

Saxenhaus
Altstadt Köln



Reservierung

Herzlich willkommen in unseren exklusiven historischen Räumlichkeiten für Tagungen, Firmen-Weihnachts- oder Familiefeiern! Wir sind stolz darauf, Ihnen erstklassige private Veranstaltungsräume anbieten zu können.

Entdecken Sie die Vorzüge unserer exklusiven Räumlichkeiten, die perfekt auf die Bedürfnisse zugeschnitten sind.

Unsere Rahmendaten umfassen:

- Rheinblick
- Tagungs- und Meetingräume
- Digitales Flipchart



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



Schweinshaxe, Bratwurst und Traditionen

Herzlich willkommen ins Haxenhaus!

Wir freuen uns, Sie in unserem historischen Gebäude begrüßen zu dürfen. Als überregional anerkannter Spezialist für die Zubereitung von Haxen bieten wir Ihnen täglich frisch gegrillte Schweinshaxen und hausgemachte Bratwurst.

Unsere Leidenschaft gilt der Qualität unserer Gerichte und wir sind stolz darauf, Ihnen knusprige und saftige Haxen zu servieren.

Unsere beliebte Schweinshaxe ist ein Klassiker und ein Genuss für alle Fleischliebhaber. Knusprig gegrillt und innen saftig – ein wahrer Gaumenschmaus! Dies bildet die Basis für die vielen verschiedenen Variationen, die wir anbieten.

Neben der Schweinshaxe bieten wir auch Lammhaxen an. Saftig, zart und perfekt gewürzt – ein Highlight für Feinschmecker. Dieses mal haben wir die Beilagen wieder verändert. Werfen Sie einen Blick darauf und probieren Sie unsere Auswahl aus.

Unsere beliebte Limburger Haxe hat ebenfalls eine Veränderung erfahren. Ihr Makeover wurde sorgfältig geplant und hat uns nicht enttäuscht. Sie bekommt jetzt die volle Spaladung: gepökelt, gewürzt, dampfbadegart und perfekt gebräunt. Mein neuer Favorit!

Die Bratwurst wird nach einer alten Rezeptur vom Hausschlachter „Löve Will“ aus Esch bei Elsdorf von unseren Köchen in Handarbeit hergestellt und in Lammsaitlinge gefüllt. Ein echtes Geschmackserlebnis!

Im Haxenhaus erleben Sie eine kulinarische Reise zurück in die Vergangenheit. Unser historisches Gebäude stammt aus dem Jahr 1178 und ist mit einem 120 Jahre alten Kirchenboden von Villeroy & Boch aus Erkelenz geschmückt. Tradition schmeckt nicht nur den Gaumen, sondern auch dem Auge.

In diesem Sommer steht die Fußball-Europameisterschaft in Deutschland an. Feiern Sie die Spiele mit uns und genießen Sie unsere Spezialitäten in gemütlicher Atmosphäre. Fußball und gutes Essen – eine unschlagbare Kombination!

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt im Haxenhaus!

Bon appétit!

Für den kleinen Hunger

Appetizers

Schwartensticks Knusprige Streifen von der Schwarte (nur solange der Vorrat reicht) <i>warm pork scratchings (while stocks last)</i>	6,5 €
Kannönchen 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) Pumpnickelbrot mit Flönz (der Kölsche Kaviar, die Blutwurst) und Kräuterbutter A,C,E,G,H,I,M,O,1 <i>a regional appetizer: black pudding served on pumpnickel bread and fine herb butter</i>	7 €
Käsethaler (4 Stück) Pumpnickelbrot mit Käse und Kräuterbutter A,G,H,O,1 <i>pumpnickel bread with fine herb butter</i>	6 €
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 €
Brot mit Kräuterbutter <i>bread with fine herb butter</i>	4,5 €

gültig ab 14.06.2024 / valid from June 14th 2024

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Salate Salads

Rheingarten

gemischter Salat mit panierten Putenbruststreifen und Kräuter Dressing M,C,G,A,JO,3,6
colourful mixed salad served with breaded turkey strips and herb dressing

17,5 €

Capra

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

19,5 €

Barn

gebratenes, mariniertes Haxenfleisch serviert auf einem gemischten Salat und
Kräuter Dressing M,O,J,1,2,3,6
slices of grilled, marinated pork knuckle, served on a salad with herb dressing

18,5 €

Heumarkt

gemischter Salat mit Bratwurstspießchen und Kräuter Dressing J,3,6
mixed salad served with sausages skewers with fine herb dressing

18,5 €

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

gültig ab 14.06.2024 / valid from June 14th 2024

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice



Die Haxenhauskreationen Haxenhaus' Creations

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, Ingwer, Brot und süßsaurem 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, bread and sweet-sour dip

Herzog Haxe

30,5 €

Schweinshaxe im Würze-Sud, gesimmert mit karamellisierten Apfelspalten, serviert mit regionalen Brätlingen 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

Haxelot

27,5 €

Inspiziert von Lancelot, dem berühmten Ritter der Tafelrunde, wagt sich unsere „Haxelot“ in diese Haxenrunde. Die gegrillte Haxe ist mit einem Hauch von Whisky verfeinert und wird von Kohlrabi und gestampften Kartoffeln begleitet - eine deutsche Variante von Clapshot G,1

Inspired by Lancelot, the famous knight of the round table, our "Haxelot" ventures into this knuckle round. The grilled knuckle is refined with a hint of whisky and accompanied by stem cabbage and mashed potatoes - a German version of a Clapshot

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 14.06.2024 / valid from June 14th 2024

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Haxenhausspezialitäten

Pork-knuckle specialties

Augustus Haxe

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

31,5 €

Bierkutscher Haxe

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

27,5 €

Helena Haxe

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

27,5 €

Frankenwerft

gegrillte Lammhaxe serviert mit Brätlingen und Gemüse G.P.1.3
grilled lamb-knuckle served with small boiled potatoes and vegetables

31,5 €

Drei Könige

Dreierlei Verschiedenes: Fleisch von Schweins- und Lammhaxe sowie 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

35 €

gültig ab 14.06.2024 / valid from June 14th 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 Hausschlachter „Löve Will“ aus Esch bei Elsdorf von Köchen des Haxenhauses 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 14.06.2024 / valid from June 14th 2024

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Allzeit-Klassiker Regional specialties

Wiener Schnitzel

der Allzeitklassiker vom Kalb, serviert mit Bratkartoffeln, Beilagensalat und Wildpreiselbeeren A.C,D,G,0,3
scallop of veal "Wiener Schnitzel" served with pan fried potatoes, a side salad and wild cranberries

28,5 €

Putensteak

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

23 €

Vegetarische Klassiker Vegetarian specialties

Erlenstamm

Backkartoffel gefüllt mit Spinat und Pilzsauce auf Salatbeet C,G,M,O,3,6
baked potato filled with spinach and mushroom sauce on a salad bed

18,5 €

Eisenmarkt

Spitzkohlroulade, gefüllt mit Polenta und serviert mit Gemüse und Brätlingen
Pointed cabbage roulade filled with polenta and served with vegetables and small boiled potatoes

17,5 €

gültig ab 14.06.2024 / valid from June 14th 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,E,H,
chocolate cake with red fruit jelly

7,5 €

Gemischte Eiscrème / Assorted ice cream
mit Sahne C,G,4 / *with whipped cream*

6,5 €



gültig ab 14.06.2024 / valid from June 14th 2024

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

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 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.

Mit großem Lob und Dank dürfen wir darauf hinweisen:

die handgefertigten Holz-Bretter für das 1-METER-KÖLSCH, Schürzen für die historischen Service-Bekleidungen, sowie Halstücher & Hauben für das Mittelalter-Spektakel „Luoderei im Haxenhaus“ werden von fleißigen Mitarbeitern der Bonner Werkstätten Lebenshilfe Bonn in unserem Lohnauftrag angefertigt.



Luoderei

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

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

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