



# Saxenhaus

Le goût de la tradition



## Entrées

### Hafen Platte 14,5

deux tranches de pain avec beurre aux herbes maison,  
gouda affiné, boudin noir et couenne croustillante.  
Accompagné de notre saindoux de jarret maison - le départ parfait !

### Schwartensticks 7,5

bandes croustillantes de couenne, servies chaudes (dans la limite des stocks disponibles)

### Tomatensuppe mit Brot 7

velouté de tomates servi avec du pain  
option Bloody Mary (avec Vodka) – veuillez demander à notre personnel

### Kannönchen

soupe goulasch avec pain

petite 7,5

normale 11,5

### Schlott 8,5

salade composée

### Brot mit hausgemacht Kräuterbutter 6,5

pain avec beurre aux herbes maison



# Salades

## Capra 19,5

salade composée avec fromage de chèvre chaud et moutarde aux figues

## Barn 19,5

viande de jarret marinée et poêlée servie sur salade composée

## Rheingarten 19,5

salade composée avec lanières de blanc de dinde panées

## Neumarkt 18,5

Salade composée avec des boulettes végétariennes maison

Toutes les salades sont servies avec une vinaigrette aux herbes et du pain



## Haxen à la Carte Jarrets à la carte

### Drei Könige 35,5

trois spécialités différentes : viande de jarret de porc, de jarret d agneau et travers de porc,  
servis avec pommes de terre sautées et choucroute

### Helena Haxe 29,5

jarret de porc grillé affiné avec une marinade miel-gingembre,  
servi avec quartiers de pommes de terre et bouquet de salade

### Augustus Haxe 33

jarret de porc grillé, bratwurst et Leberkäse (pain de viande bavarois),  
accompagnés de pommes de terre sautées et de choucroute





## Haxen à la Carte

### Jarrets à la carte

#### Frankenwerft 33,5

jarret d agneau servi avec petites pommes de terre et légumes

#### Kölner Art Haxe 29,5

jarret de porc grillé farci de FlöNZ (boudin noir) et d'oignons, gratiné au fromage,  
servi avec choucroute et purée de pommes de terre

#### Bierkutscher Haxe 29,5

jarret de porc grillé avec sauce relevée à la bière brune,  
quartiers de pommes de terre sautés et bouquet de salade

#### Buttermarkt 25,5

jarret de porc grillé avec purée de pommes de terre et choucroute

#### Alter Fritz 27,5

viande de jarret servie avec une grosse pomme de terre au four,  
fromage blanc aux herbes, airelles sauvages et bouquet de salade



## Originaux de Haxenhaus

### Limburger Haxe 33,5

ce jarret de porc bio, issu d'un monastère, est cuit pendant plusieurs heures dans un bouillon parfumé au céleri, au romarin, au laurier et au poireau, puis brièvement grillé à feu vif avec de l'ail et du romarin, servi avec des légumes de saison et des pommes de terre grenailles  
(dans la limite des stocks disponibles)

### Beijing Haxe 31,5

selon une recette originale venue de Chine : jarret de porc mariné aux épices asiatiques et grillé jusqu'à devenir croustillant, servi dans une poêle plate avec salade de chou, pain et dip aigre-doux



## Originaux de Haxenhaus

### Herzog Haxe 32,5

jarret de porc cuit à la vapeur dans un bouillon aromatique aux épices, servi avec rondelles de pomme caramélisées, grenailles régionales et fine sauce au calvados

### Salzgasse 25,5

pain de campagne tartiné de beurre aux herbes maison, garni d'oignons braisés, de viande de jarret de porc tendre désossée et d'un oeuf au plat.

Un plaisir rustique au charme fait maison

### ½ Bio Hähnchen 26,5

demi-poulet bio de la région, croustillant à l'extérieur et juteux à l'intérieur, servi avec une salade de chou fraîchement marinée et des petites pommes de terre. Un classique

convaincant par sa qualité et sa simplicité

(Jusqu'à épuisement)



# Kölner Schmankerl Spécialités de Cologne

Plateau gourmand pour deux personnes ou plus

Par personne:

1/2 jarret de porc, 1/4 de mètre de bratwurst,

1/2 tranche de lard poêlé, 1/2 tranche de Leberkäse (terrinerie de viande allemande),

1 tranche de boudin noir

Garnitures:

choucroute, oignons braisés, pommes de terre sautées et sauce paysanne



2 personnes: 57

3-4 personnes: 28,5 p. p.

5-6 personnes: 26,5 p. p.

À partir de 7 personnes: 24,5 p. p.





# Bratwurst

## "Löve Will"

Notre bratwurst maison est fabriquée véritablement à la main - selon une recette transmise par le boucher de la maison, "Löve Will", d Esch près d Elsdorf. Avec beaucoup de soin et un fort attachement à la région, les cuisiniers du Haxenhaus créent ainsi une spécialité qui réunit tradition et saveur.

1 mètre de bratwurst Löve Will (pour 2 personnes) 45  
avec pommes de terre sautées et choucroute

1/2 mètre de bratwurst Löve Will (pour 1 personne) 24  
avec pommes de terre sautées et choucroute

1/2 mètre de bratwurst Löve Will (pour 1 personne) 21  
avec salade de chou et pain



## Classiques

### Wiener Schnitzel 30,5

le grand classique du veau, servi avec pommes de terre sautées,  
salade d'accompagnement et airelles sauvages

### Rippchen Traditionell 27,5

travers de porc de l'Eifel préparés selon l'ancienne tradition,  
glacés avec notre sauce barbecue maison et servis avec salade de chou et pain

### Putensteak 24,5

steak de dinde, servi avec sauce crémeuse aux champignons,  
oignons caramélisés au vin rouge, quartiers de pommes de terre et légumes

### Kölner Schnitzel 23,5

escalope de porc non panée avec oignons braisés et Flönz (boudin noir),  
servie avec pommes de terre sautées croustillantes et sauce paysanne



## Classiques

### Himmel und Ääd 19,5

un plat d'enfance très apprécié de Cologne : boudin noir poêlé et oignons sur purée de pommes de terre avec compote de pommes maison

### Ostermann 19,5

Leberkäse (terraine de viande allemande) avec oeuf au plat et pommes de terre sautées

### Rinderroulade 27

roulade de bœuf avec chou rouge aux cerises et spätzle – un grand classique, riche en saveurs



## Spécialités végétariennes

### Erlenstamm 18,5

pomme de terre au four garnie d'épinards et de sauce  
crémeuse aux champignons, sur lit de salade

### Ehrenfeld 17,5

boulettes végétariennes maison accompagnées de pommes de terre grenailles et de  
fromage blanc aux herbes

### Brotknödel 17,5

déliçates quenelles de pain dans une sauce crémeuse aux champignons,  
servies avec une salade fraîche en accompagnement.  
Un plat classique et généreux, aux fines notes de champignons et au caractère maison



## Menu enfant

1/4 de mètre de bratwurst maison 14  
avec pommes de terre sautées et choucroute

Kinder Schnitzel 13  
escalope de porc servie avec quartiers de pommes de terre

Spinat mit Kartoffelpüree und Spiegelei 12  
épinards avec purée de pommes de terre et oeuf au plat



## Douceurs de la cuisine du Haxenhaus

### Apfelstrudel 10,5

strudel rhénan aux pommes avec sauce vanille et glace à la vanille

### Schokotörtchen mit Roter Grütze 8,5

moelleux au chocolat avec fruits rouges

### Eiscreme / Glaces assorties 7,5

avec crème fouettée





# Carte des boissons

## Bières

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Kölsch 0,2L                 | 2,7 €  |
| Kölsch 0,4L                 | 5,4 €  |
| Pils 0,25L                  | 3,2 €  |
| 1 chope de Pils 0,5L        | 5,9 €  |
| 1/2 mètre de Kölsch 1,0L    | 12,2 € |
| 1 mètre de Kölsch 2,0L      | 24,3 € |
| Gaffel Wiess 0,33L          | 4,2 €  |
| Gaffel Lemon 0,33L          | 4,2 €  |
| Grimbergen Abbaye 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 €  |

## Bières sans alcool

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Hefe-Weizen sans alcool 0,5L | 5,9 € |
| Kölsch sans alcool 0,33L     | 4 €   |
| Bière maltée 0,2L            | 2,5 € |
| Bière maltée 0,4L            | 5 €   |

## Cidre

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

## Cognac 2cl

|             |     |
|-------------|-----|
| Rémy Martin | 6 € |
|-------------|-----|

## Whisky 2cl

|                    |     |
|--------------------|-----|
| Macallan 12 yrs    | 9 € |
| Glenfiddich 15 yrs | 6 € |

## Aquavit 2cl

|                  |     |
|------------------|-----|
| Malteser Aquavit | 4 € |
| Linie Aquavit    | 4 € |

## Rhum 2cl

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| Plantation 12yrs        | 7 € |
| Barbancourt Rhum 15 yrs | 9 € |

## Eaux-de-vie, Korn, Vodka etc. 2cl

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

## Liqueurs amères 2cl

|              |       |
|--------------|-------|
| Kabänes      | 3,5 € |
| Jägermeister | 4 €   |
| Ramazzotti   | 5 €   |

## Liqueurs 2cl

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| Baileys                        | 4 € |
| Sambuca                        | 5 € |
| Johannisbeer-Liqueur de cassis | 4 € |
| Limoncello                     | 5 € |

## Eaux-de-vie nobles 2cl

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| Prinz différentes variétés | 6 € |
| Vieilles variétés          |     |

## 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 €  |

## Boissons chaudes

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| Café crème                          | 4 €   |
| Espresso                            | 2,5 € |
| Cappuccino                          | 4,5 € |
| Latte macchiato                     | 4,5 € |
| Café au lait                        | 4,5 € |
| Chocolat chaud avec crème chantilly | 4,5 € |
| Thé (différentes variétés)          | 4 €   |

## Eaux – Boissons rafraîchissantes

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| Eau de table gazeuse 0,2L         | 2,5 € |
| Eau de table gazeuse 0,3L         | 3,5 € |
| Vio Apfelschorle 0,25L            | 4,2 € |
| Vio Rhabarberschorle 0,25L        | 4,2 € |
| Vio Johannisbeerschorle 0,25L     | 4,2 € |
| Gerolsteiner plate 0,25L          | 3,5 € |
| Gerolsteiner plate 0,75L          | 8,5 € |
| Gerolsteiner - Eau minérale 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 € |
| Agua tónica Thomas Henry 0,2L     | 3,5 € |
| Jus de pomme trouble 0,2L         | 3,5 € |
| Jus d'orange 0,2L                 | 3,5 € |
| Fuze Eistee citron 0,25L          | 4,2 € |
| Fuze Eistee Durazno 0,25L         | 4,2 € |
| Gaffel Fassbrause Limón 0,33L     | 4,2 € |
| Gaffel Fassbrause pêche 0,33L     | 4,2 € |
| Paulaner Spezi 0,33L              | 4,5 € |
| Almdudler limonade 0,35L          | 4,5 € |

# Carte des vins

## VINS AU VERRE 0,2 L

### **Blanc**

Ambs - Pinot Gris - sec 8 €  
Allemagne, Baden/Kaiserstuhl

Markus Pfaffmann - Riesling - sec 8 €  
Allemagne, Pfalz

Schittler-Becker - Blanc de Noir - sec 9 €  
Allemagne, Rhénanie-Hesse

### **Rosé**

Markus Pfaffmann - Portugieser Rosé – demi-sec 8 €  
Allemagne, Pfalz

### **Rouge**

Ambs - Pinot Noir - sec 8 €  
Allemagne, Baden/Kaiserstuhl

Cellier des Vicomtes - Merlot - seco 8 €  
France, 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 €



# Carte des vins

## VINS EN BOUTEILLE 0,75 L

### **Blancs**

Diehl - Blanc de Noir - sec 38 €

Allemagne, Südpfalz

Notes de groseilles blanches et rouges avec des touches exotiques de mangue et de fruit de la passion

Van Volxem Schiefer - Riesling - sec 38 €

Allemagne, Mosel/Saar

Un Riesling noble et élégant aux arômes fins de minéralité et de fruits à chair jaune pâle, harmonieusement équilibrés du début jusqu'à la finale

Markus Pfaffmann - Pinot Gris - sec 35 €

Allemagne, Pfalz

Fruité avec des arômes de poires, de coings et de fruits jaunes

### **Rouges**

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

Allemagne, Ahr

Fruité et épicé avec des arômes de myrtilles et de mûres, associés à des épices comme le clou de girofle, la cannelle et le laurier

Nardelli - Primitivo - sec 35 €

Italie, Pouilles

Au nez, ample et élégant, merveilleusement équilibré et nuancé, aux notes de fruits rouges avec des touches de prune et d'épices. En finale, une longue persistance fruitée et légèrement sucrée



## Avis concernant les prises de photos et de vidéos

L'espace de restauration de cet établissement est considéré comme un lieu public au sens du droit à l'image. Pendant votre présence dans notre établissement, des photos et vidéos peuvent être réalisées. Ces enregistrements peuvent être utilisés à des fins de marketing et de documentation, notamment sur nos réseaux sociaux (par exemple Instagram, Facebook, etc.) ainsi que sur notre site internet.

En entrant dans l'établissement, vous acceptez d'apparaître potentiellement sur ces images conformément à la législation en vigueur.

Si vous ne souhaitez pas être filmé(e) ou photographié(e), merci d'en informer notre personnel — nous respecterons bien entendu votre souhait.

Nous vous remercions de votre compréhension.

Tous les prix sont indiqués en euros et incluent la TVA en vigueur.

Sous réserve de modifications.

Valable à partir du 01.04.2026



# Allergènes

## Allergènes:

- A) Contient du gluten
- B) Crustacés
- C) Oeufs
- D) Poisson
- E) Arachides
- F) Soja
- G) Lait
- H) Fruits à coque
- I) Céleri
- J) Moutarde
- K) Graines de sésame
- L) Dioxyde de soufre / sulfites
- M) Lupin
- N) Mollusques

## Additifs:

- 1) avec colorant
- 2) avec conservateur
- 3) avec antioxydant
- 4) avec exhausteur de goût
- 5) sulfites
- 6) noircis
- 7) cirés
- 8) avec édulcorant
- 9) aspartame - source de phénylalanine
- 10) avec phosphate
- 11) contient de la caféine
- 12) contient de la quinine

## Plats:

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