



Haxenhaus

Tradition schmeckt.



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 Büten, 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

Hafen Platte 14,5

Zwei Scheiben Brot mit selbstgemachter Kräuterbutter, mittelalter Gouda
Blutwurst und Schwartensticks
Dazu gibt's noch hauseigenes Haxenschmalz – der perfekte Start!

Schwartensticks 7,5

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

Tomatensuppe mit Brot 7

Bloody Mary Option - fragen Sie unser Personal

Kannönchen

Gulaschsuppe mit Brot

klein 7,5

normal 11,5

Schlott 8,5

gemischter Salat

Brot mit hausgemacht Kräuterbutter 6,5



Salate

Capra 19,5

gemischter Salat mit warmen Ziegenkäse und Feigensenf

Barn 19,5

gebratenes, mariniertes Haxenfleisch serviert auf gemischtem Salat

Rheingarten 19,5

gemischter Salat mit panierten Putenbrust-Streifen

Neumarkt 18,5

gemischter Salat mit hausgemachten vegetarischen Frikadellen

Alle Salate werden mit Kräuterdressing und Brot serviert



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.**



Haxen à la Carte

Drei Könige 35,5

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

Helena Haxe 29,5

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

Augustus Haxe 33

gegrillte Schweinshaxe, Bratwurst, Leberkäse dazu Bratkartoffeln und Sauerkraut



Haxen à la Carte

Frankenwerft 33,5

Lammhaxe serviert mit Drillingen und Gemüse

Kölner Art Haxe 29,5

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

Bierkutscher Haxe 29,5

gegrillte Schweinshaxe mit würziger Dunkelbiersauce, gebratenen
Kartoffelecken und einem Salatbouquet

Buttermarkt 25,5

gegrillte Schweinshaxe mit Kartoffelpüree und Sauerkraut

Alter Fritz 27,5

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



Haxenhauskreationen

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)

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



Haxenhauskreationen

Herzog Haxe 32,5

gegrillte Schweinshaxe, serviert mit karamellisierten Apfelscheiben, Kartoffelscheiben und mit einer feinen 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

½ 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)



Kölner Schmankerl

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



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

„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.

1 Meter Löve Will Bratwurst (für 2 Personen) 45
mit Bratkartoffeln und Sauerkraut

1/2 Meter Löve Will Bratwurst (für 1 Person) 24
mit Bratkartoffeln und Sauerkraut

1/2 Meter Löve Will Bratwurst (für 1 Person) 21
mit Krautsalat und Brot



Klassiker

Wiener Schnitzel 30,5

der Allzeitklassiker vom Kalb serviert mit Bratkartoffeln,
Beilagensalat und Wildpreiselbeeren

Rippchen Traditionell 27,5

vom Eifeler Schwein, nach alter Tradition zubereitet, glasiert mit
hauseigener Barbecue-sauce serviert mit Krautsalat und Brot

Putensteak 24,5

serviert mit Pilzrahmsauce, in Rotwein karamellisierten Zwiebeln,
Kartoffelecken und Gemüse

Kölner Schnitzel 23,5

Schweineschnitzel (nicht paniert) mit Schmorzwiebeln und
FlöNZ (Blutwurst) serviert mit knusprigen Bratkartoffeln und Bauernsoße



Klassiker

Himmel und Ääd 19,5

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

Ostermann 19,5

Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln

Rinderroulade 27

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



Vegetarische Spezialitäten

Erlenstamm 18,5

Backkartoffel gefüllt mit Spinat und Pilzrahmsauce auf Salatbeet

Ehrenfeld 17,5

hausgemachte vegetarische Frikadellen, serviert mit Drillingen
und Kräuterquark

Brotknödel 17,5

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



Kinder Menü

1/4 Meter hausgemachter Bratwurst 14
mit Bratkartoffeln und Sauerkraut

Kinder Schnitzel 13
Schweineschnitzel serviert mit Kartoffelecken

Spinat mit Kartoffelpüree und Spiegelei 12



Süßes aus der Haxenhausküche

Rheinischer Apfelstrudel 10,5
mit Vanillesauce und Vanilleeis

Schokotörtchen mit Roter Grütze 8,5

Gemischte Eiscreme 7,5
mit Sahne



Getränkekarte

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

OFFENE WEINE - GLAS 0,2L

Weiß

Ambs - Grauburgunder - trocken 8 €
Deutschland, Baden/Kaiserstuhl

Markus Pfaffmann - Riesling - trocken 8 €
Deutschland, Pfalz

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

Rosé

Markus Pfaffmann - Portugieser Rosé - feinherb 8 €
Deutschland, Pfalz

Rot

Ambs - Spätburgunder - trocken 8 €
Deutschland, Baden/Kaiserstuhl

Cellier des Vicomtes - Merlot - trocken 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

FLASCHENWEINE 0,75 L

Weiß

Diehl - Blanc de Noir - trocken 38 €

Deutschland, Südpfalz

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

Van Volxem Schiefer - Riesling - trocken 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 35 €

Deutschland, Pfalz

Fruchtig mit Aromen von Birnen, Quitten und gelben Früchten

Rot

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

Deutschland, Ahr

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

Nardelli - Primitivo - trocken 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



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

www.haxenhaus.de

info@haxenhaus.de

Reservierung: +49 (0) 221 270 499 0

Restaurant: +49 (0) 221 270 499 18



Allergene

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) koffeinhaltig
- 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 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