





## Willkommen im Haxenhaus

Lieber Gast,

einige von euch kennen mich, viele nicht. Ich komme aus Haiti und habe erst als ich nach Deutschland kam mit sechs Jahren zum ersten Mal Schnee gesehen. Auf dem Schulweg, im Auto – mit einem weißen Walkman und dem Kassetten-Album von Boney M – fragte ich meinen Vater immer wieder, wann es endlich schneien würde. Seine Antwort war immer die gleiche: „Wenn das letzte goldene Blatt von den Bäumen gefallen ist.“ Er wusste nicht, was er sich damit selbst angetan hatte. Meine Geschwister und ich kommentierten jedes Blatt, das fiel, und stritten uns natürlich darüber, wer das letzte gesehen hatte. Er überspielte es im Autoradio mit dem Lied „Money for Nothing“ von Dire Straits. Irgendwann verkürzten wir das Ganze und sagten einfach: „Dad! Spiel das Money-Lied!“ – und es wurde zu unserem Ritual. Mein Vater, der Gastronom, der immer arbeitete und glaubte, nie da zu sein, war genau in diesen Momenten da.

Warum erzähle ich das? Weil der Sommer für uns Kinder nie eine Erklärung brauchte. Sobald der erste Sonnenstrahl sich durch die grauen Monate geboxt hatte, waren wir barfuß und halbnackt unterwegs. Die Karibischen Gene halt.

Mein Vater lief hinter uns her: „Hey! Wartet! Es ist noch kalt!“

Ein Widerspruch, den wir damals nicht verstanden – Sonne und Kälte?

Heute verstehe ich es.

Ich bin ein Kölscher Jung, und Köln ist meine Heimat. Ich liebe die Stadt. Und, Ich liebe es, den Baum auf unserer Hochterrasse zu beobachten, bis er seine ersten Knospen zeigt – das Signal, dass der Frühling da ist.

Und dann wissen wir im Haxenhaus: Es ist Zeit für die neue Speisekarte!

Gemeinsam als Team setzen wir uns an unseren Familientisch und überlegen, wann die ersten Sonnenstrahlen kommen und Chlorophyll ihr Ding macht. Denn genau darum geht es hier: um Momente. Den richtigen Moment erwischen.

Unsere Türen stehen seit Jahrhunderten offen für alle Besucher dieser Stadt, und jedes Jahr freuen wir uns darauf, uns im gleichen Licht zu zeigen – im Licht der Sonne, die morgens die Altstadtgassen wärmt und abends in goldenem Glanz über den Rhein strahlt.

Passend dazu haben wir etwas Neues für euch: Neben unseren klassischen Haxe haben wir unsere Sonderkreationen entwickelt – die „**Eralkönige**“ unserer Speisekarte.

Ein kleines Experimentierfeld für uns und euch! Die **Kater-Haxe – „Salzgasse“** und die **Herzog Haxe - Herzog 2.0 flambiert** haben wir neu verarbeitet. Denn noch sind die ersten Sonnenstrahlen nicht wirklich warm, und ein bisschen Feuer kann nicht schaden.

Schaut euch um, probiert aus – und gebt uns Feedback! Wir freuen uns über jede konstruktive Kritik. Das Haxenhaus freut sich auf euch, meine Familie auch – und ganz besonders ich.

Ich bin meistens da, aber auch ich muss ab und zu "Dire Straits" spielen und unsere Tradition aufrecht erhalten.

**Willkommen im Haxenhaus wo Tradition schmeckt.**

Euer Frédéric



## Feiert im Haxenhaus: Die perfekte Lokation für Eure besonderen Anlässe

Ihr sucht eine besondere Location für einen Geburtstag, eine Firmenfeier, eine Weihnachtsfeier oder für ein anderes festliches Ereignis?

Dann feiert im Haxenhaus - dem perfekten Ort für unvergessliche Momente!

Wir bieten Euch exklusive, historische Räumlichkeiten und maßgeschneiderte Rahmenprogramme, die jedem Anlass das perfekte Ambiente verleihen. Unsere Programme sorgen dafür, dass Eure Feier nicht nur kulinarisch, sondern auch unvergesslich wird.

Ein Highlight ist unsere **Luoderei®**, eine mittelalterliche Festtafel, die von unseren Schauspielern und Musikanten in authentischen Kostümen begleitet wird.

Genießen Sie ein festliches Drei-Gänge-Menü, das von köstlichen Getränken ergänzt wird und Euch in die faszinierende Welt des Mittelalters entführt.

Die **Luoderei®** kann auf Wunsch auch berufsbezogen gebucht werden, wobei wir die Eigenschaften Eures Berufs mit denen des Mittelalters in einen einzigartigen Kontext setzen – für eine ganz besondere Zeitreise.

Unsere Räumlichkeiten für unvergessliche Feiern und Veranstaltungen:

Erdgeschoss: Bis zu 110 Personen

Saalkammer in der 1. Etage: Bis zu 60 Personen

Sälchen in der 1. Etage: Bis zu 25 Personen

Die Saalkammer und das Sälchen können miteinander kombiniert werden und bieten insgesamt Platz für bis zu 85 Personen.

Genießen Sie den atemberaubenden **Blick auf den Rhein** und nutzen Sie unsere **Tagungs- und Meetingräume** in der 2. Etage für jede Gelegenheit.

Für Ihre Präsentationen stellen wir Ihnen außerdem ein digitales Flipchart zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Euch!





## Für den kleinen Hunger Appetizers

### Hafen Platte 13

Zwei Scheiben Brot mit selbstgemachter Kräuterbutter, mittelalter Gouda  
Blutwurst und Schwartensticks

Dazu gibt's noch hauseigenes Haxenschmalz – der perfekte Start!

*two slices of bread with homemade herb butter, accompanied by  
Gouda cheese, black pudding and pork scratchings -  
served with inhouse pork knuckle lard - the perfect start!*

### Schwartensticks 7

Knusprige Streifen von der Schwarte (nur solange der Vorrat reicht)

*warm pork scratchings (while stocks last)*

### Kannönchen 10

Gulaschsuppe mit Brot

*goulash soup with bread*

### Schloot 8.5

gemischter Salat

*colourful mixed salad*

### Brot mit hausgemachter Kräuterbutter 4.5

*bread with homemade fine herb butter*





## Salate Salads

### Capra 19.5

gemischter Salat mit warmem Ziegenkäse, Feigensenf und Kräuterdressing

*colourful mixed salad served with warm goat cheese, fig mustard and herb dressing*

### Barn 18.5

gebratenes, mariniertes Haxenfleisch serviert auf gemischtem Salat mit Kräuterdressing

*slices of grilled, marinated pork-knuckle, served on a salad with herb dressing*

### Rheingarten 18.5

gemischter Salat mit panierten Putenbrust-Streifen und Kräuterdressing

*colourful mixed salad served with breaded turkey strips and herb dressing*

### Heumarkt 18.5

gemischter Salat mit Bratwurstspießchen und Kräuterdressing

*mixed salad with home made sausage and herb dressing*

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





## Unsere Haxen Philosophie

Manchmal fragen uns Leute: Warum eigentlich Haxen? Ganz einfach - Unsere Gäste haben danach gefragt. Damit hört es aber auch nicht auf.

Mit 36 Jahren Erfahrung, haben wir jetzt ein Fundament mit der wir mit Leidenschaft unsere Haxen zubereiten.

Wenn wir regional denken, an die Umwelt und die Lebensqualität unserer Schweine glauben, sind wir fest davon überzeugt den Unterschied zu schmecken.

Somit beginnt der Geschmack unserer Haxen nicht in der Küche sondern, mit der Herkunft und der Diät unserer Schweine.

Unsere Rezepte kommen aus der Vergangenheit, aus alten Büchern, aus Omas Küche und wir bringen sie ins Heute. Unser Anspruch ist es jedes Mal besser zu werden. Von der Konsistenz, der Farbe, der Zartheit und dem Geschmack bis zum Niveau der knackigen Schwarte.

**Das ist unsere Leidenschaft.  
Tradition schmeckt.**

## Our Haxe Philosophy

*People sometimes ask us: Why pork shank? (translation for shank:  
Haxe – hence Haxenhaus: Shank house)*

*The answer is simple – our guests asked for it. And thus, it is a little bit more complex than that.*

*With 36 years of experience, we've built a strong foundation that allows us to prepare each Haxe with genuine passion. When we think regionally, when care about the environment, and believe in the quality of life of the animals, we are convinced: you can taste the difference.*

*That's why the flavor of our Haxe doesn't start in the kitchen – it starts with the origin and diet of the animal.*

*Our recipes come from the past – from old cookbooks, from grandma's kitchen – and we bring them into the present. Our goal is to get better every single time: in texture, in colour, in tenderness and flavor – all the way to that perfectly crisp crackling.  
That's our passion. That's our signature.*

**Thats our philosophy.  
A Taste of Tradition.**





## Haxen à la Carte Knuckles à la Carte

### Drei Könige 35

Dreierlei Verschiedenes: Fleisch von Schweins- Lammhaxen und Rippchen, serviert mit Bratkartoffeln und Sauerkraut

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

### Helena Haxe 27.5

gegrillte Schweinshaxe verfeinert mit einer Ingwer-Honig-Marinade, serviert mit gebratenen Kartoffelecken und einem Salatbouquet

*grilled pork knuckle with a ginger-honey-marinade served with potato wedges and a salad bouquet*

### Augustus Haxe 31.5

knusprige Schweinshaxe, Bratwurst, Leberkäse dazu Bratkartoffeln und Sauerkraut

*speciality of the house - grilled pork knuckle served with homemade sausage, German-style meat loaf, pan fried potatoes and sauerkraut*





## Haxen à la Carte Knuckles à la Carte

### Frankenwerft 31.5

Lammhaxe serviert mit Drillingen und Gemüse

*lamb knuckle served with small boiled potatoes and vegetables*

### Kölner Art Haxe 27.5

gegrillte Schweinshaxe gefüllt mit Flönz (Blutwurst), gratiniert mit Käse und Zwiebel, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree

*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

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

### Buttermarkt 24

gegrillte Schweinshaxe mit Kartoffelpüree und Sauerkraut

*grilled pork knuckle served with mashed potatoes and sauerkraut*

### Alter Fritz 26

Haxenfleisch serviert an einer großen Backkartoffel mit Kräuterquark, Wildpreiselbeeren und einem Salatbouquet

*slices of grilled marinated pork knuckle served with a baked potato, sour cream, cranberries and a salad bouquet*





# Haxenhauskreationen

## Haxenhaus' Creations

### Limburger Haxe 31

die BIO 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 Drillingen serviert

(solange der Vorrat reicht)

*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*

*(while supplies last)*

### Beijing Haxe 30.5

nach einem Originalrezept aus China: Schweinshaxe mit asiatischen Gewürzen mariniert und knusprig gegrillt. Serviert in einer Flachpfanne mit Krautsalat, Brot und süß-saurem Dip

*the Beijing-knuckle is marinated with Asian spices.  
We serve this crispy grilled pork-knuckle straight up on a flat pan  
with coleslaw, bread and sweet-sour dip*

Bitte erlauben Sie uns eine Zubereitungszeit von 25 Minuten  
für die oben genannten Gerichte

– Nur solange der Vorrat reicht –

*Please allow us 25 minutes to prepare the meals listed above*

*– While supplies last –*





## Haxenhauskreationen *Haxenhaus' Creations*

### Herzog Haxe 30.5

Schweinshaxe im Würze-Sud, gesimmet mit karamellisierten Apfelspalten, serviert mit regionalen Drillingen und dazu einer raffinierten Calvados-Sauce

*pork knuckle in a spice broth, simmered with caramelized apple slices, served with regional small potatoes and Calvados sauce*

### Salzgasse 24

Bauernbrot, bestrichen mit hausgemachter Kräuterbutter, belegt mit geschmorten Zwiebeln, zartem Schweinshaxenfleisch ohne Knochen und einem Spiegelei.  
Ein deftiger Genuss mit hausgemachtem Charme.

*Farmhouse bread spread with homemade herb butter, topped with braised onions, tender boneless pork knuckle, and a fried egg. A hearty treat with homemade charm.*

### 1/2 Bio Hähnchen 24.5

1/2 Bio-Hähnchen aus der Region, außen knusprig, innen saftig – serviert mit einem frisch marinierten Krautsalat und aromatischen Drillingskartoffeln.

Ein klassisches Gericht, das durch Qualität und Einfachheit überzeugt  
(solange der Vorrat reicht)

*1/2 Organic Chicken from the Region, crispy on the outside, juicy on the inside – served with freshly marinated coleslaw and aromatic baby potatoes*

*A classic dish that stands out for its quality and simplicity. (while supplies last)*





# Kölner Schmankerl *Schmankerl of Cologne*

## **Festtafel der Rheinischen Bürger - Genießerplatte für zwei oder mehr Personen**

### **Pro Person**

1/2 Schweinshaxe, 1/4 Meter Bratwurst

1/2 Scheibe gebratener Speck, 1/2 Scheibe Leberkäse

1 Scheibe Blutwurst

### **Beilagen**

Sauerkraut, geschmorte Zwiebeln, Bratkartoffeln und Bauernsoße



### ***gourmet platter for two or more people per person***

*1/2 pork knuckle, 1/4 meter home-made sausage*

*1/2 slice of pan-fried bacon, 1/2 slice of German-style meat loaf*

*1 slice black pudding*

### ***side orders***

*Sauerkraut, braised onions, pan-fried potatoes and a country sauce*

2 Personen 57

3-4 Personen 28.5 p. P.

5-6 Personen 26.5 p. P.

ab 7 Personen 24.5 p. P.





# Hausgemachte Bratwurst *Home-made sausages*

## „Löve Will“

Unsere hausgemachte Bratwurst entsteht in echter Handarbeit – nach einer überlieferten Rezeptur des Hausschlachters „Löve Will“ aus Esch bei Elsdorf. Mit viel Sorgfalt und regionaler Verbundenheit stellen die Köche des Haxenhauses so eine Spezialität her, die Tradition und Geschmack vereint.

*Our homemade bratwurst is crafted by hand using a traditional recipe passed down from local butcher "Löve Will" from Esch near Elsdorf. With great care and a strong connection to the region, the chefs at the Haxenhaus create a specialty that combines tradition and flavor.*

### 1 Meter Löve Will Bratwurst (für 2 Personen) 45

mit Bratkartoffeln und Sauerkraut

*1 meter of homemade sausage with pan-fried potatoes and sauerkraut  
(2 persons)*

### 1/2 Meter Löve Will Bratwurst (für 1 Person) 24

mit Bratkartoffeln und Sauerkraut

*1/2 meter of homemade sausage with pan-fried potatoes and sauerkraut  
(1 person)*

### 1/2 Meter Löve Will Bratwurst (für 1 Person) 21

mit Krautsalat und Brot

*1/2 meter of homemade sausage with coleslaw and bread (1 person)*





## Klassiker *our specialties*

### Wiener Schnitzel 28.5

der Allzeitklassiker vom Kalb serviert mit Bratkartoffeln, Beilagensalat und Wildpreiselbeeren

*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

*spareribs „Haxenhaus-style“ glazed with our own barbecue-sauce served with coleslaw and bread*

### Putensteak 23

serviert mit Pilzrahmsauce, Schmorzwiebeln, Kartoffelecken und Gemüse

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

### Kölner Schnitzel 22

Schweineschnitzel (nicht paniert) mit Schmorzwiebeln und Flönz (Blutwurst)

serviert mit knusprigen Bratkartoffeln und Bauernsoße

*grilled scallop of pork „Cologne Style“ (not breaded and fried), served with black pudding, onions, pan-fried potatoes and country-sauce*

### Himmel und Ääd 18.5

ein Leibgericht aus Kindertagen: gebratene Blutwurst, Zwiebeln auf Kartoffelpüree mit hausgemachtem Apfelmus

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

### Ostermann 18.5

Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln

*German-style meat loaf served with a fried egg sunny side up and pan-fried potatoes*





## Vegetarische Spezialitäten *Vegetarian specialties*

### Erlenstamm 18.5

Backkartoffel gefüllt mit Spinat und Pilzrahmsauce auf Salatbeet

*baked potato filled with spinach and a creamy mushroom sauce on a salad bed*

### St. Martin 17.5

Sellerieschnitzel (paniert) serviert mit Kartoffelecken, Preiselbeeren und einem Beilagensalat

*Celery schnitzel (breaded) served with potato wedges, cranberries and a side salad*





## Kinder Menü *Kids menu*

### 1/4 Meter hausgemachter Bratwurst 13 mit Bratkartoffeln und Sauerkraut

*1/4 meter of homemade sausage with pan-fried potatoes and sauerkraut*

### Kinder Schnitzel 11

Schweineschnitzel serviert mit Kartoffelecken und Mayonaise

*scallop of pork served with potato wedges and mayonaise*

### Spinat mit Kartoffelpüree und Spiegelei 11

*spinach with mashed potatoes and fried egg, sunny side up*





## Süßes aus der Haxenhausküche Desserts

Rheinischer Apfelstrudel / *Apple pie* 8.5  
mit Vanillesauce und Vanilleeis

*with vanilla-sauce and vanilla ice cream*

Schokotörtchen mit Roter Grütze 7.5

*chocolate cake with red fruit jelly*

Gemischte Eiscreme / *Assorted ice cream* 6.5  
mit Sahne

*with whipped cream*





## Allergene Allergen

### Allergene:

- A) Glutenhaltig
- B) Krebstiere
- C) Eier
- D) Fisch
- E) Erdnüsse
- F) Soja
- G) Milch
- H) Schalenfrüchte
- i) Sellerie
- J) Senf
- K) Sesamsamen
- L) Schwefeldioxid/Sulfite
- M) Lupinen
- N) Weichtiere

### Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Süßungsmittel
- 9) Aspartam - Phenylalaninquelle
- 10) mit Phosphat
- 11) coffeinhaltig
- 12) chininhaltig

### Gerichte:

- Kannöchen A, C, G
- Schlöot J
- Brot und Kräuterbutter A, C, G
- Rheingarten A, C, G, J
- Capra G, J
- Barn F, J, i, 1, 2
- Heumarkt J, 1, 2
- Buttermarkt G, 2, 3, 8
- Frankenwerft G
- Augustus 3, 2, 8
- Helena F, J, 2, 3, 8
- Drei Könige F, J, 2, 3, 8, 11
- Alter Fritz F, J, 2
- Kölner Art Haxe G, 2, 3, 4, 8
- Bierkutscher J, i, 3, 8
- Limburger
- Beijing F, 2, 3, 4
- Salzgasse A, C, G, 2, 3, 8
- Haxelot G, 2
- Herzog 2
- 1/2 Bio Hähnchen F, 2, 4
- Kölner Schmankerl A, 2, 3, 4, 8
- Bratwurst mit Bratkartoffeln und Sauerkraut 2, 3, 8
- Bratwurst mit Brot und Krautsalat A, C, G, 2
- Ostermann C, 2
- Himmel und Ääd G, 2, 4
- Putensteak G
- Kölner Schnitzel A, 2, 4
- Wiener Schnitzel A, C, G, J, D, 2
- Rippchen Traditionall J, 4, 2, 3, 8, 11
- Erlenstamm J
- St. Martin A, C, G, J, i
- Kinder Schnitzel A, C, G
- Spinat mit Kartoffelpüree und Spiegelei C, G
- Apfelstrudel A
- Schokotörtchen mit roter Grütze A
- Gemischter Eiscreme G, 1, 2





## Hinweis zu Foto- und Videoaufnahmen

Die gastronomische Fläche dieses Betriebs gilt als öffentlicher Raum im Sinne der Bilnutzung. Während Ihres Aufenthalts in unserem Haus können Foto- und Videoaufnahmen gemacht werden. Diese Aufnahmen können zu Marketing- und Dokumentationszwecken auf unseren Social-Media-Kanälen (z. B. Instagram, Facebook etc.) sowie auf unserer Webseite veröffentlicht werden. Mit dem Betreten des Lokals erklären Sie sich mit der möglichen Abbildung Ihrer Person im Rahmen solcher Aufnahmen einverstanden (§ 23 KunstUrhG).

Sollten Sie nicht aufgenommen werden wollen, sprechen Sie bitte unser Personal an – wir respektieren selbstverständlich Ihren Wunsch.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Alle Preise sind in Euro angegeben und beinhalten die jeweils gültige Mehrwertsteuer  
Änderungen sind vorbehalten  
Gültig ab dem 20.04.2025

### **Notice Regarding Photo and Video Recording**

*The dining area of this establishment is considered a public space in terms of image usage. During your stay at our venue, photo and video recordings may be made. These recordings may be published on our social media channels (e.g., Instagram, Facebook, etc.) as well as on our website for marketing and documentation purposes. By entering the premises, you consent to the potential use of your image in such recordings (§ 23 German Copyright Act).*

*If you do not wish to be recorded, please inform our staff – we will, of course, respect your request.*

*Thank you for your understanding.*

*All prices are listed in euros and include the applicable VAT*

*Subject to change*

*Valid from 20th April 2025*

**www.haxenhaus.de**

**info@haxenhaus.de**

**Reservierung: +49 (0) 221 270 499 0**

**Restaurant: +49 (0) 221 270 499 18**





# Welcome to the Haxenhaus

Dear Guest,

Some of you know me, most don't. I was born in Haiti, and it wasn't until we moved to Germany at the age of six that I saw snow for the very first time. On my way to school – sitting in the car, white Walkman in hand, playing a cassette of Boney M – I would ask my father again and again when it would finally snow.

His answer was always the same: "When the last golden leaf has fallen from the trees."

He had no idea what he'd started. My brothers and me began pointing out every golden leaf that fell, and naturally argued over who had seen the very last one. My father would play "Money for Nothing" by Dire Straits at full blast on the car radio to distract us.

Eventually, we shortened the whole routine and simply said: "Dad! Play that money song!" And that became our thing – our little ritual. My father, a restaurateur who was always working and believed he was never truly present, was fully there in those moments.

Why am I sharing this? Because, as children, summer never needed an explanation. The moment the first ray of sunshine punched through the grey months, we were barefoot and half-naked, running outside. My father would run after us shouting: "It's still cold!" – a contradiction we didn't understand. Sunny and cold?

Today, I understand.

I'm a Kölsche Jung (Cologne boy) now, and Cologne is my home. I love watching the tree on our riverside terrace, waiting for the first buds to appear – the signal that spring has arrived. And at the Haxenhaus, that means it's time for our new spring menu.

Together, as a team, we sit down at our family table and try to guess when the first real rays of sunshine will arrive, and when the chlorophyll starts doing its magic.

Our doors have been open to visitors for decades. And each year, we are proud to present ourselves in the same light – quite literally. That golden light that warms the alleyways of the old town in the morning and paints the Rhine in deep amber at sunset. These are moments we cherish and enjoy sharing with every single guest. That's what this place is all about: shared moments.

To go with those first rays of sunshine, we've created something new for you. Alongside our beloved classics, we now offer a section of Seasonal Specialties – the prototypes of our kitchen, the **"test drivers"** of our menu. That's right! You become our guinea pigs! Excuse me for the pun.

We have reimaged two of our creations the **"Hangover-Haxe – Salzgasse"** and the **"Herzog 2.0"**, our flambéed reimagining of a Haxenhaus favourite. After all, I've learned my lesson. When the sun is showing its best side in the early months of the year I need to add some element of warmth, hence the flambéed Haxe.

Have a look, give these prototypes a try – and please, let us know what you think. We welcome every bit of honest feedback. The Haxenhaus is looking forward to welcoming you. So is my family – and especially myself. I'm usually around, though every now and then I need to play some "Dire Straits" as well and keep our little tradition alive.

**Welcome to the Haxenhaus – where tradition tastes like home.**

Yours,  
Frédéric



**Hax' geschmeckt?**



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  
[www.haxenhaus.de](http://www.haxenhaus.de)  
[info@haxenhaus.de](mailto:info@haxenhaus.de)