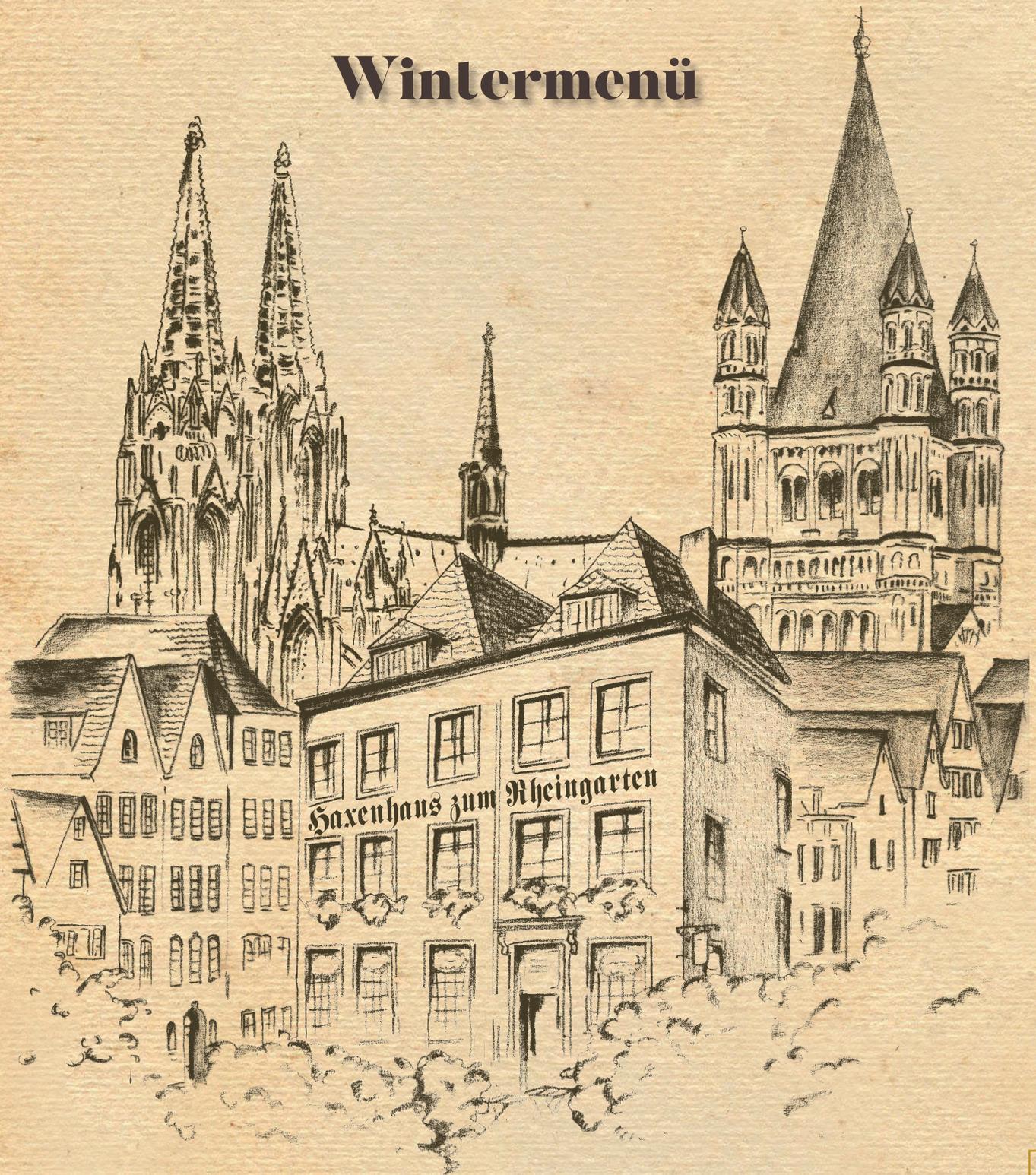




Wintermenü



RESERVIERUNG

Sie sind alleine, zu zweit oder maximal 10 Personen, dann erhalten Sie sofort eine Bestätigung.

Sie sind mehr als 10 Personen und haben besondere Wünsche für Ihre Gruppe oder sogar für eine Veranstaltung? Gern kümmern wir uns um Ihr Anliegen. Sie sind auf der Suche nach einem geeigneten Ort für Ihre Betriebsfeier, für Ihr Firmenjubiläum oder für Ihr Mitarbeiterfest? Feiern Sie Ihr Fest bei uns.



Sie möchten gern privat unter sich ein und suchen die geeignete Atmosphäre? Feiern sie exklusiv am Rhein in einem historischen Ambiente.



Sie interessieren sich für eins unserer tollen Menüangebote oder Rahmenprogrammen. Wir machen Ihnen auch gern ein Angebot für Ihre persönlichen Wünsche.

Speisen wie im Mittelalter

Erleben Sie eine mittelalterliche Festtafel der besonderen Art mitten in Köln! Scannen Sie den Qr-Code rechts zum Video.



Ihre Meinung zählt. Bewerten Sie Ihr authentisches kölsches Haxenhaus-Erlebnis einfach über den QR-Code



The Fork



TripAdvisor

Nun, ist es wieder an der Zeit des Jahres...

Herbststürme, sinkende Temperaturen und buntes Laub auf den Bäumen geben kund; der Winter naht. Die Zeit, wo in der wohligen Wärme der Wirtshausstuben eine gemütliche Geselligkeit Einzug hält...

Seit mehr als 800 Jahre, als das uralte Haxenhaus noch "Huus am Bootermaate" hieß und das Gasthaus für anheuernden Matrosen, für weitgereiste Pilger Herberge und den Franzosen Brasserie war, spürte man schon damals die typisch Kölsche Gemütlichkeit. Während den Wintermonaten war das unter Denkmalschutz stehende und während Kriegen unzerstört gebliebene Haus immer ein Ort, wo es Leckereien und Gerichte gab, die der ertragreiche Herbst in die Haxenhausküche geliefert hatte. Dem jahrhundertealten kulinarischen Erbe verpflichtet werden in kommenden Monaten wieder unter dem Motto "Tradition schmeckt".

Haxen von Wild, Schwein und Lamm, hausgemachte Bratwürste und all die Winter-Spezialitäten, wie die "Kölner Haxe", „Herzog“, „3 Könige“ und ganz neu, die „Porc au vin“ eine Haxen-Delikatesse, mit einer weißen Glühweinsauce, serviert.

Der Stolz auf unsere Tradition 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 hatten.

So lassen sich ganz bestimmt die Feiertage im Advent, in der Weihnachtszeit und in den Wintermonaten im Kreise von Familien, Kollegen und Freunden vorzüglich mit den schmackhaften Speisen aus der Küche und den kühlen und süffigen Getränken aus unserem Keller feiern.

Unser freundliches Haxenhaus-Serviceteam berät Sie gerne über unsere Rahmenprogramme und unsere tollen Räume für Veranstaltungen oder Präsentationen.

Scannen Sie links die dementsprechenden QR codes zu den Themen.

Für mehr Informationen aus der Geschichte besuchen Sie unsere Homepage haxenhaus.de und Freitags mein Blog haxenhaus.de/blog über meine Einsichten der letzten 35 Jahre.



Ich wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt im Haxenhaus!

Bon appétit

Für den kleinen Hunger

Appetizers

Schwartensticks Knusprige Streifen von der Schwarte 1 (nur solange der Vorrat reicht) <i>warm pork scratchings (while stocks last)</i>	6 €
Kannönchen Feueriges Gulaschsüppchen mit Brot M,O,1,3 <i>spicy goulash soup with bread</i>	8,5 €
Schlott Bunter, gemischter Salat M,O,3,6 <i>colourful mixed salad</i>	8 €
Flönzthaler (4 Stück) Pumpnickelbrot mit Flönz (der Kölsche Kaviar, die Blutwurst) und Kräuterbutter A,C,F,G,H,I,M,O,1 <i>a regional appetizer: black pudding served on pumpernickel bread and fine herb-butter</i>	6,5 €
Käsethaler (4 Stück) Pumpnickelbrot mit Käse und Kräuterbutter A,G,H,O,1 <i>pumpernickel bread with cheese and fine herb-butter</i>	4,5 €
Haxenschmalz - Zurück aufs Land mit Bauernbrot M,O,1,3 <i>our delicious lard of the knuckles we made a wonderful spread out of it, served with our homebread - Guten Appetit!</i>	6 €

gültig ab 30.10.2023 / valid from October 30th 2023

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

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 selbstgemachtes traditionelles Gericht, serviert mit unseren hausgemachten Brat- wurststückchen C, G, J, 1, 3 <i>homemade potato salad served with slices of fried sausage</i>	19 €

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

gültig ab 30.10.2023 / valid from October 30th 2023

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

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.

Buttermarkt

22 €

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

Salzgasse

21 €

Gegrillte Schweinshaxe mit Krautsalat und Bauernbrot 0,1
grilled pork-knuckle served with coleslaw and bread

Frankenwerft

31 €

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 30.10.2023 / valid from October 30th 2023

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

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*

½ Scheibe Leberkäse / *½ slice of "Leberkäse"*

1 Scheibe Blutwurst / *1 slice of black pudding*

½ Scheibe gebratener Speck / *½ slice of pan-fried bacon*

Dazu reichen wir geschmorte Zwiebeln, Sauerkraut, Bratkartoffeln
und Bauernsauce A.C.F.G.L.M.I.3

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

für 2 Personen / 2 guests 52 €

für 3 - 4 Personen / 3 -4 guests 26 €

für 5 - 6 Personen / 5-6 guests 24 €

ab 7 Personen / 7 guests and more 22 €

gültig ab 30.10.2023 / valid from October 30th 2023

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

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

28 €

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

Herzog Haxe

28 €

Schweinhaxe im Würze-Sud, gesimmert mit karamellisierten Apfelspalten, serviert mit regionalen Brätlinge 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

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 30.10.2023 / valid from October 30th 2023

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Haxenhausspezialitäten

Pork-knuckle specialties

Augustus Haxe

29 €

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

25 €

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*

Kölnner 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 Brätlinge und Pilzsauce A.C.G.L.1,3,4,6,0,1
knuckle stew served with potatoes and mushrooms sauce

Helena Haxe

25 €

gegrillte Schweinshaxe mit einer Ingwer-Honig-Kruste, serviert mit gebratenen
Kartoffelecken und einem Salatbouquet C.M.O.1
*grilled pork-knuckle with a crust of ginger and honey, served with potato wedges
and a salad bouquet*

gültig ab 30.10.2023 / valid from October 30th 2023

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Haxenspezialitäten

Pork-knuckle Specialties

Drei Könige

32 €

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

Brunswick

25 €

das Wertvolle Herzstück, der im Gemüsesud gesimmerten Schweinshaxe, mariniert und bei hoher Hitze gegrillt, dazu die geriebenen Haxenkrustenstückchen in einer dunklen süß-sauerer-Sauce, Brätlinge und Gemüse der Saison G.P.1

the tender centerpiece of the pork-knuckle, marinated and grilled, served with a gravy of pork-knuckle skin, bioled potatoes and seasonal vegetables

Alter Fritz

24 €

Haxenfleisch serviert an einer großen Backkartoffel mit Sauerrahm und Wildpreiselbeeren C.G.O.3

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

gültig ab 30.10.2023 / valid from October 30th 2023

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Hausgemachte Bratwurst

Home-made sausages

"Löve Will"

Unsere hausgemachte Bratwurst wird nach einer alten Rezeptur vom Haus-
schlächter "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) 22 €
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) 41 €
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) 21 €
mit Krautsalat und Brot 1
½ meter of homemade sausage with coleslaw and bread (1 person)

gültig ab 30.10.2023 / valid from October 30th 2023

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Allzeit-Klassiker Regional specialties

Ostermann

17 €

Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln C.L.1

"leberkäse" served with a fried egg sunny side up and pan-fried potatoes

Himmel und Ääd

17 €

ein Leibgericht aus Kindertagen: gebratene Blutwurst, Zwiebeln auf Kartoffelpüree mit Apfelmus A.C.F.G.I.M.L.3

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

Putensteak

21 €

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

Erlenstamm

17 €

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

20 €

serviert mit Rataouille und Polenta G

beetroot patty served with ratatouille and polenta

gültig ab 30.10.2023 / valid from October 30th 2023

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Allzeit-Klassiker

Regional specialties

- Rippchen Traditionell** 24 €
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** 26 €
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
- Hausgemachter Rheinischer Sauerbraten** 24 €
serviert mit Kirschkohl und Kartoffelklößen A.L.J.1.3.4
homemade regional marinated and braised beef, served with cherry red cabbage

gültig ab 30.10.2023 / valid from October 30th 2023

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

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 30.10.2023 / valid from October 30th 2023

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Süßes aus der Haxenhausküche

Desserts

Rheinischer Apfelstrudel / Apple pie 8 €
mit Vanillesauce und Vanilleeis A.C.G.H.4
with vanilla-sauce and vanilla ice cream

Schokotörtchen mit Roter Grütze 7 €
A.C.G.E.H.
chocolate cake with red fruit jelly

Gemischte Eiscreme / Assorted ice cream 6 €
mit Sahne C.G.4 / *with whipped cream*



gültig ab 30.10.2023 / valid from October 30th 2023

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Getränkekarte

Biere

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

Bitterliköre 2cl

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

Liköre 2cl

Baileys	3,5 €
Sambuca	4,5 €
Frangelico	4 €
Salmari 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 0,3L	9 €
Gin Lucky Punch, Naturtrüber Apfelsaft 0,3L	9 €
Aperol Spritz 0,25L	7 €
Lillet Wild berry 0,25L	9 €
Lillet White peach 0,25L	9 €

Heißgetränke

Kaffee Creme	2,6 €
Espresso	2,4 €
Cappuccino	3,5 €
Latte Machiatto	4 €
Milchkaffee	3,5 €
Kakao mit Sahne	4,5 €
Tee (verschiedene Sorten)	2,7 €
Glühwein (nur saisonal)	4 €

Wasser-Erfrischungsgetränke-Fruchtsäfte

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

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 0,1L 5,9 €

Chardonnay Brut, Piccolo 0,2L 10,5 €

Chardonnay Brut Schloss Alfatrach 0,7L 35 €

Cremant de Loire Rosé 0,75L 39 €

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

Champagne Louis Roederer 0,75L 125 €

Champagne Paul Bara 0,75L 75 €

Flaschen Weine 0,75L

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



Well, it's that time of the year again.

Autumn storms, dropping temperatures and colorful leaves on the trees announce that winter is approaching. The time when a warm and friendly atmosphere fills the cozy taverns.

For over 800 years, dating back to when the venerable Haxenhaus was known as "Huus am Bootermaate," serving as a haven for hiring sailors, accommodating far-traveled pilgrims, and functioning as a brasserie for the French, the unmistakable warmth of Cologne's hospitality could already be felt. Throughout winter, this historic dwelling, resilient against the ravages of wars, has consistently been a haven for culinary delights sourced from the bounty of autumn.

Dedicated to preserving centuries-old culinary traditions, the upcoming months will once again see the Haxenhaus embracing the theme of "Tradition Tastes." Indulge in knuckles of wild boar, pork, and lamb, alongside homemade sausages and other winter specialties such as the "Kölner Haxe," "Herzog," "3 Könige," and introducing the exquisite "Porc au Vin," a succulent knuckle delicacy served with a white mulled wine sauce.

Our pride in preserving tradition and employing time-honored preparation methods underscores the fact that Cologne's bourgeois cuisine seamlessly marries the exquisite flavors of patrician house chefs with the masterful skills brought to the city by cooks over the centuries.

Celebrate the Advent, Christmas, and winter holidays with your family, colleagues, and friends, savoring delectable dishes from our kitchen and refreshing beverages from our cellar.

Our friendly Haxenhaus service team will be happy to advise you on our:

- food and drinks
- our event rooms
- our special events like:
 - the "Louderei", a medieval festive table,
 - the mysterious wooden spoon or
 - Casanova&Mimi

For more information from the history visit our homepage:
www.haxenhaus.de
and on Fridays our blog: Alles joot?

We wish you a nice stay at the Haxenhaus!

Bon appétit!

Bon appétit!



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