€ 41,00
<i>für 3 - 4 Personen / 3 – 4 guests:</i>	<i>pro Person / per guest</i>	€ 19,50
<i>für 5 - 6 Personen / 5 – 6 guests:</i>	<i>pro Person / per guest</i>	€ 18,50
<i>jede weitere Person / 7 guests and more:</i>	<i>pro Person / per guest</i>	€ 17,50

Für Dich, Deine Familie & Deine Freunde frisch zubereitet
freshly prepared for you, your family and friends