Haxenhaus zum Rheingarten

Frankenwerft 19, 50667 koeln
+49 221 9472400

KOMPLETTE SPEISEKARTE

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Hafen Platte 14,50 €
Zwei Scheiben Brot mit selbstgemachter Kräuterbutter, mittelalter Gouda Blutwurst und Schwartensticks Dazu gibt's noch hauseigenes Haxenschmalz – der perfekte Start!

Schwartensticks 7,50 €
Knusprige Streifen von der Schwarte (nur solange der Vorrat reicht)

Tomatensuppe mit Brot 7,00 €
Bloody Mary Option - fragen Sie unser Personal

Kannönchen Gulaschsuppe mit Brot 7,50 €

Schloot 8,50 €
gemischter Salat

Brot mit hausgemacht Kräuterbutter VEGETARISCH 6,50 €

SALATE

Capra VEGETARISCH 19,50 €
gemischter Salat mit warmen Ziegenkäse und Feigensenf

Barn 19,50 €
gebratenes, mariniertes Haxenfleisch serviert auf gemischtem Salat

Rheingarten 19,50 €
gemischter Salat mit panierten Putenbrust-Streifen

Neumarkt VEGETARISCH 18,50 €
gemischter Salat mit hausgemachten vegetarischen Frikadellen

HAXEN À LA CARTE

Drei Könige **35,50 €**
Dreierlei Verschiedenes: Fleisch von Schweins- Lammhaxen und Rippchen, serviert mit Bratkartoffeln und Sauerkraut

Helena Haxe **29,50 €**
gegrillte Schweinshaxe verfeinert mit einer Ingwer-Honig-Marinade, serviert mit gebratenen Kartoffelecken und einem Salat-bouquet

Augustus Haxe **33,00 €**
gegrillte Schweinshaxe, Bratwurst, Leberkäse dazu Bratkartoffeln und Sauerkraut

Frankenwerft **33,50 €**
Lammhaxe serviert mit Drillingen und Gemüse

Kölner Art Haxe **29,50 €**
gegrillte Schweinshaxe gefüllt mit Flönz (Blutwurst) und Zwiebeln, gratiniert mit Käse - dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree

Bierkutscher Haxe **29,50 €**
gegrillte Schweinshaxe mit würziger Dunkelbiersauce, gebratenen Kartoffelecken und einem Salatbouquet

Buttermarkt **25,50 €**
gegrillte Schweinshaxe mit Kartoffelpüree und Sauerkraut

Alter Fritz **27,50 €**
saftig im Ofen gedämpftes Haxenfleisch mit frischer Salatvariation, Ofenkartoffel, Kräuterquark und Preiselbeeren.

HAXENHAUSKREATIONEN

Limburger Haxe **33,50 €**
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 **31,50 €**
nach einem Originalrezept aus China: Schweinshaxe mit asiatischen Gewürzen mariniert und knusprig gegrillt. Serviert in einer Flachpfanne mit Krautsalat, Brot und süß-saurem Dip

Herzog Haxe **32,50 €**
gegrillte Schweinshaxe, serviert mit karamellisierten Apfelscheiben, Kartoffelscheiben und mit einer feinen Calvados-Sauce

Salzgasse **25,50 €**
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 **26,50 €**
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 **57,00 €**
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

HAUSGEMACHTE BRATWURST

Meter Löve Will Bratwurst **45,00 €**
mit Bratkartoffeln und Sauerkraut

1/2 Meter Löve Will Bratwurst (mit Bratkartoffeln) **24,00 €**
mit Bratkartoffeln und Sauerkraut

1/2 Meter Löve Will Bratwurst (mit Krautsalat) **21,00 €**
mit Krautsalat und Brot

KLASSIKER

Wiener Schnitzel 30,50 €
der Allzeitklassiker vom Kalb serviert mit Bratkartoffeln, Beilagensalat und Wildpreiselbeeren

Rippchen Traditionell 27,50 €
vom Eifeler Schwein, nach alter Tradition zubereitet, glasiert mit hauseigener Barbecue-sauce serviert mit Krautsalat und Brot

Putensteak 24,50 €
serviert mit Pilzrahmsauce, in Rotwein karamellisierten Zwiebeln, Kartoffelecken und Gemüse

Kölner Schnitzel 23,50 €
Schweineschnitzel (nicht paniert) mit Schmorzwiebeln und Flönz (Blutwurst) serviert mit knusprigen Bratkartoffeln und Bauern-soße

Himmel und Ääd 19,50 €
ein Leibgericht aus Kindertagen: gebratene Blutwurst und Zwiebeln auf Kartoffelpüree mit hausgemachtem Apfelmus

Ostermann 19,50 €
Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln

Rinderroulade 27,00 €
Rinderroulade mit Kirschrotkohl und Spätzle – ein echter Klassiker, herzhaft und voller Geschmack

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Erlenstamm VEGETARISCH 18,50 €
Backkartoffel gefüllt mit Spinat und Pilzrahmsauce auf Salatbeet

Ehrenfeld VEGETARISCH 17,50 €
hausgemachte vegetarische Frikadellen, serviert mit Drillingen und Kräuterquark

Brotknödel VEGETARISCH 17,50 €
Zarte Brotknödel in einer cremigen Pilzrahmsoße, serviert mit einem frischen Beilagensalat. Ein herzhaftes, klassisches Gericht mit feiner Pilznote und hausgemachtem Charakter

KINDER MENÜ

1/4 Meter hausgemachter Bratwurst 14,00 €
mit Bratkartoffeln und Sauerkraut

Kinder Schnitzel 13,00 €
Schweineschnitzel serviert mit Kartoffelecken

Spinat mit Kartoffelpüree und Spiegelei VEGETARISCH 12,00 €

SÜSSES AUS DER HAXENHAUSKÜCHE

Rheinischer Apfelstrudel VEGETARISCH — **10,50 €**
mit Vanillesauce und Vanilleeis

Schokotörtchen mit Roter Grütze VEGETARISCH — **8,50 €**

Gemischte Eiscreme VEGETARISCH — **7,50 €**
mit Sahne