



Reservierung

Ihr sucht eine Location für Eure Weihnachts- oder Firmenfeier, Euren Geburtstag oder für andere Anlässe?

Dann feiert im Haxenhaus! Wir bieten Euch exklusive historische Räumlichkeiten. Sprecht uns gerne an, und wir lassen uns etwas Schönes einfallen.

Unsere Rahmendaten umfassen:

- Rheinblick
- Tagungs- und Meetingräume
- Digitales Flipchart

Wir freuen uns auf Euch!



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

The Fork



Tripadvisor



Winterzauber im Haxenhaus

Liebe Gäste,

es ist mir eine ganz besondere Freude, Sie im ehrwürdigen Haxenhaus willkommen zu heißen. Seit 1178 haben diese Mauern unzählige Geschichten erlebt und es erfüllt mich mit Stolz, dass wir heute gemeinsam neue Erinnerungen schaffen.

Besonders am Herzen liegt mir unser neuer Kirchenboden aus Erkelenz von Villeroy & Boch, der mit der Segnung des Kölner Doms ein kraftvolles Zeichen für Tradition und Beständigkeit setzt.

„Tradition Schmeckt.“ Unser Motto fordert uns, alte Gerichte mit traditionellen Werten und modernen Methoden zu veredeln. Neben unseren Klassikern wie Augustus und Helena oder Herzog und Beijing widmen wir uns der funkelnden Festzeit: Einladende Suppen für kalte Tage, der willkommene Duft von Omas Braten und goldene Kreationen, die strahlen.

Neu dabei: der Schweinebauch als Gold Carrées, die Haxe mit in der Schwarte versteckten Zwiebeln, sowie Grossmutter's Sonntagsbraten. Jedes Gericht erzählt seine Geschichte und versprüht Tradition.

Die Winterzeit ist für mich eine Zeit der Vorfreude – eine Zeit, in der wir mit unseren Liebsten an einem festlich gedeckten Tisch zusammenkommen. Dieser Tisch steht im Mittelpunkt dessen, was uns verbindet: ein Ort, den wir oft als selbstverständlich ansehen, an dem so viele bedeutende Momente des Lebens geschehen.

Wir teilen warme Mahlzeiten, stoßen auf große Entscheidungen an, schreiben neue Kapitel und genießen den Zauber der Augenblicke – vom Geburtstagskölsch bis zur Jubiläumshaxe, die den Tag oder den Abend bereichern.

Lassen Sie uns gemeinsam Vorfreude in echte Freude verwandeln und das Zusammensein am Tisch gebührend feiern. Denn der Tisch ist mehr als nur ein Möbelstück – er ist der Ort, an dem Erinnerungen geboren werden und an dem wir die schönsten Momente miteinander teilen.

In diesem Sinne „Bon Appetit!“

Herzlichst,
Frederic und das Haxenhaus-Team

Für den kleinen Hunger

Appetizers

Schwartensticks

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

7 €

Gold Carrée

Zart gegarter Schweinebauch, in gleichmäßige Würfel geschnitten und mit einer knusprigen, goldenen Kruste gegrillt. Eine elegante, saisonale Kreation, die in ihrer Pracht nur für begrenzte Zeit erstrahlt. Perfekt für das Weihnachtsfest (nur solange der Vorrat reicht)
Tenderly cooked pork belly, cut into even cubes and grilled with a crispy, golden crust. An elegant, seasonal creation that only shines in its splendor for a limited time. Perfect for Christmas

10 €

Kannönchen

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

9 €

Schlott

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

8,5 €

Flönzthaler

Pumpernickelbrot mit Flönz (der Kölsche Kaviar, die Blutwurst) und Kräuterbutter (4 Stück) A,C,F,G,H,I,M,L,1
a regional appetizer: black pudding served on pumpernickel bread and fine herb butter

7 €

Käsethaler

Pumpernickelbrot mit Käse und Kräuterbutter (4 Stück) A,G,H,L,1
pumpernickel bread with cheese and fine herb butter

6 €

Haxenschmalz - Zurück aufs Land

mit Brot M,L,I,3
our delicious lard of the knuckles we made a wonderful spread out of it, served with bread - Guten Appetit!

6,5 €

Brot mit Kräuterbutter

bread with fine herb butter

4,5 €

gültig ab 01.11.2024 / valid from November 1st, 2024

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Salate Salads

Rheingarten

Salat mit panierten Putenbrust-Streifen und Kräuterdressing M,C,G,A,J,L,3,6
colourful mixed salad served with breaded turkey strips and herb dressing

17,5 €

Capra

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

19,5 €

Barn

Gebrautes, mariniertes Haxenfleisch serviert auf Salat der Saison mit
Kräuter-Dressing M,L,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 with home made sausage and herb dressing

18,5 €

gültig ab 01.11.2024 / valid from November 1st, 2024

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Haxen à la Carte

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 35 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

24 €

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

Frankenwerft

31,5 €

Lammhaxe serviert mit Brätlingen und Gemüse G, P, 1, 3
lamb knuckle served with small boiled potatoes and vegetables

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

gültig ab 01.11.2024 / valid from November 1st, 2024

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Haxen à la Carte

Knuckles à la Carte

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

Drei Könige

35 €

Dreierlei Verschiedenes: Fleisch von Schweins- und Lammhaxen und Rippchen, serviert mit Bratkartoffeln und Sauerkraut L.1,3

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

Alter Fritz

26 €

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

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

Kölner Art Haxe

27,5 €

gegrillte Schweinshaxe gefüllt mit Flönz (Blutwurst), gratiniert mit Käse und Zwiebel, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree A.C.G.i.M.1,3

grilled pork knuckle filled with black pudding, gratinated with cheese and onions served with mashed potatoes and sauerkraut

Bierkutscher Haxe

27,5 €

gegrillte Schweinshaxe mit würziger Dunkelbiersauce, gebratenen Kartoffelecken und einem Salatbouquet L.1,4

grilled pork knuckle served with a dark beer sauce, potato wedges and a salad bouquet

gültig ab 01.11.2024 / valid from November 1st, 2024

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Allzeit - Klassiker

Regional specialties

Sonntagsbraten

25 €

Unser Schweinebraten soll an die Tradition des gemeinsamen Sonntagsessens erinnern. Unser Krustenbraten wird mit Salzkartoffeln, Möhren und einer dunklen Sauce serviert.

Eine Gelegenheit, die vergangene Woche in gemütlicher Runde noch einmal Revue passieren zu lassen und den Wert des Beisammenseins zu feiern. Nur Sonntags und solange der Vorrat reicht.

Our roast pork is a reminder of the tradition of eating together on Sundays. Our roast is served with potatoes, carrots and gravy

An opportunity to review the past week in a cozy atmosphere and to celebrate the value of togetherness. Only on Sundays and while stocks last.

Rheinischer Sauerbraten

26 €

hausgemachter Sauerbraten serviert mit Kirschrotkohl und Kartoffelklößen A.L.J.1.3.4
homemade Sauerbraten (marinated and braised beef) served with cherry red cabbage and potato dumplings

gültig ab 01.11.2024 / valid from November 1st, 2024

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Allzeit-Klassiker Regional specialties

Ostermann

Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln C.L.1

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

18,5 €

Himmel und Ääd

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

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

18,5 €

Putensteak

serviert mit Pilzrahmsauce, Schmorzwiebeln, Kartoffelecken und Gemüse G.L.3

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

23 €

gültig ab 01.11.2024 / valid from November 1st, 2024

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Allzeit-Klassiker Regional specialties

Kölner Schnitzel

22 €

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

Wiener Schnitzel

28,5 €

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

Rippchen Traditionell

26 €

vom Eifeler Schwein, nach alter Tradition zubereitet glasiert mit hauseigener
Barbecue-sauce serviert mit Krautsalat und Brot A,L
*spareribs „Haxenhaus-style“ glazed with our own barbecue-sauce served
with coleslaw and bread*

gültig ab 01.11.2024 / valid from November 1st, 2024

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Haxenhauskreationen

Haxenhaus' Creations

Limburger Haxe

31 €

die Schweinshaxe aus einem Kloster wird bei uns mehrere Stunden in einem Sud aus Sellerie, Rosmarin, Lorbeer und Lauch gegart und kurz vor den auftragen bei intensiver hitze mit Knoblauch-Rosmarin gegrillt und mit saisonalem Gemüse und Brätlingen serviert L, J, 3

this pork knuckle from free-range monastery pigs is cooked for several hours in a broth of celery, rosemary, bay leaf and leek and grilled garlic-rosemary and served with seasonal vegetables and small 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, 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, bread and sweet-sour dip

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 12 Jahren Glenfiddich Scotch verfeinert und wird von Kohlrabi und gestampften Kartoffeln - eine deutsche Variante von Clapshot G, L

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 a 12 year old Glenfiddich Scotch 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 01.11.2024 / valid from November 1st, 2024

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Haxenhauskreationen

Haxenhaus' Creations

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

Haxe Bacchus

24,9 €

saftige Schweinshaxe, begleitet von einer weißen Glühweinsauce, fruchtigem Kirschkohl und Klößen. Ein winterlicher Genuss, besonders an kalten Tagen A,L,J, G, 1, 3, 4
Juicy pork knuckle, accompanied by a white mulled wine sauce, fruity cherry red cabbage and dumplings. A winter treat, especially on cold days

Zwiebel Haxe

27,5 €

Inspiriert von der klassischen Zwiebelsuppe präsentieren wir unsere eigene Kreation: eine Schweinshaxe, die geschmorte Zwiebeln zwischen der knusprigen Schwarte und dem zarten Fleisch verbirgt. Serviert in einer kräftigen Suppe aus hausgemachter Haxenbrühe und frischem Gemüse, überbacken mit würzigem Gruyère.
Ein Genuss, der rustikale Tradition neu interpretiert.

*Inspired by the classic onion soup, we present our own creation:
A pork knuckle that hides braised onions between the crispy rind and tender meat.
Served in a hearty soup made from homemade shank broth and fresh vegetables, topped with flavorful Gruyère cheese.
A delight that reinterprets rustic tradition.*

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 01.11.2024 / valid from November 1st, 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,1,3
as side orders we serve: braised onions, Sauerkraut, pan fried potatoes and
country sauce*

<i>für 2 Personen / 2 guests</i>	<i>57 €</i>
<i>für 3 - 4 Personen / 3 -4 guests</i>	<i>28,5 €</i>
<i>für 5 - 6 Personen / 5-6 guests</i>	<i>26,5 €</i>
<i>ab 7 Personen / 7 guests and more</i>	<i>24,5 €</i>

gültig ab 01.11.2024 / valid from November 1st, 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 Elsdorft 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 01.11.2024 / valid from November 1st, 2024

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Vegetarische Spezialitäten

Vegetarian specialties

Erlenstamm

Backkartoffel gefüllt mit Spinat und Pilzrahmsauce auf Salatbeet C.G,ML,3,6
baked potato filled with spinach and a creamy mushroom sauce on a salad bed

18,5 €

St. Martin

Sellerieschnitzel (paniert) serviert mit Kartoffelecken, Preiselbeeren und einem
Beilagensalat A,C,D,G,ML,3,6
Celery schnitzel (breaded) served with potato wedges, cranberries and a side salad

17,5 €

Semmelknödeltaler

gebraten und serviert mit Pilzrahmsauce und Kartoffelstampf A.C.G
bread dumplings served with a creamy mushroom sauce and mashed potatoes

18 €

gültig ab 01.11.2024 / valid from November 1st, 2024

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Kinder Menü

Kids menu

Kinder Schnitzel

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

13 €

1/4 Meter hausgemachter Bratwurst

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

13 €

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

spinach with mashed potatoes and fried egg, sunny side up

11 €

gültig ab 01.11.2024 / valid from November 1st, 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 Eiscreme / Assorted ice cream
mit Sahne C,G,4
with whipped cream

6,5 €



gültig ab 01.11.2024 / valid from November 1st, 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 Programme 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

Informationen über die Zutaten in unseren Speisekarte erhalten Sie gerne von unseren Personal.
Our staff will be happy to provide you with information about the ingredients in our dishes.

Winter magic at the Haxenhaus

Dear guests,

It is a very special pleasure for me to welcome you to the venerable Haxenhaus. Since 1178, these walls have witnessed countless stories, and it fills me with pride that we are creating new memories together today.

Particularly close to my heart is our new church floor from Erkelenz by Villeroy & Boch, which, with the blessing of Cologne Cathedral, is a powerful symbol of tradition and permanence.

“Tradition tastes good.” Our motto challenges us to refine old dishes with traditional values and modern methods. In addition to our classics such as Augustus and Helena or Herzog and Beijing, we dedicate ourselves to the sparkling festive season: inviting soups for cold days, the welcome aroma of grandma's roast and golden creations that shine.

New: pork belly as Gold Carrées, knuckle of pork with onions hidden in the rind and grandma's Sunday roast. Each dish tells its own story and exudes tradition.

For me, the winter season is a time of "anticipation - a time" when we can get together with our loved ones at a festively laid table.

This table is what connects us: a place we often take for granted, but where so many of life's significant moments happen.

We share warm meals, toast to big decisions, write new chapters and enjoy the magic of moments - from birthday "Kölsch" to anniversary pork knuckle that enrich the day or evening.

Let's turn anticipation into real joy and celebrate together at the table.

Because the table is more than just a piece of furniture - it is the place where memories are born and where we share the most beautiful moments together.

With this in mind “Bon Appetit!”

Sincerely,
Frederic and the Haxenhaus team

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