



Erlebnis . Gastronomie . Festtafeln . Events
historisches wirtshaus

Menü



Wir drehen mal die Zeit zurück ...



Das **Saxenhaus®** wurde 1231 zum Ersten mal urkundlich als „Huus am Bootermaate“ erwähnt. Seitdem dient und diente das uralte Gasthaus den anheuernden Matrosen als Heim, den weit gereisten Pilgern als Herberge, den Franzosen als Brasserie und öffnet bis heute täglich seine Türen für Sie, den willkommenen Gast im Herzen der Altstadt von Köln.

Das unter Denkmalschutz stehende Haus trug im Laufe der Jahrhunderte viele Namen: „Huus am Bootermaate“, „Brauhaus Könixstein“, „Zum Verlorenen Sohn“, „Der Wap-penhof“ und zu guter Letzt: „**Saxenhaus zum Rheingarten®**“

Alle, die Bierbrauer und Händler, die Kuppler, die Reeder und Wirtsleute, alle hinterließen in dem Haus Spuren von der wechselhaften Geschichte des Altstadtviertels. Das Gebäude wurde mehrmals restauriert, blieb während der Weltkriege von Zerstörungen verschont und bewahrte damit den nachfolgenden Generationen die Kölner Decken, seine Gewölbekeller und seinen einmaligen Charme. Treppen und Türen von Anno dazumal erinnern heute noch an die Sage der legendären „Heinzelmännchen von Köln“, die von diesem Rheinufer aus für immer die Stadt verlassen haben.

Alte Kochkunst, vererbte Rezepte, die „Kölner Haxe“ und überlieferte Zubereitungsarten beweisen: Die gutbürgerliche Küche von Köln vereinigt den vortrefflichen Geschmack der Köchinnen aus den Patrizierhäusern und das meisterliche Geschick von allen Köchen, die ihr Können im Laufe der Jahrhunderte mit nach Köln gebracht haben.

Warum hier das Bier, der Schnaps und die Hausmacher-Bratwurst schon seit ewig am Meter serviert werden, ist eine Frage, die der alte Laternenmann wie folgt beantwortet: Es lag daran, dass anders gemessen wurde! Für jeden verständlich und sichtbar! Es gab die Elle, eine Hand- oder Daumenbreit und auch ein Meter-Bier galt als Maß. Außerdem: In jenen Tagen, als noch nicht jeder lesen und schreiben konnte und es keine Zeitungen gab, haben Lohnschreiber Nachrichten und Anzeigen auf Meterbretter geschrieben. So konnten Tagelöhner, Stapelarbeiter und Matrosen, die am Pier auf Arbeit warteten, für weniger Heller den betuchten Gästen im **Saxenhaus®** ihre Arbeitskraft andienen.

let's turn back time ...

The **Saxenhaus**[®] was first documented as the "Huus am Bootermaate" in 1231. Ever since then the age-old guesthouse has been serving as a home for signing-up sailors, as an inn for the well travelled pilgrims, as a tavern for the French and still today opens its doors daily to welcome you as a guest in the heart of the old part of Cologne.

The house, which is under a preservation order, has had many names in the course of the centuries: "Huus am Bootermaate", "Brauhaus Könixstein", "Zum Verlorenen Sohn", "Der Wappenhof" and in the end: "**Saxenhaus zum Rheingarten**[®]"

Everybody, the beer-brewers and traders, the procurers, the ship-owners and landlords, left marks of the ever-changing history of the old part of town in this house. The building has been restored several times, escaped destruction during the world wars and consequently kept its historic ceilings, its vault cellars and its unique charm. The old staircase and doors still to this day remind of the legend of the "Heinzelmännchen von Köln", the legendary creatures that left the city forever from the shores of the Rhine River.

The historic art of cooking, inherited recipes, the "knuckle of Cologne" and food preparation methods handed down over the years show: The home cooking cuisine of Cologne combines the excellent taste of the cooks from patrician homes and the masterly skills of all cooks who brought their knowledge to Cologne in the course of the centuries.

Some guests wonder why here the beer, the liquor and the home-made fried sausages are served by the metre. The old lantern-man answers as follows: In former times measures were different! People used measures that everybody could understand and see: there was the cubit, a hand's or a thumb's width, also the meter beer was used as a measurement. Besides, in those days, when only few people could read and newspapers did not exist, pay clerks wrote messages and announcements on the meter long boards. This way day-labourers, stack workers and sailors who were waiting for work at the pier, were able to offer their labour to the wealthy guests of the **Saxenhaus**[®].

Räumlichkeiten für jeden Anlass

Das **Saxenhaus®** hat viele Räumlichkeiten und bietet somit für jeden Anlass den richtigen Rahmen. Ob für kleine oder große Gruppen, oder für Einzelgäste in einer Veranstaltung, hier wird Gemütlichkeit, Service und leckeres Essen zelebriert.

Buchen Sie für die nächste Familienfeier oder den kommenden Betriebsausflug doch unsere **exklusiven Räume mit wundervollem Rheinblick** im ersten Obergeschoss.

Spezielle Angebote für große Gesellschaften!

Sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne.

function rooms for every occasion

The **Saxenhaus®** has several function rooms to offer for every occasion. Whether for small or large groups, or for individual guests participating in events in this location, a joyful and cosy atmosphere, delicious meals and good service combined are a real celebration.

For your next family gathering or company event, reserve one of our exclusive function rooms on the first floor with a wonderful view of the Rhine River.

Request our offers for large Groups!

For more information or reservations please contact us. We will gladly assist you.



Unser Haus ist speziell dafür bekannt, lecker knusprige und saftige Haxen mit einer reichen Auswahl an Beilagen zu servieren. Zudem ist unsere hausgemachte Bratwurst ebenfalls eine von vielen Leckereien aus unserem Sortiment ...

Our house is especially renowned for its delicious, crisp and tender knuckles served with a rich choice of side orders. Moreover our homemade sausage is just one out of a selection of delicacies from our menu....

Für den kleinen Hunger ~ appetizers

„Schwartensticks“

Knusprige Streifen von der Schwarte
warm porc scratchings chips

€ 5

„Kannönchen“

Feueriges Gulaschsüppchen mit Brot
Spicy goulash soup with bread

€ 8

„Schlot“

bunter, gemischter Salat
colourful mixed salad

€ 7

„Flönzthaler“ (4 Stück)

Pumpernickelbrot mit Flönz (der Kölsche Kaviar, die Blutwurst) und Zwiebelcreme
A regional appetiser: black pudding served on pumpernickel and fine onion-butter

€ 8

„Käsethaler“ (4 Stück)

Pumpernickelbrot mit Käse und Zwiebelcreme
Pumpernickel bread with cheese and fine onion-butter

€ 8

„Glückliches Westfalen“

Schlachtplatte mit Westfälischem Schinken, Scheiben von der Blutwurst, Bratwurstspießchen auf Sauerkraut serviert mit Brot und Butter
Butcher's platter with ham from Westphalia, slices of black pudding, skewers of homemade sausages served on „Sauerkraut“ with bread and butter

€ 15,50

Preise inkl. neue MwSt.-Satz. - gültig ab 01.07.2021 · Änderungen vorbehalten

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen:

Zur Einsicht von verarbeiteten Zusatzstoffen und enthaltenen Allergenen liegt eine Muster-Speisekarte für Sie an der Theke bereit.

Salate ~ salads

„Erlenstamm“ € 14
Bunter gemischter Salat mit Pilzen der Saison und Kräuter-Dressing
Colorful mixed salad served with mushrooms and herb dressing

„Holzspan“ € 14
Bunter gemischter Salat mit krosser Schwarte vom Schwein
und Kräuter-Dressing
Colorful mixed salad served with crispy pork scratchings and herb dressing

„Rheingarten“ € 16
Salat mit gegrilltem Putenfleisch und Kräuter-Dressing
*Colorful mixed salad served with grilled turkey stripes
and herb dressing*

„Capra“ € 18
Salate der Saison mit warmem Ziegenkäse, Feigensenf und
Kräuter-Dressing
*Colorful mixed salad served with warm goat cheese, fig mustard
and herb dressing*

„Barn“ € 15
Kross gebratenes, mariniertes Haxenfleisch serviert auf Salat der Saison
mit Kräuter-Dressing
Slices of fried, marinated pork-knuckle, served on a salad with herb dressing.

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

gültig ab 01.07.2021 / valid from July 1st, 2021

Preise inkl. neue MwSt.-Satz / Price includes new VTA regulations

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

„Saxen à la Carte“ "pork-knuckle à la carte"

Von Bauernhöfen, Farmen und zertifizierten Zulieferern erhalten wir täglich unsere frischen Haxen. Sorgfältig ausgewählt, garen diese langsam in verschiedenen Kräutern und Gemüsen bis zum Reifegrad. Kurz vor dem Servieren werden die Spezialitäten bei großer Hitze gegrillt und dann aufgetragen. Die unterschiedlichen Zubereitungsarten sammelten sich in vielen Jahren durch das Suchen nach alten Rezepturen; nicht nur im Rheinland, sondern auch in vielen anderen Regionen und Ländern. Als überregional anerkannter Spezialist für die Zubereitung von Haxen kann die Haxenhaus-Küche heutzutage mehr als 14 unterschiedliche Haxen-Rezepte anbieten.

The Haxenhaus gets its fresh knuckles from farmers and certified dispatchers daily. With a very careful and strict selection, our team steam cooks the knuckles over night in a vegetable and spice marinade until just right before grilling them in time when you place your order. With over 30 years of experience, looking for the perfect recipe, we have collected many variations from many regions of Germany and put them together for you. As a renowned specialist, the Haxenhaus team can offer more than 14 recipe variations.

„Buttermarkt“

€ 18,50

Gegrillte Schweinshaxe mit Kartoffelpüree und Sauerkraut
Grilled pork-knuckle served with mashed potatoes and „Sauerkraut“

„Salzgasse“

€ 17,50

Gegrillte Schweinshaxe mit Krautsalat und Bauernbrot
Grilled pork-knuckle served with cabbage salad and bread

„Frankenwerft“

€ 19,00

Gegrillte Lammhaxe nach altem Bauernrezept zubereitet, serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse
Grilled lamb-knuckle served with pan-fried potatoes and vegetables

gültig ab 01.07.2021 / valid from July 1st, 2021

Preise inkl. neue MwSt.-Satz / Price includes new VTA regulations

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

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



„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.

325	für 2 Personen / 2 guests:		€ 41
326	für 3 - 4 Personen / 3 - 4 guests:	<i>pro Person / per guest</i>	€ 20
327	für 5 - 6 Personen / 5 - 6 guests:	<i>pro Person / per guest</i>	€ 19
328	jede weitere Person / 7 guests and more:	<i>pro Person / per guest</i>	€ 18

gültig ab 01.07.2021 / valid from July 1st, 2021

Preise inkl. neue MwSt.-Satz / Price includes new VTA regulations

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Die Saxenhauskreationen

haxenhaus' creations

„Limburger“ Haxe

€ 26

Die schlachtfrische Hausschweinhaxe aus einem Kloster wird mehrere Tage in einem Sud aus Sellerie, Rosmarin, Lorbeer und Lauch mariniert, kurz vor dem Auftragen bei intensiver Hitze gegrillt und Ihnen mit rheinischem Wurzelgemüse und Brätlingen serviert.

The fresh knuckles are left to marinate for several days in a brew made from celery, rosemary, laurel and leek, then briefly grilled over high heat before serving with Rhineland carrots and potatoes

„Beijing“ Haxe

€ 24

Nach einem Original-Rezept aus China: Heimische Haxe im brodelnden LoDschin-Sud gekocht und mit einem Mix aus asiatischen Gewürzen eingerieben. Serviert wird die gegrillte Haxe in einer Flachpfanne, umgeben von Krautsalat und Ingwer, Bauern-Brot und süß-saurem Dip.

The Beijing-knuckle is boiled in LoDschin-broth, then marinated with Asian spices. We serve this crispy grilled pork-knuckle straight up on a flat pan with cabbage salad, fresh baked bread and sweet-sour dip.

„Herzog“ Haxe

€ 25

Schweinhaxe im Würze-Sud gesimmet, gegrillt mit karamellisierten Apfelspalten, serviert mit regionalen Feld-Kartoffeln und dazu einer raffinierten Calvados-Sauce

Grilled pork-knuckle simmered in a spices' marinade, cooked in herbs and served with caramelised apple stripes and Calvados sauce

Erlauben Sie bitte 25 Minuten Zubereitungszeit für obenstehende Gerichte

– Nur solange der Vorrat reicht –

Please allow 25 minutes to prepare for the meals above

– Number of servings are limited –

gültig ab 01.07.2021 / valid from July 1st, 2021

Preise inkl. neue MwSt.-Satz / Price includes new VTA regulations

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice



Saxenspezialitäten pork-knuckle specialties

„Augustus“ Haxe

€ 23

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).*

„Helena“ Haxe

€ 21

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

€ 21

Gegrillte Schweinshaxe mit würziger Dunkelbiersauce, gebratenen
Kartoffelecken und einem Salatbouquet.

*Grilled pork-knuckle served with spicy dark beer sauce,
potato wedges and a salad garnish.*

„Kölner Art“ Haxe

€ 22

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..*



gültig ab 01.07.2021 / valid from July 1st, 2021

Preise inkl. neue MwSt.-Satz / Price includes new VTA regulations

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Saxenspezialitäten

pork-knuckle specialties

„Brunswick“ Haxensteak

€ 20

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

„Drei Könige“

€ 23

Dreierlei Verschiedenes: Fleisch von Schweins- u. Lammhaxen und Rippchen, serviert mit Bratkartoffeln und Sauerkraut.

“All in one“ slices of lamb and pork knuckle and spareribs served with sauerkraut and pan-fried potatoes

„Alter Fritz“

€ 20

Kross gebratenes, mariniertes Haxenfleisch serviert an einer großen Backkartoffel mit Sauerrahm und Preiselbeersauce.

Slices of fried, marinated pork-knuckle, served with a baked potato, sour cream and cranberry sauce.

„Rio Tobia“ Haxe

€ 21

im Serano-Schinken-Mantel gegrillte Schweinshaxe (ohne Schwarte) serviert mit Sonnentomaten Oliven Zwiebelsalat und hausgebackenem Brot.

Grilled pork-knuckle coated with serano ham served on a bed of suntomatoes, olives and onion salad with home-naked bread.



gültig ab 01.07.2021 / valid from July 1st, 2021

Preise inkl. neue MwSt.-Satz / Price includes new VTA regulations

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Hausgemachte Bratwurst ~ home-made sausages

„Löve Will“

Unsere hausgemachte Bratwurst wird nach einer alten Rezeptur vom Hausschlachter „Löve Will“ aus Esch bei Elsdorf von Köchen der Haxenhausküche in Handarbeit hergestellt und in Lammsaitlinge gefüllt.

Our own Bratwurst is homemade and from a very old family recipe of a butcher called „Löve Will“, the godfather of the Haxenhaus' landlord.

½ Meter Löve Will Bratwurst (für 1 Person) € 16

mit Bratkartoffeln und Sauerkraut

½ meter of homemade sausage with pan fried potatoes and Sauerkraut (1 person)

1 Meter Löve Will Bratwurst (für 2 Personen) € 30

mit Bratkartoffeln und Sauerkraut

1 meter of homemade sausage with pan fried potatoes and Sauerkraut (2 persons)

½ Meter Löve Will Bratwurst (für 1 Person) € 15,75

mit Krautsalat und Brot

½ meter of homemade sausage with cabbage salad and bread (1 person)

gültig ab 01.07.2021 / valid from July 1st, 2021

Preise inkl. neue MwSt.-Satz / Price includes new VTA regulations

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Allzeit-Klassiker / regional specialties

„Knuddel“

Gebratene Scheiben von hausgemachten Serviettenknödeln.
Grilled slices of homemade napkin dumplings.

Knuddel ist ein urkölsches Wort für Knödel. Die Zubereitung der Serviettenknödel ist im Rheinland erst seit ein paar Jahrhunderten bekannt. Wegen der sehr aufwendigen Zubereitungsart kochte man damals die „Knuddel“ nur fürs Festmahl, für Hochzeiten, und für Sie heute.

Knuddel is an ancient "kölsch" word for dumpling. The preparation of so-called napkin dumplings is only known since a few centuries. The elaborate preparation method made the "knuddel" worthwhile only for festivities, weddings and for you today.

Knuddel mit Kesselrahmgulasch von der Schweinshaxe € 16
mit Crème Fraiche
Knuddel with Pork-knuckle goulash and garnished with crème fraîche

Knuddel mit Rindergulasch in feuriger Sauce € 17
mit Crème Fraiche
Knuddle with goulash of beef and garnished with crème fraîche

Knuddel mit Waldpilzen in Rahmsauce € 16
Knuddel with mixed mushrooms served in a creamy sauce

Kinder Menü / kids menu

Kinder Schnitzel € 11
Schweineschnitzel serviert mit Bratkartoffeln
Scallop of pork served with pan-fried potatoes

1/4 Meter hausgemachter Bratwurst € 11
mit Bratkartoffeln und Sauerkraut
1/4 meter of homemade sausage with pan fried potatoes and Sauerkraut

Unsere neue Kreation: Haxen Nuggets € 13
Paniertes Haxenfleisch serviert mit Kartoffelecken
Fried pork-knuckle nuggets with potatoe wedges

gültig ab 01.07.2021 / valid from July 1st, 2021

Preise inkl. neue MwSt.-Satz / Price includes new VTA regulations

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Allzeit-Klassiker ~ regional specialities

- „Ostermann“** € 15
Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln
„Leberkaes“/„Liver Loaf“ (lean beef, pork and bacon) served with a fried egg and pan-fried potatoes
- „Himmel un Äd“** € 16
Ein Leibgericht aus Kindertagen: gebratene Blutwurst, Zwiebeln auf Kartoffelpüree mit Apfelmus
A typical meal of Old Cologne: mashed potatoes topped with slices of fried black pudding, onions and applesauce
- „Jägerpfanne“** € 18
Die Sauce zum Geschnetzelten vom Schwein schmeckt wie Wald und Pilz, dazu Bratkartoffeln
Slices of pork served with a mushroom sauce and pan-fried potatoes
- „Putensteak“** € 19
Nach einem mittelalterlichen Rezept in Rahmsauce mit Rotweinschalotten, Kartoffelecken und Gemüse
Steak of Turkey served with a creamy sauce, vegetables, potato wedges and red wine shallots
- „Rippchen Traditionell“** € 21
nach alter Familientradition zubereitet serviert mit Bratkartoffeln und Grillsauce
Spareribs „Haxenhaus-style“ served with pan-fried potatoes and grill sauce
- „Kölner Schnitzel“** € 20
Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln und Flönz (Blutwurst), serviert mit knusprigen Bratkartoffeln und Grillsauce.
Scallop of pork „Cologne Style“, served with black pudding, onions and pan-fried potatoes
- „Wiener Schnitzel“** € 23
Der Allzeitklassiker vom Kalb serviert mit Bratkartoffeln, Saladbouquet und Zitronenspalte
Scallop of veal „Wiener Schnitzel“ served with pan-fried potatoes, a slice of lemon and a salad bouquet

gültig ab 01.07.2021 / valid from July 1st, 2021

Preise inkl. neue MwSt.-Satz / Price includes new VTA regulations

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Süßes aus der Saxenhausküche ~ Desserts

„Rheinischer Apfelstrudel“ / Apple pie

mit Vanillesauce / with hot vanilla-sauce

€ 6

mit Vanilleeis / with vanilla-ice

€ 8

„Choco Douce“

€ 6

Schokoladenküchlein mit Kirschsauce

Homemade Chocolate pies with a cherry sauce

„Gemischte Eiscreme“ / Assorted ice cream

€ 5

mit Sahne / with whipped cream

€ 6



gültig ab 01.07.2021 / valid from July 1st, 2021

Preise inkl. neue MwSt.-Satz / Price includes new VTA regulations

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Getränkekarte

Biere

Kölsch 0,2ltr	2,20 €
Kölsch 0,4ltr	4,00 €
Pils 0,25ltr	2,80 €
1 Krug Pils 0,5ltr	5,10 €
1 Meter Kölsch 2,0ltr	20,00 €
1/2 Meter Kölsch 1,0ltr	10,50 €
Grimbergen Abtei 0,33ltr	4,90 €
Hefe-Weizen 0,5ltr	4,95 €
Hefe-Weizen 0,3ltr	3,50 €
Hefe-Weizen alkoholfrei 0,5ltr	4,95 €
Kölsch alkoholfrei 0,33ltr	2,90 €
Malzbier 0,2ltr	2,20 €
Malzbier 0,4ltr	4,00 €

Sekt

Chardonnay Brut, Piccolo 0,2ltr	10,50 €
Chardonnay Brut, Schloss Alfatrach 0,7ltr	35,00 €

Weinbrand/ Cognac

Asbach Uralt 0,02ltr	3,40 €
Remy Martin 0,02ltr	5,10 €

Whiskey

Johnny Walker, Red Label 0,02ltr	3,80 €
Macallan 12 yrs 0,02ltr	4,70 €
Glenfiddich 12 yrs 0,02ltr	4,20 €

Aquavit

Malteser Aquavit 0,02ltr	3,30 €
Linie Aquavit 0,02ltr	3,30 €

Rum

Plantation 12yrs 0,02ltr	4,00 €
Matusalem 12yrs 0,02ltr	4,20 €

Klare, Korn, Vodka etc.

Korn 0,02ltr	2,50 €
Apfelkorn 0,02ltr	2,50 €
Vodka Absolut 0,02ltr	3,70 €
Vodka Belvedere 0,02ltr	4,00 €
Tequila 0,02ltr	3,00 €
Gin Lucky Hans 0,02ltr	3,50 €
Gin Six Ravens 0,02ltr	3,70 €
Metermann 0,02ltr	2,80 €

Bitterliköre

Kabänes 0,02ltr	2,80 €
Jägermeister 0,02ltr	3,00 €
Fernet 0,02ltr	3,00 €
Ramazzotti 0,04ltr	5,00 €

Liköre

Baileys 0,02ltr	3,00 €
Amaretto 0,02ltr	3,00 €

Obstbrand

Williams Birne 0,02ltr	4,00 €
Obstler 0,02ltr	4,00 €

Longdrings

Vodka Mix 0,04ltr	9,00 €
Gin & Tonic Lucky Hans	9,90 €
Gin & Tonic Six Ravens	9,90 €
Gin Apfelsaft Lucky Punch	9,00 €
Rum Mix 0,04ltr	9,00 €
Johnny Walker Mix 0,04ltr	9,00 €
Aperol Spritz	7,00 €

Kaffee-Heißgetränke

Kaffee Creme	2,50 €
Espresso	2,20 €
Cappuccino	3,00 €
Kakao mit Sahne	3,20 €
Tee (Schwarzer, Grüner, Pfefferminz & Früchte)	2,50 €
Tee mit Rum	4,70 €
Grog (heisses Wasser mit Rum)	4,50 €
Glühwein (nur saisonal)	3,80 €

Wasser-Erfrischungsgetränke-Fruchtsäfte

Karbonisiertes Tafelwasser 0,2ltr	2,00 €
Karbonisiertes Tafelwasser 0,3ltr	3,00 €
Vio Apfelsaftschorle 0,3ltr	3,50 €
Gerolsteiner Mineralwasser 0,75ltr	6,70 €
Gerolsteiner still 0,25ltr	3,00 €
Gerolsteiner still 0,75ltr	6,70 €
Coca Cola 0,3ltr	3,50 €
Coca Cola Zero 0,3ltr	3,50 €
Fanta 0,3ltr	3,50 €
Bitter Lemon 0,2ltr	3,30 €
Tonic Water 0,2ltr	3,30 €
Apfelsaft 0,2ltr	3,30 €
Orangensaft 0,2ltr	3,30 €
Eistee Fuze Lemon 0,3ltr	3,50 €
Eistee Fuze Peach 0,3 ltr	3,50 €

Weinkarte

Weissweine offen Glas 0,2l

Bickensohler Grauer Burgunder - trocken 5,90 €
Rebsorte: Grauer Burgunder - Deutschland, Kaiserstuhl
Duft nach Quitte und Birne. Leicht

Lucashof Riesling 5,90 €
Rebsorte: Riesling - Deutschland, Pfalz
Trocken und Herzhaft

Rotweine offen Glas 0,2l

Spätburgunder - Weingut AMBS trocken 5,90 €
Rebsorte: Spätburgunder - Deutschland
Spätburgunder-typisch; fruchtiger, nach schwarzen Kirschen erinnernder Duft. Samtweich und trotzdem gehaltvoll.

Roséweine offen Glas 0,2l

Bickensohler Spätburgunder 6,90 €
Rosé - trocken
Rebsorte: Spätburgunder
Kaiserstuhl

Weissweine Flasche

Grauburgunder, Müller Dr. Becker - trocken 29,75 €
Rebsorte: Grauer Burgunder - Deutschland, Dalsheimer Sauloch
Elegant und fruchtig. Für Liebhaber unkomplizierter säurearmer Weine. Ein Hochgenuss für jeden Burgunder Fan

Mysterious White - Bickensohler - trocken 45,00 €
Weinwogtei
Rebsorte: Cuvee - Trocken - Bickensohl - Südwestlich, im Herzen des Kaiserstuhls gelegen. Im Duft Mango, Zitrusfrüchte und Ananas. Fruchtig und saftig im Geschmack, mit schönem Schmelz lange anhaltend.

Rotweine Flasche

Mysterious Red - Bickensohler 45,00 €
Weinwogtei
Rebsorte: Cuvee - Trocken - Bickensohl - Südwestlich, im Herzen des Kaiserstuhls gelegen. Im Duft sehr würzig nach schwarzer Johannisbeere und Brombeere mit leichten Röstaromen.

„MACHTLUST“ 31,75 €
Christian Bamberger
Rebsorte: Cuvée Cabarnet und Merlot - Deutschland, Nahe
Konzentrierte Frucht nach Schwarzkirschen und dunklen Waldbeeren, dabei auch pfeffrig-rauchige Noten, kraftvoll und ausdrucksstark.

Roséweine Flasche

Arrogant Frog 29,45 €
Syrah Rosé IGT Pays d`Oc
Rebsorte: Syrah
Frankreich
Mit Kirschen und Blumenaromen
Im Geschmack reichhaltig und gut balanciert, floral im Charakter mit einem langen finish.

Tradition schmeckt ...

S im **Saxenhaus®** wird Essen zelebriert! Wir präsentieren Ihnen abwechslungsreiche Programme, die Ihr Mahl zum Erlebnis machen. Speziell für Gruppen aber auch für einzelne Personen bieten wir folgende Rahmenprogramme an:

Luoderei®

Mittelalterliche Festtafel mit köstlichen Schlemmereien in solch einer Fülle, wie es im Mittelalter zu besonderen Anlässen üblich war, bedient und begleitet von Akteuren und Musikanten in mittelalterlichen Kostümen, die dieses Mahl zu einem wahren Erlebnis machen.

Berufsbezogene Luoderei

Bei einer berufsbezogenen Luoderei werden die Eigenschaften Ihres heutigen Berufsfeldes thematisiert, mit denen im Mittelalter verglichen und durch Sprache und Theatralik in den Mittelpunkt der Veranstaltung gestellt. Erleben Sie, wie Ihr Beruf im Mittelalter gewesen ist und melden Sie sich für diese einmalige Zeitreise an.

erzähl ma(h)l

Spannende Geschichten aus Köln und der Umgebung untermalen Ihr Menü im **Saxenhaus®**.

köstliche altstadtgeschichten

Ein 3-Stunden Ausflug ins Mittelalter. Nach einem Besuch im Stadtmuseum und einer Führung durch die Kölner Altstadt erfahren Sie alles über dieses urige Handelsviertel und das historische Wirtshaus. Im Anschluss an die Führung wird im **Saxenhaus®** aufgetafelt, und Magd und Knecht verwöhnen Sie mit typisch rheinischen Spezialitäten.

souper mit casanova und mimi

Mit wem tanzte Giacomo Casanova vor 250 Jahren den Contredance? Heitere Rokokogeschichte über die Liebschaft von Casanova mit der schönen Ehefrau des Kölner Bürgermeisters, anno 1760. Eine Genussvolle Theaterinszenierung in 4 Akten mit 4 Gänge Menü.

Teilen Sie uns Ihren Veranstaltungswunsch mit, wir beraten Sie gern!

Saxenhaus zum Rheingarten

+49 (0)221 2704990 . www.saxenhaus.de . info@saxenhaus.de

Hat es Ihnen bei uns gefallen, freuen wir über jedes Like,
Weiterempfehlen und konstruktive Anregung!

a taste of tradition ...



Unique in the old town of Cologne and only a few steps from the Cathedral, the museums and the shopping centre, our restaurant with a historical ambiance offers traditional meals based on old recipes, freshly sapped beer served by the meter, knuckle specialities, home-made sausages, a professional service-team in a friendly, joyful atmosphere.

We offer menus for groups at attractive prices ...
Dinner-entertainment programmes for every occasion...

Luoderei®

A great medieval feast with delicious meals that are served abundantly as it was commonly done on special occasions during the Middle Ages. This feast is served by actors dressed in medieval costumes and whose performance creates an unforgettable experience.

Luoderei® for traders

In a modified version of the "Luoderei", the actors will depict your trade through old expressions of the Middle Ages.

"delightful tales of cologne"

Guided tour through the old town of Cologne and a visit in the Museum of the City of Cologne with a medieval meal in the **Haxenhaus®**. Organized especially for groups.

Ask us for our event calendar or tell us when you would like to come with your group.
We are looking forward to hearing from you!

Haxenhaus zum Rheingarten

+49 (0)221 2704990 . www.haxenhaus.de . info@haxenhaus.de

Have you enjoyed your stay with us?
We would be happy to get a like, a recommendation

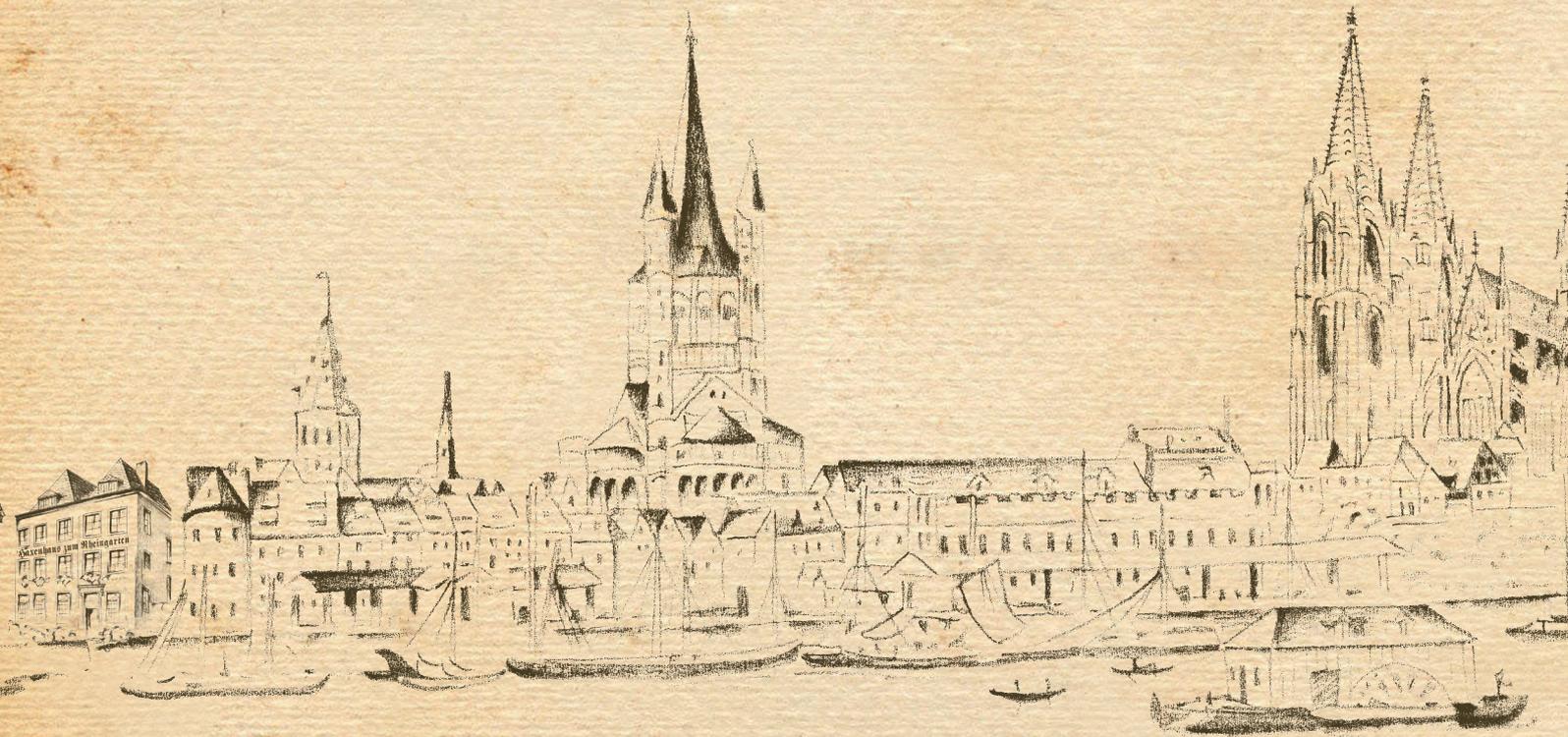


gültig ab 01.07.2021 / valid from July 1st, 2021

Preise inkl. neue MwSt.-Satz / Price includes new VTA regulations

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Haxenhaus zum Rheingarten



Inhaber: F.H.W. Gastronomie GmbH
Frankenwerft 19 · D-50667 Köln
Tel.: +49 (0)221 270499-0 Reservierung
Tel.: +49(0)221 270499-18 Restaurant
. Fax +49 (0)221 270499 17
www.haxenhaus.de · info@haxenhaus.de