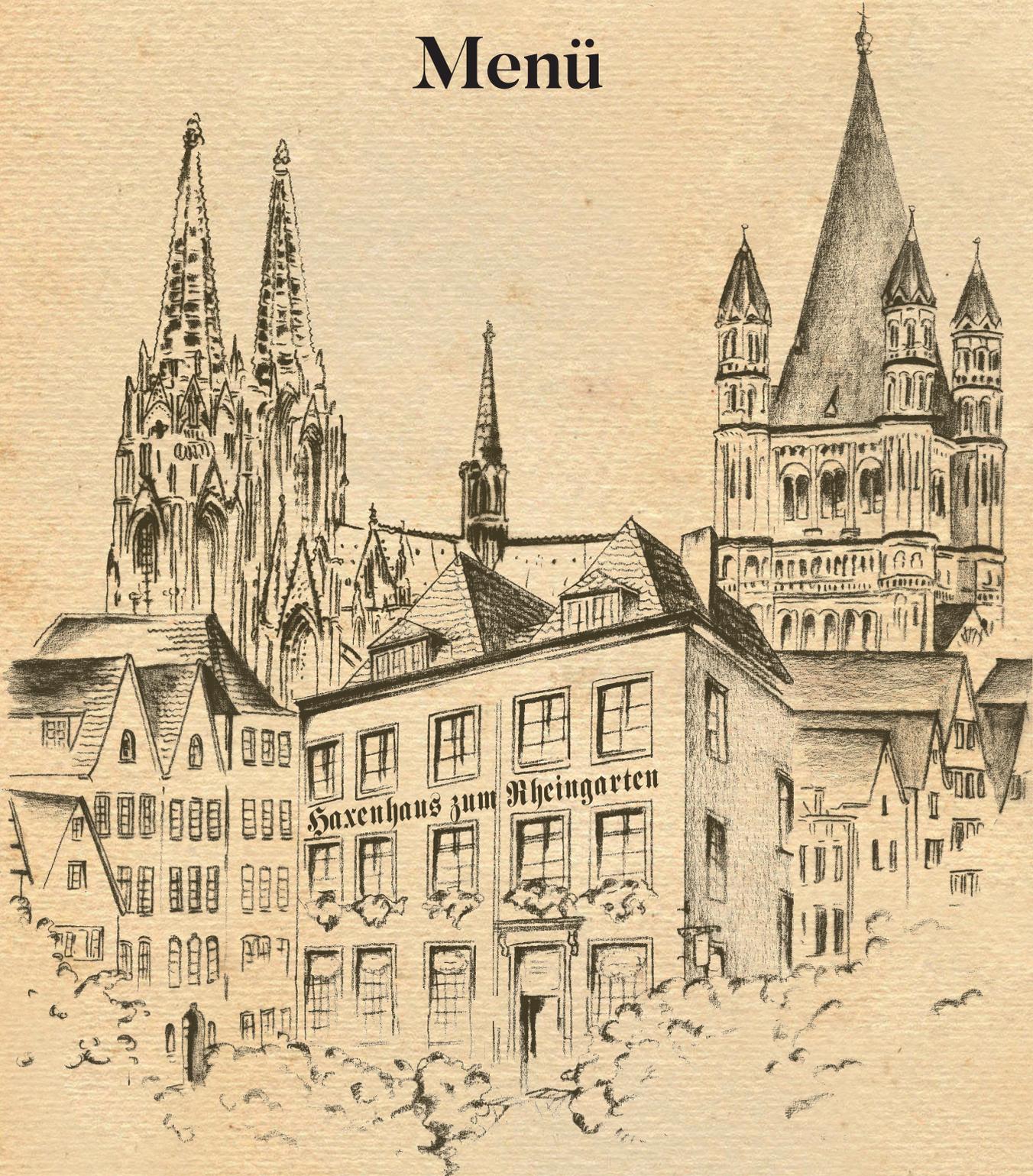




Menü



Reservierung



Herzlich Willkommen in unseren exklusiven historischen Räumlichkeiten für Tagungen, Firmen- oder Weihnachtsfeiern! Wir sind stolz darauf, Ihnen erstklassige private Veranstaltungsräume anzubieten, die den perfekten Rahmen für Ihre privaten und geschäftlichen Anlässe schaffen. Unsere Räume sind darauf ausgerichtet, eine professionelle und zugleich angenehme Atmosphäre für Ihre Tagungen und Firmenfeiern zu bieten.

Ausgestattet mit hochmodernen Technologien verfügen wir über einen interaktiven Touchscreen-Bildschirm, der Ihre Präsentationen und Meetings auf das nächste Level hebt. Der Touchscreen ermöglicht eine reibungslose Interaktion und macht Ihre Veranstaltung nicht nur informativ, sondern auch interaktiv und dynamisch.

Unser engagiertes Team steht Ihnen jederzeit zur Verfügung, um sicherzustellen, dass Ihre Veranstaltung reibungslos verläuft. Bei Fragen oder speziellen Anforderungen zögern Sie bitte nicht, uns zu kontaktieren. Wir sind hier, um Ihnen zu helfen und sicherzustellen, dass Ihre Veranstaltung ein voller Erfolg wird.

Entdecken Sie die Vorzüge unserer exklusiven Räumlichkeiten, die perfekt auf die Bedürfnisse von Tagungen und Firmenfeiern zugeschnitten sind. Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste bei uns willkommen zu heißen und Ihnen einen unvergesslichen Veranstaltungsort zu bieten.



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

The Fork



TripAdvisor



Wir drehen Mal die Zeit zurück...

Das Haxenhaus wurde 1178 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 Gästen im Herzen der Altstadt von Köln.

Das unter Denkmalschutz stehende Haus trug im Laufe der Jahrhunderte viele Namen: "Huus am Bootermaat", "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 wir 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.



Wir 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>	6,5 €
Kannöchen Feueriges Gulaschsüppchen mit Brot M.O.1,3 <i>spicy goulash soup with bread</i>	9 €
Schloot Bunter, gemischter Salat M.O.3,6 <i>colourful mixed salad</i>	8,5 €
Flönzthaler (4 Stück) Pumpernickelbrot 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>	7 €
Käsethaler (4 Stück) Pumpernickelbrot mit Käse und Kräuterbutter A.G.H.O.1 <i>pumpernickel bread with cheese and fine herb-butter</i>	5 €
Haxenschmalz - Zurück aufs Land mit Brot M.O.1,3 <i>our delicious lard of the knuckles we made a wonderful spread out of it, served with bread - Guten Appetit!</i>	6,5 €

gültig ab 12.01.2024 / valid from January 12th 2024

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>	16,5 €
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>	17,5 €
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>	19,5 €
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>	18,5 €
Kartoffelsalat selbstgemachtes traditionelles Gericht, serviert mit unseren hausgemachten Bratwurststückchen C, G, J, 1, 3 <i>homemade potato salad served with slices of fried sausage</i>	20,5 €

Alle Salate werden mit Brot serviert.
All salads will be served with bread.

gültig ab 12.01.2024 / valid from January 12th 2024

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 Gewürzen 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

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

24 €

Salzgasse

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

23 €

Frankenwerft

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

34 €

gültig ab 12.01.2024 / valid from January 12th 2024

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

57 €

für 3 - 4 Personen / 3 -4 guests

28,5 €

für 5 - 6 Personen / 5-6 guests

26,5 €

ab 7 Personen / 7 guests and more

24,5 €

gültig ab 12.01.2024 / valid from January 12th 2024

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice



Die Haxenhauskreationen Haxenhaus' Creations

Limburger Haxe

34 €

Hausschweinhaxe aus einem Kloster in einem Sud aus Sellerie, Rosmarin, Lorbeer und Lauch mariniert, mit saisonalem Gemüse und Brätlingen serviert L, J, 3
the fresh knuckles, in a brew made from celery, rosemary, laurel and leek, served with mixed vegetables and potatoes

Beijing Haxe

30,5 €

nach einem Original-Rezept aus China: Heimische Haxe 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

30,5 €

Schweinhaxe im Würze-Sud, gesimmet mit karamellisierten Apfelspalten, serviert mit regionalen Brätlinge und dazu einer raffinierten Calvados-Sauce L, 1
pork-knuckle in a spice broth, simmered with caramelized apple slices, served with regional small potatoes and a refined Calvados sauce

Erlauben Sie bitte 25 Minuten Zubereitungszeit für obenstehende Gerichte

– Nur solange der Vorrat reicht –

please allow us 25 minutes to prepare for the meals above

– number of servings are limited –

gültig ab 12.01.2024 / valid from January 12th 2024

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Haxenhausspezialitäten

Pork-knuckle specialties

Augustus Haxe

31,5 €

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

27,5 €

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

27,5 €

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

25 €

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

27,5 €

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

gültig ab 12.01.2024 / valid from January 12th 2024

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Haxenspezialitäten

Pork-knuckle Specialties

Drei Könige

35 €

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

27,5 €

das Wertvolle Herzstück, der im Gemüsesud gesimmerten Schweinshaxe, mariniert und bei hoher Hitze gegrillt, dazu die geriebenen Haxenkrustenstückchen in einer dunklen 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, small boiled potatoes and seasonal vegetables

Alter Fritz

26 €

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

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

gültig ab 12.01.2024 / valid from January 12th 2024

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-schlachter "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) 24 €
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) 45 €
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 12.01.2024 / valid from January 12th 2024

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Allzeit-Klassiker Regional specialties

Ostermann 18,5 €
Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln C.L.1
"leberkäse" served with a fried egg sunny side up and pan-fried potatoes

Himmel und Ääd 18,5 €
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 23 €
serviert mit Pilzsauce, 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 18,5 €
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*

Wirsingroulade 22 €
gefüllt mit Kichererbsen und serviert mit Ratatouille und Drillinge G
*savoy cabbage roll filled with chickpeas and served with ratatouille and small boiled
potatoes*

gültig ab 12.01.2024 / valid from January 12th 2024

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Allzeit-Klassiker

Regional specialties

- Rippchen Traditionell** 26 €
vom Eifeler Schwein, 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** 22 €
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** 28,5 €
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** 26 €
serviert mit Kirschkohl und Kartoffelklößen A.L.J.1.3.4
homemade regional marinated and braised beef, served with cherry red cabbage

gültig ab 12.01.2024 / valid from January 12th 2024

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Kinder Menü

Kids menu

- Kinder Schnitzel** 13 €
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** 13 €
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 11 €
grilled slices of pork-knuckle, served with mashed potatoes
- Spinat mit Kartoffelpüree und Spiegelei** C.G.1,3,4 11 €
spinach with mashed potatoes and fried egg, sunny side up

gültig ab 12.01.2024 / valid from January 12th 2024

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

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

8,5 €

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

7,5 €

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

6,5 €



gültig ab 12.01.2024 / valid from January 12th 2024

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 €

Aquavit 2cl

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

Rum 2cl

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

Klare, Korn, Vodka etc. 2cl

Korn	
Vodka Absolut	3 €
Vodka Belvedere	4 €
Tequila Sierra	4,5 €
Tequila Patron	4 €
Metermann	7 €
	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 4cl

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

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	3,2 €
Gerolsteiner still 0,75L	7,5 €
Gerolsteiner Mineralwasser 0,75L	7,5 €
Coca Cola 0,3L	3,8 €
Coca Cola Zero 0,3L	3,8 €
Fanta 0,3L	3,8 €
Sprite 0,3L	3,8 €
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 €
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 38 €
Mosel / Saar

Müller-Dr. Becker weiß - trocken 35 €
Grauburgunder - Deutschland, Dalsheimer Sauloch

Arrogant Frog rosé - trocken 32 €
Syrah IGT Pays d'Oc - Frankreich

Mysterious Red Bickensohler Weinwogtei rot - trocken 52 €
Cuvée - Baden / Kaiserstuhl

Christian Bamberger Machtlust rot - trocken 35 €
Cuvée - Deutschland / Nahe

Rahmenprogramme

Im Haxenhaus wird Essen zelebriert! Wir präsentieren Ihnen abwechslungsreiche Programme, die Ihr Mahl zum Erlebnis machen.
Wir bieten 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 mittel-alterlichen 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)

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.



Luoderei

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

Haxenhaus zum Rheingarten

+49 (0) 221 270 499 0 - www.haxenhaus.de - info@haxenhaus.de

Let's turn back time...

The Haxenhaus was first documented in 1178 as "Huus am Bootermaate" mentioned. Since then, the age-old inn has served as a home for sailors who signed on, as a hostel for pilgrims who traveled far and wide, as a brasserie for the French and still opens its doors daily to welcome guests in the heart of Cologne's old town.

The listed building has had many names over the centuries: "Huus am Bootermaat", "Brauhaus Könixstein", "Zum Verlorenen Sohn", "Der Wappenhof" and last but not least: "Haxenhaus zum Rheingarten".

All of them, the brewers and merchants, the barkeepers, the shipowners and innkeepers, all left traces of the Old Town quarter's eventful history in the building. The building was restored several times and was spared destruction during the world wars, thus preserving Cologne's ceilings, its vaulted cellars and its unique charm for future generations. Stairs and doors from the old days still remind us of the legend of the legendary "Heinzelmännchen von Köln", who left the city forever from this bank of the Rhine.

The old art of cooking, inherited recipes, the "Kölner Haxe" (Cologne knuckle of pork) and traditional methods of preparation prove that the bourgeois cuisine of Cologne combines the excellent taste of the cooks from the patrician houses and the masterly skill of all the chefs who have brought their skills to Cologne over the centuries.

Why the beer, schnapps and home-made bratwurst have been served by the meter here for ages is a question that the old lantern man answers as follows: it was because they measured differently! Understandable and visible to everyone! There was the cubit, a hand or thumb width and a meter beer was also considered a measure. What's more, in those days when not everyone could read and write and there were no newspapers, scribes wrote messages and advertisements on meter boards. This meant that day laborers, stackers and sailors waiting for work on the pier could offer their labor to the well-heeled guests in the Haxenhaus for just a few pennies.

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