



Saxenhaus®
Tradition schmeckt.



Willkommen im Haxenhaus - wo Geschichte schmeckt

Und schon wieder neigt sich das Jahr dem Ende zu. Die Tage werden kürzer, die Stadt leuchtet abends heller – und über Köln legt sich dieser besondere Zauber, den man nur in der Winterzeit spürt. Es ist die Zeit, in der man innehält, zurückblickt – und sich auf das freut, was wirklich zählt: Wärme, Gemeinschaft und gutes Essen.

Kaum jemand weiß warum, die Reliquien der Heiligen Drei Könige seit Jahrhunderten in unserem Kölner Dom ruhen. Millionen Besucher bestaunen zwar jedes Jahr den goldenen Schrein – doch nur wenige kennen die ganze Geschichte dahinter: dass diese drei Weisen einst einem hellen Stern folgten, um ein Wunder zu finden – und dass sie, so erzählt man, aus verschiedenen Teilen der Welt kamen. Vielleicht liegt genau darin die Magie unserer Stadt: Köln war immer ein Ort, an dem sich Wege kreuzten – von Händlern, Pilgern, Künstlern, Arbeitern, Königen.

Ein Ort, an dem Geschichten, Sprachen und Gerüche sich vermischen.

Und mitten in dieser Altstadt, unweit des Doms, steht seit über 850 Jahren unser Haxenhaus – ein Haus, das all diese Geschichten in seinem alten Gemäuer beherbergt.

Hier verbinden sich Vergangenheit und Gegenwart, Handwerk und Leidenschaft, Herz und Heimat. Denn auch in unserer Küche warten wir gespannt auf die richtigen Momente – auf die, in denen aus guten Zutaten leckere Geschichten werden.

Und so, wie die Heiligen Drei Könige einst mit Geschenken kamen, möchten auch wir euch etwas schenken: Wärme, Geschmack und vielleicht ein kleines Stück Erinnerung.

Unsere Winterspeisekarte ist eine Einladung – an alle, die das Alte lieben und das Neue entdecken wollen.

Neben unseren Klassikern findet ihr diesmal einige besondere Kreationen:

unsere „**Erlkönige**“ – Gerichte, die aus Experimenten entstanden sind, mit Leidenschaft, Feuer und Neugier.

In diesem Jahr feiern wir außerdem eine kleine Premiere:

Zum ersten Mal gibt es im Haxenhaus ein **Weihnachtsmenü**, inspiriert von den Gerichten aus meiner eigenen Kindheit. Ich werde es unseren Köchen persönlich zeigen – so, wie ich es damals erlebt habe – und sie werden es für euch zubereiten. Ein Stück Erinnerung, das wir gerne mit euch teilen.

Und auch unser **Silvestermenü** wird etwas ganz Besonderes – lasst euch überraschen, was wir uns dafür einfallen lassen.

Und für alle, die vielleicht kein Weihnachten feiern, aber die Geschichte der **Heiligen Drei Könige** lieben: ab dem 1. Januar bis zum 6. Januar servieren wir zu jedem Hauptgericht unseren **Königskuchen** – die „**Galette des Rois**“.

Wer darin die kleine **Krone** findet (die sich in einem der Kuchenstücke versteckt hat), wird im Haxenhaus zum König oder zur Königin des Tages gekrönt – und erhält als Belohnung eine **kleine Überraschung**.

Ich wünsche euch eine wunderbare Winterzeit, frohe Festtage – und Momente, die bleiben.

Willkommen im Haxenhaus,

wo Geschichte erzählt wird – auf dem Teller, im Glas und von Herzen.

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 13,9

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!*

Swartensticks 7

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

warm pork scratchings (while stocks last)

Sainte-Marie-du-Rhin 10

Heilige Maria des Rheins

Zwiebelsuppe - langsam karamellierte Zwiebeln, mit Malzbier und kräftiger Brühe geschmort, bis sie ihre süß-würzige Tiefe entfalten, Serviert mit einer Scheibe Bauernbrot, überbacken mit würzigem Käse - goldbraun, duftend und wohlig warm.
- Ein kölscher Klassiker aus der alten Brauerküche - kräftig, ehrlich und voller Geschichte-

A Cologne-style onion soup: slow-caramelized onions, gently braised with malt beer and rich broth, unfolding deep sweet and savory notes. Served with rustic bread, topped with mature cheese and baked until golden and bubbling

A Kölsch classic from the old brewer's kitchen — warming, and full of tradition.

Kannönchen 13,9

Gulaschsuppe mit Brot

goulash soup with bread

Schloot 8.9

gemischter Salat

colourful mixed salad

Brot mit hausgemachter Kräuterbutter 5.5

bread with homemade fine herb butter



Salate Salads

Capra 19.5

gemischter Salat mit warmem Ziegenkäse und Feigensenf

colourful mixed salad served with warm goat cheese and fig mustard

Barn 18.5

gebratenes, mariniertes Haxenfleisch serviert auf gemischtem Salat

slices of grilled, marinated pork-knuckle, served on a salad bed

Rheingarten 18.5

gemischter Salat mit panierten Putenbrust-Streifen

colourful mixed salad served with breaded turkey strips

Heumarkt 18.5

gemischter Salat mit Bratwurstspießchen

mixed salad with home made sausage

Alle Salate werden mit Kräuterdressing und Brot serviert
All salads will be served with herb dressing and 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 in das "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.

**That's 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

gegrillte 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 baby potatoes and vegetables

Kölner Art Haxe 27.5

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

grilled pork knuckle filled with black pudding and onions,, gratinated with cheese and 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 33

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 baby 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

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

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

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

Dampfgegartes Schweinshaxe in aromatischem Würzesud, serviert mit karamellisierten Apfelfringen, regionalen Drillingen und einer feinen Calvados-Sauce

steam-braised pork knuckle in an aromatic spiced broth, served with caramelized apple rings, regional baby 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 Drillingkartoffeln.

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)

Zwiebel Haxe 27.5

Inspiziert 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



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 29.5

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, in Rotwein karamellisierten Zwiebeln, Kartoffelecken und Gemüse

steak of turkey served with a creamy mushroom sauce, vegetables, potato wedges and red wine caramelized onions

Kölner Schnitzel 22,5

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 und Zwiebeln auf Kartoffelpüree mit hausgemachtem Apfelmus

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

Rheinischer Sauerbraten 28,9

hausgemachter Sauerbraten serviert mit Kirschrotkohl und Kartoffelklößen

homemade Sauerbraten (marinated and braised beef) served with cherry red cabbage and potato dumplings



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

Semmelknödeltaler 18

gebraten und serviert mit Pilzrahmsauce und Kartoffelstampf

bread dumplings served with a creamy mushroom sauce and mashed potatoes



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

scallop of pork served with potato wedges

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* 10.5
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
- Schlott J
- Brot und Kräuterbutter A, C, G
- Sainte-Marie-du-Rhin A, 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, L, 2
- Herzog 2
- 1/2 Bio Hähnchen F, 2, 4
- Zwiebel Haxe
- 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
- Rheinischer Sauerbraten A, L, J, 1, 3, 4
- 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
- Semmelknödeltaler A, C, G
- 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 Bildnutzung. 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 01.10.2025

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 October 1st, 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 - where history is something you can taste

And once again, the year is drawing to a close.

The days are getting shorter, the city glows brighter in the evenings – and a special kind of magic settles over Cologne, one that can only be felt in winter.

It's a time to pause, reflect – and look forward to what truly matters: warmth, togetherness, and good food.

Hardly anyone knows why the relics of the Three Wise Men have rested in our Cologne Cathedral for centuries. Every year, millions admire the golden shrine – yet few know the full story behind it: that these three kings once followed a bright star in search of a miracle – and that, as legend has it, they came from different corners of the world.

Perhaps that's exactly where the magic of our city lies: Cologne has always been a place where paths cross – of merchants, pilgrims, artists, workers, and kings.

A place where stories, languages, and aromas come together.

And right in the middle of this old town, not far from the cathedral, our Haxenhaus has stood for over 850 years – a house that holds all these stories within its ancient walls.

Here, past and present blend together, as do craftsmanship and passion, heart and home.

In our kitchen, we too wait eagerly for the right moments – the ones where good ingredients turn into delicious stories.

And just as the Three Wise Men once came bearing gifts, we would also like to offer you something: warmth, flavor, and maybe even a small piece of memory.

Our winter menu is an invitation – to all who cherish the old and long to discover the new.

Alongside our classics, you'll find some special new creations this time:

our “**test drivers**” – dishes born from experiments, made with passion, fire, and curiosity.

This year, we're also celebrating a small premiere:

For the first time ever, the Haxenhaus will offer a **Christmas menu**, inspired by dishes from my own childhood. I'll be showing our chefs personally how I remember them – and they'll prepare them for you. A piece of memory that we're excited to share.

And our **New Year's Eve menu** will be something truly special as well – stay tuned for the surprise we have planned.

And for everyone who may not celebrate Christmas, but loves the story of the Three Kings: from January 1st to January 6th, we'll be serving a **King's Cake – the Galette des Rois** – with every main course.

Whoever finds the hidden crown in one of the slices will be crowned King or Queen of the Day at the Haxenhaus – and will receive a **small surprise as a reward**.

I wish you a wonderful winter season, joyful holidays – and moments that stay with you.

Welcome to the Haxenhaus,
where stories are told – on the plate, in the glass, and from the heart.

Yours,
Frédéric

