



Erlebnis . Gastronomie . Festtafeln . Events
historisches - wirtshaus

Messe



Für den kleinen Hunger

Appetizers

Kännönchen

9 €

Feueriges Gulaschsuppchen mit Brot M,O,1,3
spicy goulash soup with bread

Flönzthaler (4 Stück)

7 €

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)

5 €

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

Haxenschmalz - Zurück aufs Land

6,5 €

mit Brot M,O,1,3
our delicious lard of the knuckles we made a wonderful spread out of it, served wit bread
Guten Appetit!

Salate Salads

Rheingarten

Salat mit gegrilltem Putenfleisch und Kräuter-Dressing M,O,3,6
colourful mixed salad served with grilled turkey stripes and herb dressing

17,5 €

Capra

Salat der Saison mit warmem Ziegenkäse, Feigensenf und Kräuter-Dressing G,M,O,3,6
colourful mixed salad served with warm goat cheese, fig mustard and herb dressing

19,5 €

Kartoffelsalat

traditionelles Gericht, serviert mit unseren hausgemachten Bratwurststückchen C,G,J,1,3
potato salad served with slices of homemade sausage

20,5 €

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



Die Haxenhauskreationen Haxenhaus' Creations

Beijing Haxe

30,5 €

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 and sweet-sour dip

Herzog Haxe

30,5 €

Schweinshaxe im Würze-Sud, gesimert 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

Helena Haxe

27,50 €

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

Frankenwerft

34 €

inspiriert von Lammgerichten in Terrinen, haben wir unsere Lammhaxe jetzt verfeinert. Nach dem nächtlichen Marinade-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 port wine jus

gültig ab 22.04.2024 / valid from April 22nd 2024

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

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,0,1,4
grilled pork-knuckle served with a dark beer sauce, potato wedges and a salad bouquet

Drei Könige

35 €

dreierlei Verschiedenes: Fleisch von Schweins- und Lammhaxe und Rippchen, serviert mit
Bratkartoffeln und Sauerkraut 0,1,3
all in one, slices of pork-knuckle and lamb as well as spareribs served with sauerkraut and pan-fried potatoes

ültig ab 22.04.2024 / valid from April 22nd 2024

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

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Hausgemachte Bratwurst

Home-made sausages

"Löve Will"

Unsere hausgemachte Bratwurst wird nach einer alten Rezeptur vom Hausschlachter "Löve Will" aus Esch bei 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) 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)

Allzeit-Klassiker Regional specialties

Putensteak

23 €

mit Pilzsauce, Schmorzwiebeln, jKartoffelecken und Gemüse G.L.O.3
steak of turkey served with a creamy sauce, vegetables, potato wedges and braised onions

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*

Vegetarische Klassiker Vegetarian specialties

Erlenstamm

18,5 €

Backkartoffel gefüllt mit Purple-Curry-Schmand mit einem kleinen Salat und gebratenen
Pilzen C.G.M.O.3.6
backed potato filled with purple curry sour cream with a small salad and fries mushrooms

Wirsingroulade

22 €

mit einer Kichererbsenfüllung serviert mit Ratatouille und Drillinge G
savoy cabbage roll filled with chickpeas served with ratatouille and small boiled potatoes

ültig ab 22.04.2024 / valid from April 22nd 2024

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

8,5 €

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 €



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

Macallan 12 yrs	9 €
Glenfiddich 15 yrs	6 €

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 €
Ramazotti	5 €

Liköre 2cl

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

Obstbrand 2cl

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 0,2ltr	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	7,5 €
Gerolsteiner Mineralwasser 0,75ltr	7,5 €
Coca Cola 0,3ltr	3,8 €
Coca Cola Zero 0,3ltr	3,8 €
Fanta 0,3ltr	3,8 €
Sprite 0,3 ltr	3,8 €
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 €
Paulaner Spezi 0,33L	4 €

Weinkarte

Offene Weine - Glas 0,2l

Bickensohler Grauburgunder - trocken Deutschland, Kaiserstuhl	7 €
Bickensohler Weinvogtei - mild Weißburgunder QbA - Baden / Kaiserstuhl - Lage Steinfelsen	7 €
Lucashof Riesling weiß - trocken Deutschland, Pfalz	7 €
Bickensohler Spätburgunder rosé - trocken Spätburgunder - Kaiserstuhl	7 €
AMBS rot - trocken Spätburgunder - Kaiserstuhl	7 €

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 Mosel / Saar	38 €
Müller-Dr. Becker weiß - trocken Grauburgunder - Deutschland, Dalsheimer Sauloch	35 €
Arrogant Frog rosé - trocken Syrah IGT Pays d'Oc - Frankreich	32 €
Mysterious Red Bickensohler Weinwogtei rot - trocken Cuvée - Baden / Kaiserstuhl	52 €
Christian Bamberger Machtlust rot - trocken Cuvée - Deutschland / Nahe	35 €
Gran Elias Mora rot - trocken Barriqueausbau - Rebsorte: Tinta de Toro 100% - Spain	120 €

Eventlokation mit historischem Charme

Herzlich Willkommen in unseren exklusiven Räumlichkeiten für Tagungen, Firmen-, Weihnachts- oder Familienfeiern!

Unsere Rahmendaten:

- Rheinblick
- Tagungs- Meetingräume
- Abendveranstaltungen
- Wochentags und Wochenende
- Tochtscreen - Flipchart

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.



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

TheFork



TripAdvisor





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