



*Erlebnis . Gastronomie . Festtafeln . Events*  
**historisches - wirtshaus**

# Menü



## Wir drehen mal die Zeit zurück ...

Das Haxenhaus wurde 1231 zum Ersten mal urkundlich als "Huus am Bootermaate" erwähnt. Seitdem, dient und diente das uralte Gasthaus den anheuern- den Matrosen als Heim, den weit gereisten Pilgern als Herberge, den Franzosen als Brasserie und öffnet bis heute täglich seine Türen für Sie, den willkommenen Gästen 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 Wappenhof" und zu guter Letzt: "Haxenhaus 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 vereint 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 Hausgemachte 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 Haxenhaus ihre Arbeitskraft andienen.

## Räumlichkeiten für jeden Anlass

Das Haxenhaus hat viele Räumlichkeiten und bietet somit für jeden Anlass den richtigen Rahmen. Ob für kleine oder große Gruppe, 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 Räumen mit wundervollem Rheinblick im ersten Obergeschoss.

Spezielle Angebote für große Gesellschaften!

Sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne.



## Für den kleinen Hunger Appetizers

**„Suppe Provinzial“** 5€  
Karottensuppe L,3  
*Carrot soup*

**„Schwartensticks“** 6€  
Knusprige Streifen von der Schwarte 1  
*Warm pork scratchings*

**„Kannönchen“** 8,5€  
Feueriges Gulaschsuppchen mit Brot M,O,1,3  
*Spicy goulash soup with bread*

**„Schloot“** 8€  
Bunter, gemischter Salat M,O,3,6  
*Colourful mixed salad*

**„Flönzthaler“ (4 Stück)** 6,5€  
Pumpnickelbrot mit Flönz (der Kölsche Kaviar, die Blutwurst)  
und Kräuterbutter A,C,E,G,H,I,M,O,1  
*A regional appetizer: black pudding served on pumpnickel bread  
and fine onion-butter*

**„Käsethaler“ (4 Stück)** 4,5€  
Pumpnickelbrot mit Käse und Kräuterbutter A,G,H,O,1  
*Pumpnickel bread with cheese and fine onion-butter*

### Unsere Vorspeisen Häppchen passend zum Kölsch

**„Kölsche Varieté Platte“** 16,5€  
mit "Halven Hahn", Himmel und Ääd, Frikadellchen, Kölscher Zwiebelquiche  
sowie Rheinischer Döppekuchen A,C,E,G,H,L,M,1,3,6  
*Cologne appetizers plate with "Halve Hahn", slice of black pudding, meatballs  
and cologne onion cake*

gültig ab 21.03.2022 / valid from March 21st 2022

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

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

## Salate Salads

- „Holzspan“** 15 €  
Bunter gemischter Salat mit krosser Schwarte vom Schwein und Kräuter-Dressing  
C,M,O,1,3,6  
*Colorful mixed salad served with crispy pork scratchings and herb dressing*
- „Rheingarten“** 16 €  
Salat mit gegrilltem Putenfleisch und Kräuter-Dressing C,M,O,3,6  
*Colorful mixed salad served with grilled turkey stripes and herb dressing*
- „Capra“** 18 €  
Salat der Saison mit warmem Ziegenkäse, Feigensenf und  
Kräuter-Dressing C,G,M,O,3,6  
*Colorful mixed salad served with warm goat cheese, fig mustard  
and herb dressing*
- „Barn“** 17 €  
Kross gebratenes, mariniertes Haxenfleisch serviert auf Salat der Saison mit  
Kräuter-Dressing C,M,O,1,2,3,6  
*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.

# Haxen à la Carte

## Pork-knuckles 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 year 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.*

<b>„Buttermarkt“</b>	19 €
Gegrillte Schweinshaxe mit Kartoffelpüree und Sauerkraut G,1,3 <i>Grilled pork-knuckle served with mashed potatoes and „Sauerkraut“</i>	
<b>„Salzgasse“</b>	18 €
Gegrillte Schweinshaxe mit Krautsalat und Bauernbrot O,1 <i>Grilled pork-knuckle served with coleslaw and bread</i>	
<b>„Frankenwerft“</b>	24 €
Gegrillte Lammhaxe nach altem Bauernrezept zubereitet, serviert mit Brätlinge und Gemüse G,P,1,3 <i>Grilled lamb-knuckle served with pan-fried potatoes and vegetables</i>	

**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 "Leberkäse"*

*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 A.C.F.G.L.M.1.3*

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

<i>für 2 Personen / 2 guests:</i>		<i>42 €</i>
<i>für 3 - 4 Personen / 3 - 4 guests:</i>	<i>pro Person / per guest</i>	<i>22 €</i>
<i>für 5 - 6 Personen / 5 - 6 guests:</i>	<i>pro Person / per guest</i>	<i>20 €</i>
<i>jede weitere Person / 7 guests and more:</i>	<i>pro Person / per guest</i>	<i>19 €</i>

*gültig ab 21.03.2022 / valid from March 21st 2022,  
Preise inkl. MwSt.-Satz / Price includes VTA regulations  
Änderungen vorbehalten / subject to change without notice*



## Die Haxenhauskreationen Haxenhaus' Creations

### „Limburger“ Haxe

28 €

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 C.G.L.P.1.3

*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

27 €

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 C.M.O.1.2.6

*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 coleslaw, freshly baked bread and sweet-sour dip*

### „Herzog“ Haxe

28 €

Schweinhaxe im Würze-Sud gesimmet, gegrillt mit karamellisierten Apfelspalten, serviert mit regionalen Feld-Kartoffeln und dazu einer raffinierten Calvados-Sauce L.1

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

### „Spanferkelhaxe“

25 €

mit Ratatouille, Chili-Dip, hausgemachtem Rauchketchup und Geröstetem Brot C.O.1.3

*Suckling pork-knuckle with ratatouille, chili dip, homemade smoked ketchup and toasted bread*

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 21.03.2022 / valid from March 21st 2022

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

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

## Haxenhausspezialitäten

### pork-knuckle specialties

#### „Augustus“ Haxe

24 €

Knusprige Schweinshaxe, Bratwurst, Leberkäse, Bratkartoffeln und Sauerkraut L.1,3  
*Specialty of the house - grilled pork-knuckle served with a pan-fried homemade  
bratwurst, Bavarian „Leberkäse“*

#### „Helena“ Haxe

22 €

Gegrillte Schweinshaxe, verfeinert mit Ingwer-Honig-Marinade serviert mit gebratenen Kartoffelecken und einem Salatbouquet C,M,O,1

Bitte beachten Sie, diese Kruste ist nicht kross

*Grilled pork-knuckle refined with ginger-honey marinade served with potato  
wedges and a salad bouquet*

#### „Bierkutscher“ Haxe

22 €

Gegrillte Schweinshaxe mit würziger Dunkelbiersauce, gebratenen Kartoffelecken und einem Salatbouquet C,L,M,O,1,4

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

#### „Kölner Art“ Haxe

23 €

Gegrillte Schweinshaxe gefüllt mit Flönz, gratiniert mit Käse und Zwiebeln, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree A,C,G,L,M,1,3

*Grilled pork-knuckle filled with black pudding, gratinated with cheese and  
onions served with mashed potatoes and sauerkraut*

## Haxenspezialitäten

### Pork-knuckle Specialties

#### „Serrano“ Haxe

23 €

gegrillte Schweinshaxe (ohne Schwarte), haugemachten mediterranen Pesto im Serranoschinkenmantel an Tomatensalat mit Bauernbrot C.G.H.1,3

*Grilled pork-knuckle coated with serano ham, home made mediterranean pesto and served on a bed of suntomatoes with home-baked bread*

#### „Brunswick“ Haxensteak

21 €

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 G.P.1

*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“

24 €

Dreierlei Verschiedenes: Fleisch von Schweins- u. Lammhaxen und Rippchen, serviert mit Bratkartoffeln und Sauerkraut A.O.1,3

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

#### „Alter Fritz“

21 €

Kross gebratenes, mariniertes Haxenfleisch serviert an einer großen Backkartoffel mit Sauerrahm und Wildpreiselbeeren. C.G.O.3

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



gültig ab 21.03.2022 / valid from March 21st 2022

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

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

# Hasugemachte Bratwurst

## Home-made sausages

### "Löve Will"

Unsere hausgemachte Bratwurst wird nach einer alten Rezeptur vom Haus-  
schlächter "Löve Will" aus Esch bei Elsdorft 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)** 18 €  
mit Bratkartoffeln und Sauerkraut 1,3  
*½ meter of homemade sausage with pan-fried potatoes and Sauerkraut  
(1 person)*

**1 Meter Löve Will Bratwurst (für 2 Personen)** 31 €  
mit Bratkartoffeln und Sauerkraut 1,3  
*1 meter of homemade sausage with pan-fried potatoes and sauerkraut  
(2 persons)*

**½ Meter Löve Will Bratwurst (für 1 Person)** 17 €  
mit Krautsalat und Brot 1  
*½ meter of homemade sausage with coleslaw and bread (1 person)*

## 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

16 €

von der Schweinshaxe mit Crème Fraîche an Saisonalen Gemüse A.C.G.L.P.1,3  
*Knuddel with pork-knuckle goulash with crème fraîche and vegetables*

### Knuddel mit Rindergulasch

17 €

in feuriger Sauce mit Crème Fraîche an Saisonalen Gemüse A.C.G.L.P.1,3  
*Knuddel with goulash of beef with crème fraîche and vegetables*

### Knuddel mit Waldpilzen in Rahmsauce

16 €

an Saisonalen Gemüse A.C.G.L.P.  
*Knuddel with mixed mushrooms served in a creamy sauce*

gültig ab 21.03.2022 / valid from March 21st 2022

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

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

## Allzeit-Klassiker Regional specialties

- „Ostermann“** 16 €  
Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln.C.L.1  
*“Leberkäse“ served with a fried egg and pan-fried potatoes*
- „Himmel un Ääd“** 16 €  
Ein Leibgericht aus Kindertagen: gebratene Blutwurst, Zwiebeln auf Kartoffelpüree mit Apfelmus A.C.F.G.L.M.1,3  
*A typical meal of Old Cologne: mashed potatoes topped with slices of fried black pudding, onions and applesauce*
- „Martinspfanne“** 18 €  
hausgemachte Bratwurst mit Paprika-Kartoffel Gemüse, dazu Schmorzwiebeln in einer Pfanne serviert C.O.1  
*Homemade sausage on sweet pepper-potato pan served with braised onions*
- “Putensteak“** 20 €  
Nach einem mittelalterlichen Rezept an Rahmsauce mit Rotweinschalotten, Kartoffelecken und Gemüse G.L.O.3  
*Steak of Turkey served with a creamy sauce, vegetables, potato wedges and red wine shallots*

## Vegetarische Klassiker Vegetarian specialties

- „Leystapel“** 17 €  
Backkartoffel mit Kräuterquark auf Ratatouille C.G.O.3  
*Baked potato with herb curd on ratatouille*
- „Erlenstamm“** 15 €  
Backkartoffel auf Salatbeet gefüllt mit Purple-Curry-Schmand und gebratenen Pilzen C.G.M.O.3,6  
*Baked potato on salad bed filled with purple curry sour cream and fried mushrooms*

## Allzeit-Klassiker

### Regional specialties

**„Rippchen Traditionell“** 22 €  
nach alter Familientradition zubereitet serviert mit Bratkartoffeln und hauseigener Barbcuesauce A.O  
*Spareribs „Haxenhaus-style“ served with pan-fried potatoes and our own barbecue-sauce*

**„Kölner Schnitzel“** 20 €  
Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln und Flönz (Blutwurst), serviert mit knusprigen Bratkartoffeln und Bauernsauce A.C.F.G.L.M.1.3  
*Scallop of pork „Cologne Style“, served with black pudding, onions, pan-fried potatoes and farmer sauce*

**„Wiener Schnitzel“** 24 €  
Der Allzeitklassiker vom Kalb serviert mit Bratkartoffeln, Beilagensalat und Wildpreiselbeeren A.C.D.G.O.3  
*Scallop of veal „Wiener Schnitzel“ served with pan-fried potatoes, a side salad and wild cranberries*

# Hasugemachte Bratwurst

## Home-made sausages

<b>Kinder Schnitzel</b>	12 €
Schweineschnitzel serviert mit Kartoffelecken und Mayonaise A.C.G.M.O,3 <i>Scallop of pork served with potato wedges and mayonaise</i>	
<b>1/4 Meter hausgemachter Bratwurst</b>	12 €
mit Bratkartoffeln und Sauerkraut 1,3 <i>1/4 meter of homemade sausage with pan-fried potatoes and sauerkraut</i>	
<b>3 kleine Frikadellen mit Kartoffelecken</b> A.C,6	10 €
<i>3 small meatballs with potato wedges</i>	

# Süßes aus der Haxenhausküche

## Desserts

„Rheinischer Apfelstrudel“ / Apple pie

mit warmer Vanillesauce / with hot vanilla-sauce A.C.G.H.4  
mit Vanilleeis / with vanilla ice cream

6 €

8 €

„Écharpe“

Schoko - Rote Beete - Küchlein

an einem Mango Sorbet A.C.G.H.1.4

Homemade chocolate cake with mango sorbet

8 €

„Gemischte Eiscreme“ / Assorted ice cream

mit Sahne / with whipped cream C.G.4

5 €

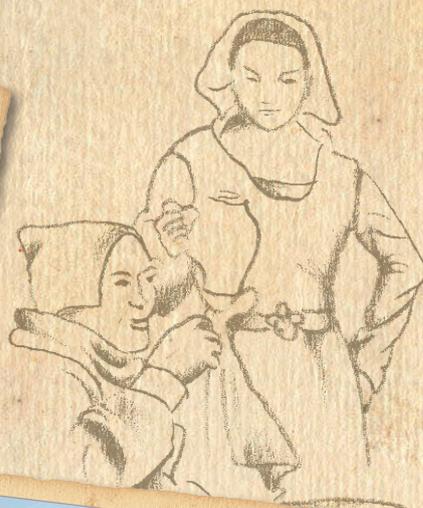
6 €

„Kölsches Tiramisu“

Der Italienischer Klassiker auf Kölsch A.C.G.O.3

Cologne style Tiramisu

9 €



gültig ab 21.03.2022 / valid from March 21st 2022

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

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

# Getränkekarte

<b>Biere</b>		<b>Liköre</b>	
Kölsch 0,2ltr	2,4 €	Baileys	3 €
Kölsch 0,4ltr	4,8 €	Sambuca	4,5 €
Pils 0,25ltr	3 €	Frangelico	4 €
1 Krug Pils 0,5ltr	5,4 €	<b>Obstbrand</b>	
1 Meter Kölsch 2,0ltr	22 €	Williams Birne	4 €
1/2 Meter Kölsch 1,0ltr	11 €	Obstler	4 €
Gaffel Wiess 0,33 ltr.	3,5 €	Prinz "Alte Marille"	6 €
Gaffel Lemon 0,33 ltr.	3,5 €	Prinz "Alte Waldhimbeere"	6 €
Grimbergen Abtei 0,33ltr	5 €	<b>Longdrings</b>	
Hefe-Weizen 0,3ltr	3,7 €	Gin & Tonic Six Ravens	9 €
Hefe-Weizen 0,5ltr	5,1 €	Gin Lucky Punch, Naturtrüber Apfelsaft	9 €
Hefe-Weizen alkoholfrei 0,5ltr	5,1 €	Aperol Spritz	7 €
Kölsch alkoholfrei 0,33ltr	3 €	Lillet Roséberry	8 €
Malzbier 0,2ltr	2,4 €	<b>Heißgetränke</b>	
Malzbier 0,4ltr	4,8 €	Kaffee Creme	2,5 €
<b>Cognac</b>		Espresso	2,2 €
Remy Martin	5,3 €	Cappuccino	3 €
<b>Whiskey</b>		Latte Machiatto	3,1 €
Johnnie Walker, Red Label	4 €	Milchkaffee	3 €
Macallan 12 yrs	5 €	Kakao mit Sahne	3,5 €
Glenfiddich 15 yrs	6 €	Tee (Schwarzer, Grüner, Pfefferminz & Früchte)	2,5 €
<b>Aquavit</b>		Glühwein (nur saisonal)	3,8 €
Malteser Aquavit	3,5 €	<b>Wasser-Erfrischungsgetränke-Fruchtsäfte</b>	
Linie Aquavit	3,5 €	Karbonisiertes Tafelwasser	2 €
<b>Rum</b>		Karbonisiertes Tafelwasser	3 €
Plantation 12yrs	5 €	Vio Apfelsaftschorle	3,5 €
Matusalem 12yrs	5 €	Vio Rhabarberschorle	3,5 €
Barbancourt Rum 15 yrs	9 €	Gerolsteiner still 0,25ltr	3 €
<b>Klare, Korn, Vodka etc.</b>		Gerolsteiner still 0,75ltr	6,7 €
Korn	3 €	Gerolsteiner Mineralwasser 0,75ltr	6,7 €
Vodka Absolut	4 €	Coca Cola 0,3ltr	3,5 €
Vodka Belvedere	4,5 €	Coca Cola Light 0,3ltr	3,5 €
Tequila	4 €	Fanta 0,3ltr	3,5 €
Metermann	3 €	Bitter Lemon Thomas Henry 0,2ltr	3,3 €
Grappa Sarpa oro di Poli	6 €	Tonic Water Thomas Henry 0,2ltr	3,3 €
Grappa Poli Moscato	5,5 €	Vaihinger Apfelsaft Naturtrüb 0,2ltr	3,3 €
Patxaran	4,5 €	Vaihinger Orangensaft 0,2ltr	3,3 €
<b>Bitterliköre</b>		Eistee Fuze Lemon	3,5 €
Kabänes	3 €	Eistee Fuze Peach	3,5 €
Jägermeister	4 €		
Fernet	4 €		
Ramazzotti	5 €		

# Weinkarte

## Offene Weine - Glas 0,2l

**Bickensohler Grauburgunder weiß - trocken** 6 €  
Grauburgunder - Deutschland, Kaiserstuhl  
Duft nach Quitte und Birne. Leicht

**Bickensohler Weinvogtei weiß - mild** 6 €  
Weißburgunder QbA - Baden / Kaiserstuhl - Lage Steinfelsen -  
Feinste an Bananen erinnernde Fruchtaromen, eleganter Burgunder mit dezenter Säure

**Lucashof Riesling weiß - trocken** 6 €  
Riesling - Deutschland, Pfalz  
Trocken und Herzhaft

**Bickensohler Spätburgunder rosé - trocken** 7 €  
Spätburgunder - Kaiserstuhl  
Im Duft herrliche Pflaumen- und Himbeeraromen. Sehr fruchtig und spritzig mit gut eingebundener Säurestruktur

**AMBS rot - trocken** 6 €  
Spätburgunder - Kaiserstuhl  
Fruchtiger, nach schwarzen Kirschen erinnernder Duft, samtweich und trotzdem gehaltvoll

## Sekt / Champagner

Chardonnay Brut, Piccolo 0,2 ltr 10,5 €  
Chardonnay Brut Schloss Alfatrach 0,7 ltr 35 €  
Bickensohler Grauburgunder Sekt 0,75 ltr 35 €  
Cremant de Loire Rosé 0,75 ltr 39,9 €  
Champagne Louis Roederer 0,75 ltr 125 €  
Champagne Paul Bara 0,75 ltr 75 €

## Flaschen Weine

**Van Volxem Schiefer Riesling weiß - trocken** 35 €  
Mosel / Saar  
Ein edler und eleganter Riesling mit feinen Aromen von Mineralien und weißgelben Früchten, die harmonisch vom Ansatz bis ins Finale reichen

**Müller-Dr. Becker weiß - trocken** 31 €  
Grauburgunder - Deutschland, Dalsheimer Sauloch  
Duftaromen von Mandeln und Honig, Birne und Ananas, fruchtig sowie Aromen, die an Birne, Ananas und Zitrusfrüchte erinnern, elegant und fruchtig

**Arrogant Frog rosé - trocken** 30 €  
**Syrah IGT Pays d'Oc - Frankreich**  
Mit Kirschen und Blumenaromen. Im Geschmack reichhaltig und gut balanciert, floral im Charakter

**Mysterious Red Bickensohler Weinvogtei rot - trocken** 48 €  
Cuvée - Baden / Kaiserstuhl  
Im Duft sehr würzig nach Schwarzer Johannisbeere und Brombeere mit leichten Röstaromen

32 €

# Tradition schmeckt ...

Im Haxenhaus<sup>®</sup> 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<sup>®</sup>

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 Haxenhaus<sup>®</sup>.

## Köstliche Altstadtgeschichten

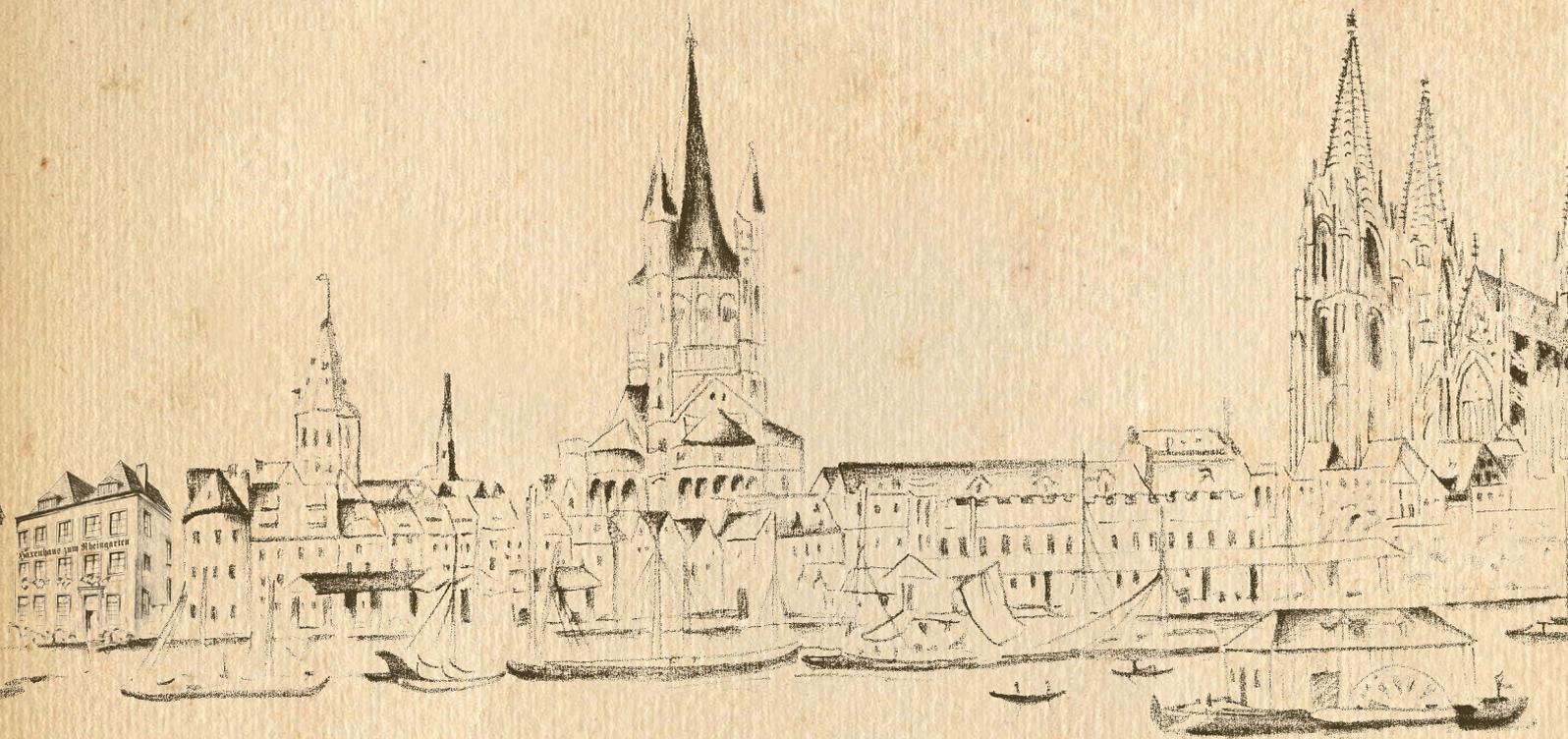
Ein 3-Stunden Ausflug ins Mittelalter. Nach einem Besuch im Stadtmuseum und einer Führung durch die Kölner Altstadt erfahren Sie alles über dieses urige Handelsviertel und das historische Wirtshaus. Im Anschluss an die Führung wird im Haxenhaus<sup>®</sup> aufgetafelt, und Magd und Knecht verwöhnen Sie 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 Theaterinzenierung in 4 Akten mit 4 Gänge Menü.

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

Haxenhaus zum Rheingarten  
+49 (0)221 2704990 [www.haxenhaus.de](http://www.haxenhaus.de) [info@haxenhaus.de](mailto:info@haxenhaus.de)



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](http://www.haxenhaus.de) . [info@haxenhaus.de](mailto:info@haxenhaus.de)