



Spargelgerichte

Marinierter Stangenspargel & hausgeräucherter Lachs, Tomaten-Ei-Vinaigrette, Blattsalate
Marinated asparagus & home smoked salmon, vinaigrette with tomatoes & eggs, leaf salad

€ 15,90

Spargelcrèmesüppchen, Ravioli
Cream of asparagus, ravioli

€ 7,90

Portion Stangenspargel (250 Gramm), Neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter
Serving asparagus (250 grams), potatoes, Hollandaise sauce or melted butter

€ 18,50

dazu / add

Kleines Wiener Kalbsschnitzel (100 Gramm) / *small Viennese Schnitzel of veal (100 grams)*

€ 9,50

Argentinisches Rinderfilet (120 Gramm) / *Argentinian tenderloin (120 grams)*

€ 18,50

3 Riesengarnelen / *3 king prawns*

€ 15,50

Filet vom Lachs (100 Gramm) / *fillet of salmon (100 grams)*

€ 11,50

Roher & gekochter Schinken (100 Gramm) / *raw & cooked ham (100 grams)*

€ 7,50



Menü „Landhaus Waitz“ – Menu „Landhaus Waitz“

Marinierter Stangenspargel & hausgeräucherter Wildlachs, Tomaten-Ei-Vinaigrette, Blattsalate
Marinated asparagus & home smoked salmon, vinaigrette with tomatoes & eggs, leaf salad

...

Boula Boula - unsere Suppenspezialität aus Südamerika

Boula Boula – our famous soup from South America

...

Gebratene Hummerkrabbe, Salat von jungem Spinat & Mangold, Kichererbsencreme, Granatapfel

Roasted king prawn, salad of spinach & mangel, chick pea, pomegranate

...

Das Beste von Rind & Kalb, Kräuter-Jus, Cognac-Sauce, Marktgemüse, Mandelpralinen

Duet of tenderloin & calfs fillet, herbal jus, Cognac sauce, market vegetables, almond pralines

...

Desserteller „Süße Sünde“

Dessert platter „sweet sins“

oder / or

Auswahl französischer **Rohmilchkäse** (Affineur Eric Lefebvre)

Selection of French raw milk cheese (Affineur Eric Lefebvre)

Aufpreis für Käse anstatt Dessert / surcharge for cheese instead of dessert: € 5,00

5-Gang-Menü / 5-Course-Menu € 75,00

4-Gang-Menü / 4-Course-Menu € 65,00 (ohne Hummerkrabbe / without king prawn)

3-Gang-Menü / 3-Course-Menu € 55,00 (ohne Boula Boula & Hummerkrabbe / without Boula Boula & king prawn)



Menü „Spargel“ – Menu „asparagus“

Spargelcrèmesüppchen, Ravioli

Cream of asparagus, ravioli

...

Stangenspargel & kleines Kalbswiener, Neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise

Asparagus & small Viennese Schnitzel of veal, potatoes, Hollandaise sauce

...

Dessert „rund um die Banane“

Banana dessert

oder / or

Auswahl französischer **Rohmilchkäse** (Affineur Eric Lefebvre)

*Selection of French **raw milk cheese** (Affineur Eric Lefebvre)*

Aufpreis für Käse anstatt Dessert / surcharge for cheese instead of dessert: € 5,00

3-Gang-Menü / 3-Course-Menu € 38,00



Vorspeisen – Starters

Gemischter Salat vom Hanauer Markt, Bio-Ei, Hausdressing, geröstete Kerne € 8,90
Mixed salad from the market of Hanau, bio egg, homemade dressing, roasted seeds

Die weitgerühmten **Schnecken „Achat Style“** € 12,90
The renowned escargots “Achat Style”

Hausgemachte Pastrami vom US Beef, Quinoa, Dijonsenf-Marinade € 13,90
Home-made US beef pastrami, quinoa, Dijon mustard marinade

Marinierter Stangenspargel & hausgeräucherter Wildlachs, Tomaten-Ei-Vinaigrette, Blattsalate € 15,90
Marinated asparagus & home smoked salmon, vinaigrette with tomatoes & eggs, leaf salad

Zwei gebratene Hummerkrabben, Salat von jungem Spinat & Mangold, Kichererbsencreme, Granatapfel € 15,90
Two roasted king prawns, salad of spinach & mangel, chick pea, pomegranate

Tatar vom Thunfisch, Avocado, Mango, Wasabi € 16,90
Tuna tatar, avocado, mango, wasabi

Suppen – Soups (gerne auch als Trilogie / also as Trilogy € 11,90)

Spargelcrèmesüppchen, Ravioli € 7,90
Cream of asparagus, ravioli

Essenz von der Strauchtomate, Trüffel-Bonbon € 8,90
Essence of vine tomatoes, truffled bonbon

Boula Boula – unsere Spezialität aus Südamerika € 9,90
Boula Boula – our specialty from South America



Hauptgerichte – Main Courses

Urkorn-Burger , Kichererbsen, Butternuß-Kürbis, Salsa, Süßkartoffel-Stäbchen (<i>vegan/vegetarisch</i>) <i>Cereal burger, chickpeas, butternut pumpkin, salsa, sweet potato chopsticks (vegan/vegetarian dish)</i>	€ 19,90
Filet vom Adlerfisch , Noilly Prat Schaum, Zuckerschoten, Radieschen, Venere-Risotto <i>Fillet of jewfish, Noilly Prat foam, snow peas, garden radish, Venere risotto</i>	€ 24,90
Mediterraner Oktopus , Artischocken-Oliven-Ragoût, Chorizo, Tomaten-Polenta <i>Mediterranean octopus, ragout of artichoke & olives, chorizo, tomato polenta</i>	€ 26,90
	als kleine Portion / as small portion € 18,90
Lammrücken unter der Bärlauch-Kruste , Schalotten-Jus, Bohnen, Parmesan-Gnocchi <i>Rack of lamb with ramsons crust, shallots jus, beans, Parmesan cheese gnocchi</i>	€ 28,90
Das Beste von Rind & Kalb , Kräuter-Jus, Cognacrahm, Marktgemüse, Mandelpralinen <i>Duet of tenderloin & calfs fillet, herbal jus, Cognac sauce, market vegetables, almond pralines</i>	€ 29,90
Filet vom Argentinischen Rind (200 Gramm) , Trüffel-Jus, grüner Spargel, Macadamia-Mousseline <i>Argentinian tenderloin (200 grams), truffled jus, green asparagus, macadamia mousseline</i>	€ 31,90



Informationen zur Allergenverordnung – Information concerning Allergens

Unseren geehrten Gästen zur Beachtung:

In unserem Betrieb wird seit mehr als 100 Jahren frisch, ordentlich und erfolgreich gekocht. 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 Queenslandnuss), 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.

Dear guests please note:

In our company, we are successfully cooking fresh and high quality food for more than a century. 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.