



## **Menü „Inspiration“**

**Carpaccio vom Fjordlachs**, Limettenvinaigrette, Fenchelsalat, rosa Pfeffer

...

**Essenz von der Strauchtomate**, Gemüse-Julienne

...

**Calamaretti**, Frühlingslauch, gebratene Austernpilze

...

**Rücken vom Kalb**, Steinpilzrahmsauce, Marktgemüse, Mandelpralinen

...

**Süße Naschereien** aus unserer Pâtisserie

oder

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

*Aufpreis für Käse anstatt Dessert: € 5,00*

5-Gang-Menü € 59,00

4-Gang-Menü € 49,00 (ohne Calamaretti)

3-Gang-Menü € 42,00 (ohne Essenz & Calamaretti)

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

<b>Gemischter Salat</b> vom Frankfurter Markt, Wachtelei, Kirschtomaten, Kürbiskerne	€ 8,50
<b>Ziegenfrischkäse</b> , Tomatensalat	€ 10,50
Die weitgerühmten <b>Schnecken „Achat Style“</b>	€ 12,50
<b>Beef Tatar</b> , Avocado, Senf, schwarzer Knoblauch, Röstbrot	€ 14,50
<b>Carpaccio vom Fjordlachs</b> , Limettenvinaigrette, Fenchelsalat, rosa Pfeffer	€ 14,50
<b>Calamaretti</b> , Frühlingslauch, gebratene Austernpilze	€ 15,50

## Suppen

<b>Essenz von der Strauchtomate</b> , Gemüsestreifen ( <i>vegan</i> )	€ 7,50
<b>Boula Boula</b> – unsere Spezialität aus Südamerika	€ 8,50

## Vegetarisch & Vegan

<b>Steinpilzrisotto</b> , grüner Spargel, Parmesankäse ( <i>vegetarisch</i> )	€ 18,00
<b>Mille-feuille von Zucchini &amp; Aubergine</b> , geräucherter Tofu, Salsa ( <i>vegan</i> )	€ 18,00

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!

***Kombinieren Sie  
nach Belieben!***

**Beilagen**

**Rosmarin Kartoffeln**

€4,50

**Mandelpralinen**

€4,50

**Bratkartoffeln**

€ 4,50

**Pommes frites**

€ 4,00

**Bandnudeln**

€ 4,00

**Pikanter Blattspinat**

€ 5,50

**Glasierte Fingermöhren**

€ 5,00

**Gemischte Marktgemüse**

€ 5,00

**Salat von Kirschtomaten**

€ 6,00

**Gegrillter grüner Spargel**

€ 5,00



**Fleisch & Fisch**

**Filet vom Argentinischen Rind**

160g / 250g

€ 24,00/ € 38,00

**Argentinisches Rumpsteak 300g**

€ 29,00

**Kalbsrücken 200g**

€ 22,00

**Koteletts vom Weidelamm 300g**

€ 24,00

**Medaillons vom Schwein 200g**

€ 17,00

**Gegrillter Fjordlachs 200g**

€ 18,00

**Filet von der Dorade Royal 200g**

€ 23,00

**Gebratene Riesengarnelen**

250g / 500g / 1000g

€ 16,50 / € 33,00 / € 66,00

**Saucen & Dips**

**Pfeffersauce**

€ 3,00

**Sauce Béarnaise**

€ 4,00

**Kräuterbutter**

€ 3,00

**Kräutersauce „Chimichurri“**

€ 3,00

**Aioli**

€ 3,00

**Sour Cream**

€ 3,00

**BBQ-Sauce**

€ 3,00

**Trüffelmayonnaise**

€ 3,50

**Rieslingsauce**

€ 3,00

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!

*Das  
Waitz*  
RESTAURANT  
**Menu „Inspiration“**

**Carpaccio of fjord salmon**, lime vinaigrette, fennel salad, pink pepper

...

**Essence of cherry tomatoes**, vegetable juliennes

...

**Calamaretti**, spring leek, roasted oyster mushrooms

...

**Rack of calf**, creamy sauce with ceps, market vegetables, almond pralines

...

**„Sweet tidbits“** from our pastry

or

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

*Surcharge for cheese instead of dessert: € 5,00*

*5-Course-Menu € 59,00*

*4-Course-Menu € 49,00 (without calamaretti)*

*3-Course-Menu € 42,00 (without Essence & calamaretti)*

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!

***You can combine  
at your discretion!***

**Side dishes**

**Rosemary potatoes**

€4,50

**Almond pralines**

€ 4,50

**Chip potatoes**

€ 4,50

**French fries**

€ 4,00

**Tagliatelle**

€ 4,00

**Spica leaf spinach**

€ 5,50

**Glazed carrots**

€ 4,50

**Market vegetables**

€ 5,00

**Cherry tomato salad**

€ 6,00

**Grilled green asparagus**

€ 5,00



**Meat & fish**

**Argentinian tenderloin**

160g / 250g

€ 24,00/ € 38,00

**Argentinian rump steak 300g**

€ 29,00

**Rack of calf 200g**

€ 22,00

**Meadow lamb chops 300g**

€ 24,00

**Medallions of porc 200g**

€ 17,00

**Grilled fjord salmon 200g**

€ 18,00

**Fillet of Gilthead "Royal" 200g**

€ 23,00

**Roasted prawns**

250g / 500g / 1000g

€ 16,50 / € 33,00 / € 66,00

**Sauces & dips**

**Pepper sauce**

€ 3,00

**Sauce Béarnaise**

€ 4,00

**Herb butter**

€ 3,00

**Herb sauce „Chimichurri“**

€ 3,00

**Aioli**

€ 3,00

**Sour Cream**

€ 3,00

**BBQ-Sauce**

€ 3,00

**Truffled mayonnaise**

€ 3,50

**Riesling sauce**

€ 3,00

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!



### Starters

<b>Mixed salad</b> from the market of Frankfurt, quail egg, cherry tomatoes, pumpkin seeds	€ 8,50
<b>Goat cheese</b> , tomato salad	€ 10,50
The renowned <b>escargots „Achat Style“</b>	€ 12,50
<b>Beef Tatar</b> , avocado, mustard, black garlic, roasted bread	€ 14,50
<b>Carpaccio of fjord salmon</b> , lime vinaigrette, fennel salad, pink pepper	€ 14,50
<b>Calamaretti</b> , spring leek, roasted oyster mushrooms	€ 15,50

### Soups

<b>Essence of tomatoes</b> , vegetable juliennes ( <i>vegan dish</i> )	€ 7,50
<b>Boula Boula</b> – our specialty from South America	€ 8,50

### Vegetarian & vegan

<b>Ceps risotto</b> , green asparagus, parmesan cheese ( <i>vegetarian dish</i> )	€ 18,00
<b>Mille-feuille of zucchini &amp; eggplant</b> , smoked tofu, salsa ( <i>vegan dish</i> )	€ 18,00

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 & Getränkecreationen 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.

### **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!