

Willkommen im Haxenhaus - wo der Frühling sogar die Haxen leichtfüßig macht

Wer Haxe hört, denkt oft zuerst an Schwere - wir im Haxenhaus denken an Handwerk, Gewürze und überraschende Leichtigkeit.

Welche Sinne weckt der Frühling zuerst?

Das Auge, wenn das Licht weicher wird und alles wieder Farbe bekommt?
Die Nase, wenn Kräuter, Blüten und frische Erde den Duft der neuen Saison tragen?

Oder doch der Geschmack, der sich nach Frische sehnt, nach Klarheit, nach allem, was leichter, feiner und lebendiger wirkt?

Genau das lieben wir an Frühling und Sommer. Es ist die Zeit der feinen Töne, der frischen Kräuter, der zarten Würze und der Aromen, die nicht laut sein müssen, um in Erinnerung zu bleiben. Ein Hauch Zitrone, junges Gemüse, erste Blüten, Spargel, Bärlauch - und dazu Gewürze wie Lorbeer, Wacholder, Fenchel, Koriandersaat, Pfeffer, Senfsaat und Piment. Für uns reicht das nach echtem Handwerk.

Denn guter Geschmack beginnt lange vor dem ersten Bissen: in der Sorgfalt, im Gespür für Balance und in der Kunst, Kraft und Leichtigkeit zusammenzubringen. Genau darin liegt unser Ansatz. Nicht weniger Charakter, nicht weniger Tiefe - sondern mehr Gefühl, mehr Frische und mehr Genuss mit einer gewissen Selbstverständlichkeit.

So möchten wir diese Jahreszeit auf den Teller bringen: herzlich, saisonal und mit einer Leichtigkeit, die man schmeckt und spürt. Das Ergebnis ist am Ende der schönste Beweis, dass es funktioniert.

Willkommen im Haxenhaus - wo selbst das Deftige leichtfüßig werden darf.

Euer Frédéric

Feiert im Haxenhaus: Die perfekte Lokation für Eure besonderen Anlässe

**Schlemmen, feiern und nette Leute kennenlernen.
Ein Mahl wie im Mittelalter.**

Bei der mittelalterlichen Festtafel der Bürger werdet ihr mit euch unbekannten Menschen zusammenkommen, schlemmen und feiern. Hier wird gegessen, getrunken, gelacht und gefeiert.

Ein Erlebnis, das Geschichte, Theater und rheinische Gastfreundschaft verbindet – mitten in der Kölner Altstadt, in einem Haus, das älter als der Dom ist.

Inklusivleistungen:

3-Gang-Menü und Getränke, Schauspiel & mittelalterliche Unterhaltung („Luoderei“)

Urige Atmosphäre im denkmalgeschützten Haxenhaus von 1178.

Die mittelalterliche Festtafel gibt es auf Wunsch auch ganz privat – perfekt für Familienfeste, Firmenfeiern oder Weihnachtsfeiern mit besonderem Flair.

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!

Unsere Räumlichkeiten für unvergessliche Feiern und Veranstaltungen:

Im Erdgeschoss finden bis zu 110 Personen Platz.

Die Saalkammer in der 1. Etage bietet Platz für bis zu 55 Personen.

Das Sälchen in der 1. Etage bietet Platz für bis zu 20 Personen.

Saalkammer und Sälchen lassen sich kombinieren und bieten gemeinsam Platz für bis zu 75 Personen.

Wir freuen uns auf Euch!



Für den kleinen Hunger *Appetizers*

Hafen Platte 14,5

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 7,5

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

warm pork scratchings (while stocks last)

Tomatensuppe mit Brot 7

Bloody Mary Option - fragen Sie unser Personal

tomato soup with bread - ask for the Bloody Mary option (with Vodka)

Kannönchen

Gulaschsuppe mit Brot

klein 7.5

normal 11.5

*goulash soup with bread
small
normal*

Schloot 8.5

gemischter Salat

colourful mixed salad

Brot mit hausgemachter Kräuterbutter 6,5

bread with homemade fiine herb butter



Salate *Salads*

Capra 19,5

gemischter Salat mit warmen Ziegenkäse und Feigensenf

colourful mixed salad served with warm goat cheese and fig mustard

Barn 19,5

gebratenes, mariniertes Haxenfleisch serviert auf gemischtem Salat

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

Rheingarten 19,5

gemischter Salat mit panierten Putenbrust-Streifen

colourful mixed salad served with breaded turkey strips

Neumarkt 18,5

gemischter Salat mit hausgemachten vegetarischen Frikadellen

mixed salad with homemade veggie patties

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 35,5

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 29,5

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 33

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 33,5

Lammhaxe serviert mit Drillingen und Gemüse

lamb knuckle served with baby potatoes and vegetables

Kölner Art Haxe 29,5

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 29,5

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 25,5

gegrillte Schweinshaxe mit Kartoffelpüree und Sauerkraut

grilled pork knuckle served with mashed potatoes and sauerkraut

Alter Fritz 27,5

saftig im Ofen gedämpftes Haxenfleisch mit frischer Salatvariation,
Ofenkartoffel, Kräuterquark und Preiselbeeren.

*juicy oven-steamed pork knuckle meat served with a fresh mixed salad,
baked potato, herb quark, and cranberries*



Haxenhauskreationen

Haxenhaus' Creations

Limburger Haxe 33,5

die BIO Schweinshaxe aus einem Kloster wird bei uns mehrere Stunden in einem Sud aus 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 rosemary, bay leaf and leek and grilled garlic-rosemary and served with seasonal vegetables and baby potatoes

(while supplies last)

Beijing Haxe 31,5

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



Haxenhauskreationen

Haxenhaus' Creations

Herzog Haxe 32,5

gegrillte Schweinshaxe, serviert mit karamellisierten Apfelscheiben, Kartoffelscheiben und mit einer feinen Calvados-Sauce

grilled pork knuckle, served with caramelized apple slices, potatoes slices and Calvados sauce

Salzgasse 25,5

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 26,5

½ 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)

*½ 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)*

½ Meter Löve Will Bratwurst (für 1 Person) 24
mit Bratkartoffeln und Sauerkraut

*½ meter of homemade sausage with pan-fried potatoes and sauerkraut
(1 person)*

½ Meter Löve Will Bratwurst (für 1 Person) 21
mit Krautsalat und Brot

½ meter of homemade sausage with coleslaw and bread (1 person)



Klassiker *our specialties*

Wiener Schnitzel 30,5

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 27,5

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 24,5

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 23,5

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



Klassiker *our specialties*

Himmel und Ääd 19,5

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 19,5

Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln

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

Rinderroulade 27

Rinderroulade mit Kirschrotkohl und Spätzle – ein echter Klassiker, herzhaft und voller Geschmack

Beef roulade with cherry red cabbage and spaetzle – a true classic, hearty and full of flavor



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*

Ehrenfeld 17,5

hausgemachte vegetarische Frikadellen, serviert mit Drillingen
und Kräuterquark

*homemade veggie patties served with baby potatoes,
and herb quark*

Brotknödel 17,5

Zarte Brotknödel in einer cremigen Pilzrahmsauce, serviert mit einem
frischen Beilagensalat. Ein herzhaftes, klassisches Gericht mit feiner
Pilznote und hausgemachtem Charakter

*Tender bread dumplings in a creamy mushroom sauce, served with
a fresh side salad. A hearty, classic dish with a delicate mushroom flavor
and a homemade character*



Kinder Menü

Kids menu

1/4 Meter hausgemachter Bratwurst 14
mit Bratkartoffeln und Sauerkraut

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

Kinder Schnitzel 13
Schweineschnitzel serviert mit Kartoffelecken

scallop of pork served with potato wedges

Spinat mit Kartoffelpüree und Spiegelei 12

spinach with mashed potatoes and fried egg, sunny side up



Süßes aus der Haxenhausküche

Desserts

Rheinischer Apfelstrudel 10,5
mit Vanillesauce und Vanilleeis

Apple pie with vanilla-sauce and vanilla ice cream

Schokotörtchen mit Roter Grütze 8,5

chocolate cake with red fruit jelly

Gemischte Eiscreme 7,5
mit Sahne

Assorted ice cream with whipped cream



Getränkekarte

Drinks

Biere

Kölsch 0,2L	2,7 €
Kölsch 0,4L	5,4 €
Pils 0,25L	3,2 €
1 Krug Pils 0,5L	5,9 €
1/2 Meter Kölsch 1,0L	12,2 €
1 Meter Kölsch 2,0L	24,3 €
Gaffel Wiess 0,33L	4,2 €
Gaffel Lemon 0,33L	4,2 €
Grimbergen Abtei 0,33L	5,5 €
Paulaner Hefe-Weizen 0,3L	4,2 €
Paulaner Hefe-Weizen 0,5L	5,9 €
Paulaner Münchner Hell 0,5L	5,9 €

Alkoholfreies Bier

Hefe-Weizen alkoholfrei 0,5L	5,9 €
Kölsch alkoholfrei 0,33L	4 €
Malzbier 0,2L	2,5 €
Malzbier 0,4L	5 €

Cider

Bulmers 0,5L	7,5 €
--------------	-------

Cognac 2cl

Rémy Martin	6 €
-------------	-----

Whiskey 2cl

Macallan 12 yrs	9 €
Glenfiddich 15 yrs	6 €

Aquavit 2cl

Malteser Aquavit	4 €
Linie Aquavit	4 €

Rum 2cl

Plantation 12yrs	7 €
Barbancourt Rum 15 yrs	9 €

Klare, Korn, Vodka etc. 2cl

Korn	3,5 €
Vodka Absolut	4,5 €
Vodka Belvedere	5,5 €
Tequila Patrón	7 €
Metermann	4 €

Bitterliköre 2cl

Kabänes	3,5 €
Jägermeister	4 €
Ramazzotti	5 €

Liköre 2cl

Baileys	4 €
Sambuca	5 €
Johannisbeer-Likör	4 €
Limoncello	5 €

Edelbrände 2cl

Prinz verschiedene	6 €
Alte Sorten	

Longdrinks 4cl

Gin Six Ravens & Tonic	9,5 €
Aperol Spritz	9 €
Lillet Wild berry	9 €
Lillet White peach	9 €
Limoncello Spritz	9 €
Cologne Spritz	9,5 €
Sheers Grapefruit Spritz	10 €

Heißgetränke

Kaffee Creme	4 €
Espresso	2,5 €
Cappuccino	4,5 €
Latte Machiatto	4,5 €
Milchkaffee	4,5 €
Kakao mit Sahne	4,5 €
Tee (verschiedene Sorten)	4 €

Wasser-Erfrischungsgetränke-Fruchtsäfte

Karbonisiertes Tafelwasser 0,2L	2,5 €
Karbonisiertes Tafelwasser 0,3L	3,5 €
Vio Apfelschorle 0,25L	4,2 €
Vio Rhabarberschorle 0,25L	4,2 €
Vio Johannisbeerschorle 0,25L	4,2 €
Gerolsteiner still 0,25L	3,5 €
Gerolsteiner still 0,75L	8,5 €
Gerolsteiner Mineralwasser 0,75L	8,5 €
Coca Cola 0,3L	4,2 €
Coca Cola Zero 0,3L	4,2 €
Fanta 0,3L	4,2 €
Sprite 0,3L	4,2 €
Bitter Lemon Thomas Henry 0,2L	3,5 €
Tonic Water Thomas Henry 0,2L	3,5 €
Apfelsaft Naturtrüb 0,2L	3,5 €
Orangensaft 0,2L	3,5 €
Fuze Eistee Lemon 0,25L	4,2 €
Fuze Eistee Peach 0,25L	4,2 €
Gaffel Fassbrause Zitrone 0,33L	4,2 €
Gaffel Fassbrause Pink Grapefruit 0,33L	4,2 €
Paulaner Spezi 0,33L	4,5 €
Almdudler Limonade 0,35L	4,5 €

Weinkarte

Wine

OFFENE WEINE - GLAS 0,2L

Weiß/white

Ambs - Grauburgunder - trocken/Pinot Gris - dry 8 €
Deutschland, Baden/Kaiserstuhl

Markus Pfaffmann - Riesling - trocken/Riesling - dry 8 €
Deutschland, Pfalz

Schittler-Becker - Blanc de Noir - trocken/Blanc de Noir - dry 9 €
Deutschland, Rheinhessen

Rosé

Markus Pfaffmann - Portugieser Rosé - feinherb/off-dry 8 €
Deutschland, Pfalz

Rot/red

Ambs - Spätburgunder - trocken/Pinot Noir - dry 8 €
Deutschland, Baden/Kaiserstuhl

Cellier des Vicomtes - Merlot - trocken/Merlot - dry 8 €
Frankreich, Pays d'oc

PROSECCO / CRÉMANT / CHAMPAGNER

Prosecco 0,1L 5,9 €

Prosecco 0,75L 35 €

Crémant de Loire Rosé 0,75L 39 €

Champagne Veuve Clicquot Brut 0,75L 105 €

Champagne Louis Roederer 0,75L 125 €

Weinkarte *Wine*

FLASCHENWEINE 0,75L

Weiß/white

Diehl - Blanc de Noir - trocken/Blanc de Noir - dry 38 €

Deutschland, Südpfalz

Noten von weißen und roten Johannisbeeren mit exotischen Anklänge von Mango und Maracuja

Van Volxem Schiefer - Riesling - trocken/Riesling - dry 38 €

Deutschland, Mosel/Saar

Ein edler und eleganter Riesling mit feinen Aromen von Mineralien und weißgelben Früchten, die harmonisch vom Ansatz bis ins Finale reichen

Markus Pfaffmann - Grauburgunder - trocken/Pinot Gris - dry 35 €

Deutschland, Pfalz

Fruchtig mit Aromen von Birnen, Quitten und gelben Früchten

Rot/red

Meyer Näkel - Us de la meng Cuvée - trocken/Cuvée - dry 55 €

Deutschland, Ahr

Fruchtig-würzig mit Aromen von Heidelbeeren und Brombeeren, kombiniert mit Gewürzen wie Nelke, Zimt und Lorbeer

Nardelli - Primitivo - trocken/red - dry 35 €

Italien, Apulien

Im Aroma herzhaft und elegant, herrlich ausgewogen und nuanciert, berrig mit Noten von Pflaumen und Gewürzen. Im Nachklang ein langer fruchtig-süßer Nachgeschmack

Welcome to the Haxenhaus - where history is something you can taste

When people hear “knuckle,” they often think of richness first — at Haxenhaus, we think of craft, spices, and unexpected lightness.

Which sense does spring awaken first?

The eyes, when the light grows softer and the world begins to fill with color again?

The nose, when herbs, blossoms, and fresh earth announce the new season?

Or perhaps taste itself, longing for freshness, clarity, and everything that feels lighter, finer, and more alive?

That is exactly what we love about spring and summer. It is the season of subtle notes, fresh herbs, delicate aromas, and a kind of cooking that does not need to be loud to leave a lasting impression. A hint of lemon, young vegetables, first blossoms, asparagus, wild garlic — joined by spices such as bay leaf, juniper, fennel, coriander seed, pepper, mustard seed, and allspice. To us, this is what true craftsmanship smells like.

Because great flavor begins long before the first bite: in care, in a sense of balance, and in the art of bringing character and lightness together. That is exactly where our approach begins. Not less depth, not less personality — but more feeling, more freshness, and a kind of enjoyment that feels beautifully natural.

This is how we want to bring the season to the plate: with warmth, with respect for the ingredients, and with a lightness you can taste as much as you can feel. In the end, the result is the most beautiful proof that it works.

Welcome to Haxenhaus — where even the hearty can feel dainty.

Yours, Frederic

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 01.04.2026

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 April 1st, 2026

www.haxenhaus.de

info@haxenhaus.de

Reservierung: +49 (0) 221 270 499 0

Restaurant: +49 (0) 221 270 499 18



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
Schloot J
Brot und Kräuterbutter A, C, G
Tomatensuppe i, L
Rheingarten A, C, G, J
Capra G, J
Barn F, J, i, 1, 2
Neumarkt G, J, C, A, L
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 A, J, i, 3, 8
Limburger
Beijing F, 2, 3, 4
Salzgasse A, C, G, 2, 3, 8
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
Rinderroulade A, C, J, i, G, L
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
Ehrenfeld G, J, C, A, L
Brotknödel 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

