



Aperitifempfehlungen / Aperitif recommendations

Champagner Louis Roederer Brut Premier	0,1 l	€ 14,00
Vino Spumante Brut Rosé – Dal Din – Venezien	0,1 l	€ 9,50
Riesling Sekt Brut – Sektkellerei Ohlig – Rheingau	0,1 l	€ 8,00
Prosecco di Valdobbiadene – Dal Din – Venezien	0,1 l	€ 8,00
Weißer Traubensecco – alkoholfrei – Sekthaus Raumland – Rheinhessen	0,1 l	€ 7,50
Cocktail „Landhaus Waitz“ – Champagner Louis Roederer Brut Premier & Pêcher Mignon	0,1 l	€ 14,50
Cocktail “Strawberry King” – Champagner Louis Roederer Brut Premier & Walderdbeerlikör	0,1 l	€ 14,50
Sekt “Royal” – Riesling Sekt Brut, Crème de Cassis	0,1 l	€ 9,50
Aperol Spritz – der „Klassiker“	0,2 l	€ 8,50
Hugo – Prosecco, Holunder & Minze	0,2 l	€ 8,50
Alkoholfreier Cocktail „Rote Orchidee“ – Komposition aus verschiedenen Fruchtsäften & Grenadine	0,2 l	€ 7,50
„acáo“ – eine bio-zertifizierte, alkoholfreie, fruchtig-herbe Belegung entwickelt von Studenten aus dem Rhein-Main Gebiet	0,25 l	€ 5,50
Fino Sherry „Jarana“ Solera Reserva – Emilio Lustau	5 cl	€ 8,50
Amontillado Sherry Medium Dry „Los Arcos“ Solera Reserva – Emilio Lustau	5 cl	€ 8,50
Deluxe Cream Sherry „Capataz Andres“ Solera Reserva – Emilio Lustau	5 cl	€ 8,50

**Für die weitere Auswahl an Aperitifs berät Sie Ihr Chef de Rang gerne.
For a bigger aperitif choice please do not hesitate to contact us.**

Bitte beachten Sie die Hinweise zur Allergenverordnung am Ende der Speisekarte!
Please take note of the instructions for allergenic ordinations at the end of the menu!



Vorspeisen / Starters

Gemischter Salat vom Frankfurter Markt, Kirschtomaten, Kerne (<i>vegan/vegetarisch</i>) <i>Mixed salad from the market of Frankfurt, cherry tomatoes, seeds (vegan/vegetarian dish)</i>	€ 7,50
Die weitgerühmten Schnecken „Achat Style“ <i>The renowned escargots „Achat Style“</i>	€ 12,50
Carpaccio vom Weiderind , Limonen-Vinaigrette, Parmesankäse <i>Meadow beef Carpaccio, lime vinaigrette, Parmesan cheese</i>	€ 14,50
Tranchen vom hausgeräucherten Lachs , Sahnemeerrettich, Kartoffelrösti, Salatbukett <i>Slices of home smoked salmon, creamy horseradish, fried grated potatoes, garden salad</i>	€ 14,50

Suppen / Soups

Tomatensüppchen , Popcorn (<i>vegan/vegetarisch</i>) <i>Tomato soup, popcorn (vegan/vegetarian dish)</i>	€ 7,50
Boula Boula – unsere Spezialität aus Südamerika <i>Boula Boula – our specialty from South America</i>	€ 9,50

Bitte beachten Sie die Hinweise zur Allergenverordnung am Ende der Speisekarte!
Please take note of the instructions for allergenic ordinations at the end of the menu!



Vom Grill / From the grill

ZU UNSEREN GRILLGERICHTEN SERVIERT WIR IHNEN EINEN **BEILAGENSALAT & KRÄUTERBUTTER**,
DAZU **WAHLWEISE POMMES FRITES, BRATKARTOFFELN ODER SÜBKARTOFFEL-STÄBCHEN**
OUR GRILL PLATTERS WILL BE SERVED WITH A **SIDE SALAD & HERB BUTTER**,
PLEASE CHOOSE BETWEEN **FRENCH FRIES, CHIP POTATOES OR SWEET POTATO STICKS**

Filet vom argentinischen Rind / <i>Argentinian tenderloin</i>	150 Gramm / 150 grams	€ 27,00
	200 Gramm / 200 grams	€ 33,00
Argentinisches Rumpsteak mit Fettrand / <i>Argentinian rump steak with fat lip</i>	300 Gramm / 300 grams	€ 26,00
Schweinefilet / <i>Fillet of pork</i>	200 Gramm / 200 grams	€ 17,50
<u>Extra-Beilagen zu den Steaks:</u>		
Kräuterjus, Pfefferrahmsauce / <i>herb jus, creamy pepper sauce</i>	je / each	€ 3,50
Trüffel-Butter, Café de Paris Butter / <i>truffle butter, Café de Paris butter</i>	je / each	€ 2,50
BBQ-Sauce, Hot Chili Sauce, Aioli	je / each	€ 2,00
Sautierte Champignons / <i>sautéed mushrooms</i>		€ 3,50
Saisongemüse / <i>seasonal vegetables</i>		€ 4,50

Bitte beachten Sie die Hinweise zur Allergenverordnung am Ende der Speisekarte!
Please take note of the instructions for allergenic ordinations at the end of the menu!



Salate / Salads

Großer Salatteller , Kirschtomaten, Rohkostsalate, Kerne <i>(vegan/vegetarisch)</i>	€ 9,50
<i>Mixed salad from the market of Frankfurt, cherry tomatoes, seeds (vegan/vegetarian dish)</i>	
mit sautierten Champignons <i>(vegetarisch)</i> / <i>with sauteed mushrooms (vegetarian dish)</i>	€ 13,50
mit gebratener Truthahnbrust / <i>with roasted turkey breast</i>	€ 16,50
mit gegrillten Rinderstreifen / <i>with grilled beef strips</i>	€ 18,50
mit drei gebratenen Riesengarnelen / <i>with three roasted king prawns</i>	€ 19,50

Pasta & Fisch / Pasta & Fish

“Catch of the Day” , Rieslingsauce, Arancini, Saisongemüse	€ 26,50
<i>“Catch of the Day”, Riesling sauce, Arancini, season vegetables</i>	
Drei gebratene Riesengarnelen , Krustentiersauce, Tagliatelle	€ 24,50
<i>Three roasted king prawns, crustacean sauce, tagliatelle</i>	
Risotto , gebratene Pilze, getrocknete Tomaten, Taggiasca-Oliven <i>(vegetarisch)</i>	€ 16,50
<i>Risotto, roasted mushrooms, dried tomatoes, Taggiasca olives (vegetarian dish)</i>	

Bitte beachten Sie die Hinweise zur Allergenverordnung am Ende der Speisekarte!
Please take note of the instructions for allergenic ordinations at the end of the menu!



Burger

Unsere Classic-Burger werden mit Brioche Brötchen, Burger Sauce, Salat, Tomaten, Zwiebeln & Essiggurken garniert & mit Pommes frites serviert
Our Classic burgers are served with Brioche Bun & garnished with burger sauce, salad, tomatoes, onions & gherkins & served with French fries.

Classic Burger

€ 15,50

100% reines Rindfleisch (200 Gramm) / *100% pure beef (200 grams)*

Classic Cheeseburger

€ 16,50

100% saftiges Rindfleisch (200 Gramm), Emmentaler Käse / *100% juicy beef (200 grams), Emmenthal cheese*

Classic Blauschimmelkäse-Burger/ Classic Blue Cheese Burger

€ 17,50

100% saftiges Rindfleisch (200 Gramm), Blauschimmelkäse / *100% juicy beef (200 grams), blue cheese*

Lachs-Burger „Thai Style“ / Salmon Burger „Thai style“

€ 16,50

Norwegischer Lachs (150 Gramm), Wasabi-Crème, Kartoffelspiralen / *Norwegian salmon (150 grams), Wasabi cream, twister potatoes*

Spinat-Auberginen-Burger „im Urkorn Brötchen“ (vegan/vegetarisch)

€ 15,50

Spinach-Eggplant-Burger „in a original Grain Bun“ (vegan/vegetarian dish)

Gemüsetaler (140 Gramm), Salsa, Süßkartoffel-Stäbchen / *Vegetable paddy (140 grams), salsa, sweet potato fries*

„Wie einst“ / “The good old times”

„Oma Kunis Hackbraten“ (250 Gramm), Spiegelei, Zwiebelsauce, Bratkartoffeln

€ 14,50

Meat loaf “Grandma Kuni’s Style” (250 grams), fried eggs, onion sauce, chip potatoes

Bitte beachten Sie die Hinweise zur Allergenverordnung am Ende der Speisekarte!

Please take note of the instructions for allergenic ordinations at the end of the menu!



Desserts

Crème brûlée

karamellierte Ananas, Kokoseiscreme
caramelized pineapple, coconut ice cream

€ 10,00

Duett vom Schokoladenmousse / Duet of chocolate mousse

Früchte, Fruchtsaucen
fruits, fruit sauces

€ 10,00

Dessertteller "Landhaus Waitz"

süße Naschereien aus der Pâtisserie
sweet tidbits from the Pâtisserie

€ 13,50

Auswahl von französischem Rohmilchkäse

Nüsse, Trauben, Feigensenf, Brotauswahl
nuts, grapes, fig mustard, choice of breads

€ 15,00

Bitte beachten Sie die Hinweise zur Allergenverordnung am Ende der Speisekarte!
Please take note of the instructions for allergenic ordinations at the end of the menu!



Informationen zur Allergenverordnung

Unseren geehrten Gästen zur Beachtung:

Gerne nehmen wir auch Rücksicht auf Allergien und versuchen, alle Wünsche unserer Gäste zu berücksichtigen, insofern diese uns im Vorfeld bekannt gegeben werden. Allerdings variieren Gerichte & Getränkekreationen und damit auch die Rezepte von Zeit zu Zeit. In unseren Speisen und Getränken können unter anderem die folgenden *Allergene* (auch Spuren davon) enthalten sein: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Farbstoffe, Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queensland Nuss), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10ml/l, Lupinen und Weichtiere. Bitte wenden Sie sich an Ihren Kellner, wenn Sie Fragen zu einzelnen Gerichten oder Getränken haben oder gegen irgendwelche Zutaten allergisch reagieren könnten.

Information concerning allergens

Dear guests please note:

We take into account also allergies and try to consider all requirements of all our guests, as far as notified us in advance. However, dishes & drink creations vary, and thus also the recipes from time to time. In our food and drinks inter alia, the following Allergens (also traces of this) might be included: Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, Kamut or their hybridized strains), crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, dyes, milk and milk products (including lactose), nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts), celery, mustard, sesame seeds, Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10 ml/l, lupine, and molluscs. Please contact your waiter, if you have any questions about individual dishes or beverages or may be allergic to any ingredients.

Bitte beachten Sie die Hinweise zur Allergenverordnung am Ende der Speisekarte!

Please take note of the instructions for allergenic ordinations at the end of the menu!