



Erlebnis . Gastronomie . Festtafeln . Events
historisches - wirtshaus



Wir drehen mal die Zeit zurück ...

Das Haxenhaus wurde 1168 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 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 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

„Schwartensticks“

6 €

Knusprige Streifen von der Schwarte 1 (nur solange der Vorrat reicht)
warm pork scratchings (while stocks last)

„Kannönchen“

8,5 €

Feueriges Gulaschsüppchen mit Brot M,O,I,3
spicy goulash soup with bread

„Schloot“

8 €

Bunter, gemischter Salat M,O,3,6
colourful mixed salad

„Flönzthaler“ (4 Stück)

6,5 €

Pumpernickelbrot 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 pumpernickel bread
and fine herb-butter*

„Käsethaler“ (4 Stück)

4,5€

Pumpernickelbrot mit Käse und Kräuterbutter A,G,H,O,1
pumpernickel bread with cheese and fine herb-butter

„Haxenschmalz“ - Zurück aufs Land

6 €

mit Bauernbrot M,O,I,3
*our delicious lard of the knuckles we made a wonderful spread out of it,
served with our homebread - Guten Appetit!*

gültig ab 01.07.2023 / valid from Juli 1st 2023

Preise inkl. MwSt-Satz / Price includes VTA regulations

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Salate Salads

„Holzspan“ Bunter gemischter Salat mit krosser Schwarte vom Schwein und Kräuter-Dressing M,O,1,3,6 <i>colourful mixed salad served with crispy pork scratchings and herb dressing</i>	15 €
„Rheingarten“ Salat mit gegrilltem Putenfleisch und Kräuter-Dressing M,O,3,6 <i>colourful mixed salad served with grilled turkey stripes and herb dressing</i>	16 €
„Capra“ Salat der Saison mit warmem Ziegenkäse, Feigensenf und Kräuter-Dressing G,M,O,3,6 <i>colourful mixed salad served with warm goat cheese, fig mustard and herb dressing</i>	18 €
„Barn“ Gebratenes, mariniertes Haxenfleisch serviert auf Salat der Saison mit Kräuter-Dressing M,O,1,2,3,6 <i>slices of grilled, marinated pork-knuckle, served on a salad with herb dressing</i>	17 €
„Kartoffelsalat“ traditionelles Gericht, serviert mit unseren hausgemachten Bratwurststückchen C, G, J, 1, 3 <i>potato salad served with slices of fried sausage</i>	17 €

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 Gemüse 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.

„Buttermarkt“

19 €

Gegrillte Schweinshaxe mit Kartoffelpüree und Sauerkraut G.1,3
grilled pork-knuckle served with mashed potatoes and „Sauerkraut“

„Salzgasse“

18 €

Gegrillte Schweinshaxe mit Krautsalat und Bauernbrot O.1
grilled pork-knuckle served with coleslaw and bread

„Frankenwerft“

26 €

inspiriert von Lammgerichten in Terrinen, haben wir unsere Lammhaxe jetzt verfeinert. Nach dem nächtlichen Marinaden-Bad, kommt Sie nun für 2 Stunden mit Reis, Möhren, Feigen und Portwein in unsere hauseigene Terrine in den Ofen. L. 1, 3, 4, 6
lamb-knuckle cooked in a tureen, served with carrots, rice, fig and a port wine jus.

gültig ab 01.07.2023 / valid from Juli 1st 2023

Preise inkl. MwSt-Satz / Price includes 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 joy for two or more people*

Pro Person / per person

½ Schweinshaxe / ½ pork-knuckle

¼ Meter Bratwurst / ¼ meter home-made sausage

1 Scheibe 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, Sauerkraut, Bratkartoffeln
und Bauernsauce A.C.F.G.L.M.1,3*

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

für 2 Personen / 2 guests:

44 €

für 3 - 4 Personen / 3 - 4 guests:

pro Person / per guest

22 €

für 5 - 6 Personen / 5 - 6 guests:

pro Person / per guest

20 €

jede weitere Person / 7 guests and more:

pro Person / per guest

19 €

gültig ab 01.07.2023 / valid from Juli 1st 2023

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

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice



Die Haxenhauskreationen Haxenhaus' Creations

„Limburger“ Haxe

31 €

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 saisonalem Gemüse und Brätlingen serviert L, J, 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 being served with mixed vegetables 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 E, J, 1, 3, 4, 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

„Gladiator“ Haxe

27 €

Da kommt Sie. Da ist Sie. Die Römische Haxe ohne Schwartenpanzer, stellt sich furchtlos dem Geschmackskampf mit den Haxen-Kreationen aus fruchtbaren Genuss Zeiten. Imposant im Balsamico-Jus und elegant begleitet von Polenta und Rucola Salat tritt die „Gladiator“ an, für einen wirklich wahrsinngen Geschmack. G, I, 1, 3, 4, 6

here she comes. There she is. The Roman knuckle without its scratching armor, fearlessly faces the taste battle with the knuckle creations of the culinary enjoyment times. Imposing in balsamic jus and elegantly accompanied by polenta and rocket salad, the "Gladiator" competes for a truly sensual taste

„Herzog“ Haxe

28 €

Schweinhaxe im Würze-Sud, gesimmet mit karamellisierten Apfelspalten, serviert mit regionalen Brätlinge und dazu einer raffinierten Calvados-Sauce L, I

grilled pork-knuckle simmered in a spicy 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 01.07.2023 / valid from Juli 1st 2023

Preise inkl. MwSt-Satz / Price includes VTA regulations

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Haxenhausspezialitäten

Pork-knuckle specialties

„Augustus“ Haxe

28 €

Knusprige Schweinshaxe, Bratwurst, Leberkäse, Bratkartoffeln und Sauerkraut L.1,3
*speciality of the house - grilled pork-knuckle served with homemade sausage,
Leberkäse, pan-fried potatoes and Sauerkraut*

„Bierkutscher“ Haxe

23 €

Gegrillte Schweinshaxe mit würziger Dunkelbiersauce, gebratenen
Kartoffelecken und einem Salatbouquet L.O.1,4
*grilled pork-knuckle served with a dark beer sauce, potato wedges and
a salad bouquet*

„Kölner Art“ Haxe

25 €

Gegrillte Schweinshaxe gefüllt mit Flönz (Blutwurst), gratiniert mit Käse und Zwie-
bel, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree A.C.Gi.M.1,3
*grilled pork-knuckle filled with black pudding, gratinated with cheese and onions
served with mashed potatoes and sauerkraut*

„Haxenragout“

23 €

serviert mit Kräuterspätzle und Pilzsauce A.C.G.L.1,3,4,6,O.1
knuckle stew served with herb spaetzle and mushrooms sauce

gültig ab 01.07.2023 / valid from Juli 1st 2023

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

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Haxenspezialitäten

Pork-knuckle Specialties

„Drei Könige“

29 €

Dreierlei Verschiedenes: Fleisch von Schweins- u. Lammhaxen und Rippchen, serviert mit Bratkartoffeln und Sauerkraut O.1.3

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

„Ossobuco“ von der Schweinshaxe

25 €

Geschmort im eigenen Sud, serviert mit Ratatouille und Kartoffelecken L.1.4.6

ossobuco of pork shank braised in its own broth served with ratatouille and potato wedges

„Alter Fritz“

22 €

Haxenfleisch serviert an einer großen Backkartoffel mit Suaerrahm und Wildpreiselbeeren C.G.0.3

slices of grilled marinated pork-knuckle served with a baked potato, sour cream and cranberry sauce

gültig ab 01.07.2023 / valid from Juli 1st 2023

Preise inkl. MwSt-Satz / Price includes VTA regulations

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Hausgemachte Bratwurst

Home-made sausages

"Löwe Will"

Unsere hausgemachte Bratwurst wird nach einer alten Rezeptur vom Haus-schlachter "Löwe 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 "Löwe Will", the godfather of the Haxenhaus landlord.

½ Meter Löwe 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 Löwe 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 Löwe Will Bratwurst (für 1 Person) 17 €

mit Krautsalat und Brot 1

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

gültig ab 01.07.2023 / valid from Juli 1st 2023

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 sunny side up and pan-fried potatoes.

“Himmel und Ääd“

16 €

Ein Leibgericht aus Kindertagen: gebratene Blutwurst, Zwiebeln auf Kartoffelpüree mit Apfelmus A,C,F,GL,M,1,3

a typical meal of Old Cologne: mashed potatoes topped with slices of grilled black pudding, onions and applesauce

“Martinspfanne“

20 €

Hausgemachte Bratwurst mit Ratatouille, regionalen Brätlingen in einer Pfanne serviert O,1

homemade sausage with ratatouille and potatoes

“Putensteak“

20 €

Nach einem mittelalterlichen Rezept an Pilzsauce mit Schmorzwiebeln, Kartoffelecken und Gemüse G,L,O,3

steak of turkey served with a creamy sauce, vegetables, potato wedges and braised onions

Vegetarische Klassiker

Vegetarian specialties

„Käsespätzle Pfanne“

16 €

serviert mit Schmorzwiebeln und einem kleinen Salat A,C,G,1,3,6

cheese spaetzle served with braised onion and a small salad

„Erlenstamm“

16 €

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

„Rote Bete Patty“

19 €

serviert mit Rataouille und Polenta G

beetroot patty served with ratatouille and polenta

gültig ab 01.07.2023 / valid from Juli 1st 2023

Preise inkl. MwSt-Satz / Price includes VTA regulations

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Allzeit-Klassiker

Regional specialties

„Rippchen Traditionell“

22 €

nach alter Tradition zubereitet glasiert mit hauseigener Barbecue-sauce serviert mit Krautsalat und rustikalem Landbrot A.O
spareribs „Haxenhaus-style“ glazed with our own barbecue-sauce served with coleslaw and bread

„Kölner Schnitzel“

20 €

Schweineschnitzel (nicht paniert) mit Schmorzwiebeln und Flönz (Blutwurst), serviert mit knusprigen Bratkartoffeln A,C,E,G,L,M,1,3
grilled scallop of pork „Cologne Style“ (not breaded and fried), served with black pudding, onions, pan-fried potatoes

„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

gültig ab 01.07.2023 / valid from Juli 1st 2023

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

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Kinder Menü

Kids menu

Kinder Schnitzel

12 €

Schweineschnitzel serviert mit Kartoffelecken und Mayonaise A,C,G,M,O,3
scallop of pork served with potato wedges and mayonaise

1/4 Meter hausgemachter Bratwurst

12 €

mit Bratkartoffeln und Sauerkraut 1,3
1/4 meter of homemade sausage with pan-fried potatoes and sauerkraut

Haxenfleisch mit Kartoffelpüree A,G,1,3

10 €

grilled slices of pork-knuckle, served with mashed potatoes

Spinat mit Kartoffelpüree und Spiegelei C,G,1,3,4

10 €

spinach with mashed potatoes and fried egg, sunny side up

gültig ab 01.07.2023 / valid from Juli 1st 2023

Preise inkl. MwSt-Satz / Price includes VTA regulations

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Süßes aus der Haxenhausküche

Desserts

„Rheinischer Apfelstrudel“ / Apple pie
mit Vanillesauce und Vanilleeis A.C.G.H.4
with vanilla-sauce and vanilla ice cream

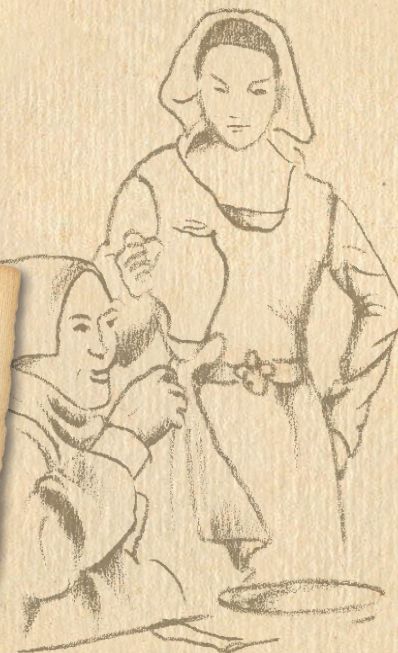
8 €

„Schokotörtchen mit Roter Grütze"
A.C.G.F.H.
chocolate cake with red fruit jelly

7 €

„Gemischte Eiscreme" / Assorted ice cream
mit Sahne C.G.4 / *with whipped cream*

6 €



gültig ab 01.07.2023 / valid from Juli 1st 2023

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

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Getränkekarte

Biere

Kölsch 0,2ltr	2,6 €
Kölsch 0,4ltr	5,2 €
Pils 0,25ltr	3 €
1 Krug Pils 0,5ltr	5,8 €
1 Meter Kölsch 2,0ltr	23,4 €
1/2 Meter Kölsch 1,0ltr	11,7 €
Gaffel Wiess 0,3 ltr.	3,5 €
Gaffel Lemon 0,33 ltr.	3,5 €
Grimbergen Abtei 0,33ltr	5 €
Hefe-Weizen 0,3ltr	3,9 €
Hefe-Weizen 0,5ltr	5,5 €
Hefe-Weizen alkoholfrei 0,5ltr	5,5 €
Kölsch alkoholfrei 0,33ltr	3,2 €
Malzbier 0,2ltr	2,4 €
Malzbier 0,4ltr	4,8 €

Cognac 2cl

Remy Martin	5,3 €
-------------	-------

Whiskey 2cl

Johnnie Walker, Red Label	4 €
Macallan 12 yrs	9 €
Glenfiddich 15 yrs	6 €
Ardbeg	8 €

Aquavit 2cl

Malteser Aquavit	3,5 €
Linie Aquavit	3,5 €

Rum 2cl

Plantation 12yrs	7 €
Matusalem 12yrs	5 €
Barbancourt Rum 15 yrs	9 €

Klare, Korn, Vodka etc. 2cl

Korn	3 €
Vodka Absolut	4 €
Vodka Belvedere	4,5 €
Tequila Sierra	4 €
Tequila Patron	7 €
Metermann	3 €
Grappa Sarpa oro di Poli	6 €
Grappa Poli Moscato	5,5 €
Patxaran	4,5 €

Bitterliköre 2cl

Kabänes	3 €
Jägermeister	4 €
Fernet	4 €
Ramazzotti	5 €

Liköre 2cl

Baileys	3,5 €
Sambuca	4,5 €
Frangelico	4 €
Salmar Lakritzlikör	4 €
Prinz "Bratapfel" (nur saisonal)	4 €

Obstbrand 2cl

Williams Birne	4 €
Obstler	4 €
Prinz "Alte Marille"	6 €
Prinz "Alte Waldhimbeere"	6 €
Prinz "Alte Williams-Christbirne"	6 €
Prinz "Alte Haus-Zwetschke"	6 €

Longdrings

Gin & Tonic Six Ravens	9 €
Gin Lucky Punch, Naturtrüber Apfelsaft	9 €
Aperol Spritz	7 €
Lillet Wild berry	9 €
Lillet White peach	9 €

Heißgetränke

Kaffee Creme	2,6 €
Espresso	2,4 €
Cappuccino	3,5 €
Latte Machiatto	4 €
Milchkaffee	3,5 €
Kakao mit Sahne	4,5 €
Tee (Schwarzer, Grüner, Pfefferminz & Früchte)	2,7 €
Glühwein (nur saisonal)	4 €

Wasser-Erfrischungsgetränke-Fruchtsäfte

Karbonisiertes Tafelwasser 0,2ltr	2,3 €
Karbonisiertes Tafelwasser 0,3ltr	3 €
Vio Apfelsaftschorle 0,33ltr	4 €
Vio Rhabarberschorle 0,33ltr	4 €
Gerolsteiner still 0,25ltr	3 €
Gerolsteiner still 0,75ltr	7 €
Gerolsteiner Mineralwasser 0,75ltr	7 €
Coca Cola 0,3ltr	3,5 €
Coca Cola Zero 0,3ltr	3,5 €
Fanta 0,3ltr	3,5 €
Sprite 0,3 ltr	3,5 €
Bitter Lemon Thomas Henry 0,2ltr	3,5 €
Tonic Water Thomas Henry 0,2ltr	3,5 €
Vaihinger Apfelsaft Naturtrüb 0,2ltr	3,5 €
Vaihinger Orangensaft 0,2ltr	3,5 €
Eistee Fuze Lemon 0,33ltr	4 €
Eistee Fuze Peach 0,33ltr	4 €
Gaffel Fassbrause Zitrone 0,33ltr	3,6 €

Weinkarte

Offene Weine - Glas 0,2l

Bickensohler Grauburgunder - trocken 7 €
Deutschland, Kaiserstuhl

Bickensohler Weinvogtei weiß - mild 7 €
Weißburgunder QbA - Baden / Kaiserstuhl - Lage Steinfelsen -

Lucashof Riesling weiß - trocken 7 €
Riesling - Deutschland, Pfalz

Bickensohler Spätburgunder rosé - trocken 7 €
Spätburgunder - Kaiserstuhl

AMBS rot - trocken 7 €
Spätburgunder - Kaiserstuhl

Sekt / Champagner

Prosecco Spumante 0,1ltr 5,9 €

Chardonnay Brut, Piccolo 0,2 ltr 10,5 €

Chardonnay Brut Schloss Alfatrach 0,7 ltr 35 €

Cremant de Loire Rosé 0,75 ltr 39 €

Champagne Veuve clicquot Brut / Demi-sec 0,75 ltr 95 €

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

Müller-Dr. Becker weiß - trocken 32 €
Grauburgunder - Deutschland, Dalsheimer Sauloch

Arrogant Frog rosé - trocken 30 €
Syrah IGT Pays d'Oc - Frankreich

Mysterious Red Bickensohler Weinwogtei rot - trocken 48 €
Cuvée - Baden / Kaiserstuhl

Christian Bamberger Machtlust rot - trocken 32 €
Cuvée - Deutschland / Nahe

Tradition schmeckt ...

Im Haxenhaus[®] wird Essen zelebriert! Wir präsentieren Ihnen abwechslungsreiche Programme, die Ihr Mahl zum Erlebnis machen. Speziell für Gruppen 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 Haxenhaus[®].

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[®] 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!

Haxenhaus zum Rheingarten

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

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)221 270 499 0 - www.haxenhaus.de - info@haxenhaus.de

Have you enjoyed your stay with us? We would be happy to get a like, a recommendation or any other constructive suggestions!





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