



Menü „Landhaus Waitz“ – Menu „Landhaus Waitz“

Schmetterling vom hausgeräucherten Wildlachs, Schmand, Sahnemeerrettich, Kartoffelkrustel

Home smoked salmon, sour cream, horseradish, hash browns

...

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 & mangold, 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 Herzhaft – Menu „lusty“

Essenz von der Strauchtomate, Ricotta-Ravioli

Essence of vine tomatoes, ricotta ravioli

...

Unser „Coq au Vin“ von der Maispoularde, Rübengemüse, Pappardelle

Our „Coq au Vin“ made of spring chicken, turnip vegetables, pappardelle

...

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 € 35,00



Vorspeisen – Starters

Gemischter Salat vom Hanauer Markt, Bio-Ei, Hausdressing, geröstete Kerne <i>Mixed salad from the market of Hanau, bio egg, homemade dressing, roasted seeds</i>	€ 8,90
Die weitgerühmten Schnecken „Achat Style“ <i>The renowned escargots “Achat Style”</i>	€ 12,90
Hausgemachte Pastrami vom US Beef , Quinoa, Dijonsenf-Marinade <i>Home-made US beef pastrami, quinoa, Dijon mustard marinade</i>	€ 13,90
Schmetterling vom hausgeräucherten Wildlachs , Schmand, Sahnemeerrettich, Kartoffelkrustel <i>Home smoked salmon, sour cream, horseradish, hash browns</i>	€ 14,90
Zwei gebratene Hummerkrabben , Salat von jungem Spinat & Mangold, Kichererbsencreme, Granatapfel <i>Two roasted king prawns, salad of spinach & mangel, chick pea, pomegranate</i>	€ 15,90
Tatar vom Thunfisch , Avocado, Mango, Wasabi <i>Tuna tatar, avocado, mango, wasabi</i>	€ 16,90
<u>Suppen – Soups</u> (gerne auch als Trilogie / also as Trilogy € 11,90)	
Legiertes Süppchen vom Hausgeflügel , Profiteroles <i>Ligated soup of poultry, profiteroles</i>	€ 7,90
Essenz von der Strauchtomate , Ricotta-Ravioli <i>Essence of vine tomatoes, ricotta ravioli</i>	€ 8,90
Boula Boula – unsere Spezialität aus Südamerika <i>Boula Boula – our specialty from South America</i>	€ 9,90



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
Unser „Coq au Vin“ von der Maispoularde , Rübengemüse, Pappardelle <i>Our “Coq au Vin” made of spring chicken, turnip vegetables, pappardelle</i>	€ 23,90
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.