



Menü „Inspiration“ – Menu „Inspiration“

Vegetarischer Teller „1001 Nacht“, Hummus, Champignons, Fladenbrot, Joghurt-Minz-Dip, Sigara Börek
Vegetarian plate „Arabian Nights“, hummus, mushrooms, pita bread, yoghurt-mint-dip, Sigara borek

...
Crèmesüppchen von Krustentieren, Hummerschöberl
Creamy crustacean soup, lobster biscuit

...
Sorbet von der Blutorange, Campari-Schaum
Blood orange sorbet, Campari foam

...
Lammrücken, Thymianjus, Rauchpaprika, Polenta
Rack of lamb, thyme jus, smoked peppers, polenta

...
Frankfurter Kranz in Texturen
Textures of Frankfurt crown cake
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 € 65,00
4-Gang-Menü / 4-Course-Menu € 55,00 (ohne Sorbet / without sorbet)
3-Gang-Menü / 3-Course-Menu € 45,00 (ohne Crèmesuppe & Sorbet / without creamy soup & sorbet)



Menü Herzhaft – Menu „lusty“

Rapunzelsalat, Kürbiskerne, Himbeerdressing, Croûtons

Corn salad, pumpkin seeds, raspberry dressing, croûtons

...

Ragoût & Knuspriges von der Ente, Shiitake-Pilze, Udon-Nudeln

Ragout & crisp of duck, Shiitake mushrooms, Udon noodles

...

Schokoschnitte, Salzkaramell, Snickers-Eis, Erdnussbrösel

Slice of chocolate, salty caramel, Snickers ice cream, peanut crumbs

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
Rapunzelsalat , Kürbiskerne, Himbeerdressing, Croûtons <i>Corn salad, pumpkin seeds, raspberry dressing, Croûtons</i>	€ 9,90
Die weitgerühmten Schnecken „Achat Style“ <i>The renowned escargots “Achat Style”</i>	€ 12,90
Törtchen von der Gänseleber , Thymianbisquit, Beerengelée, Feldsalat <i>Tartlet of goose liver, Thyme bisquit, jelly of berries, lambs lettuce</i>	€ 12,90
Vegetarischer Teller “1001 Nacht” , Hummus, Champignons, Fladenbrot, Joghurt-Minz-Dip, Sigara-Börek <i>Vegetarian plate “Arabian Nights”, hummus, mushrooms, pita bread, yoghurt-mint-dip, Sigara borek</i>	€ 13,90
Carpaccio vom Rind , Sesamvinaigrette, Guacamole, Kartoffelchip <i>Beef carpaccio, sesame vinaigrette, guacamole, potato chip</i>	€ 14,90
Variation vom Fjordlachs – gebeizt, hausgeräuchert & Tatar <i>Variation of fjord salmon – marinated, home smoked & tatar</i>	€ 15,90
Suppen – Soups (gerne auch als Trilogie / also as Trilogy € 11,90)	
Consommé vom Wildgeflügel , Trüffelfagottini <i>Wild fowl consommé, truffled pasta</i>	€ 8,90
Boula Boula – unsere Spezialität aus Südamerika <i>Boula Boula – our specialty from South America</i>	€ 9,90
Crèmesüppchen von Krustentieren , Hummerschöberl <i>Creamy crustacean soup, lobster biscuit</i>	€ 10,90



Hauptgerichte – Main Courses

Kichererbsencurry , Papadam, Bulgur (<i>vegan/vegetarisch</i>)	€ 19,90
<i>Chick pea curry</i> , Papadam, bulgur (<i>vegan/vegetarian dish</i>)	als kleine Portion / as small portion € 14,90
Ragoût & Knuspriges von der Ente , Shiitake-Pilze, Udon-Nudeln	€ 22,90
<i>Ragout & crisp of duck</i> , Shiitake mushrooms, Udon noodles	
Filet vom Skrei , Safransauce, Zwiebelmousseline, Zuckerschoten, Pancetta, Dauphinekartoffeln	€ 24,90
<i>Fillet of winter cod</i> , saffron sauce, onion mousseline, snow peas, pancetta, Dauphine potatoes	
Bäckchen & Medaillon vom Kalb , Barolojus, Vanille-Karotten, Pastinakenpüree	€ 26,90
<i>Cheeks & medallion of calf</i> , Barolo jus, vanilla carrots, puree of parsnips	
Gebatene Black Tiger Garnelen , Krustentiersauce, Linguine	€ 27,90
<i>Roasted Black Tiger prawns</i> , crustacean sauce, linguine	als kleine Portion / as small portion € 18,90
Lammrücken , Thymianjus, Rauchpaprika, rahmige Polenta	€ 28,90
<i>Rack of lamb</i> , thyme jus, smoked peppers, polenta	
Glasig gebratenes Steak vom Yellow Fin Tuna , Asia-Kokos-Sauce, Sprossengemüse, Duftreis	€ 31,90
<i>Glazed roasted steak of Yellow Fin tuna</i> , Asian coconut sauce, sprout vegetables, fragrant rice	
Filet vom Argentinischen Rind (200 Gramm) , Café de Paris Jus, winterliches Gemüse, Kartoffelgratin	€ 33,90
<i>Argentinian tenderloin (200 grams)</i> , Café de Paris jus, winterly vegetables, gratinated potatoes	



Dessert

Schokoschnitte, Salzkaramell, Snickers-Eis, Erdnussbrösel € 11,00
Slice of chocolate, salty caramel, Snickers ice cream, peanut crumbs

Crème brûlée, Blutorangensorbet, Campari-Schaum € 12,00
Crème brûlée, blood orange sorbet, Campari foam

Frankfurter Kranz in Texturen € 13,00
Textures of Frankfurt crown cake

Dessertvariation „Landhaus Waitz“ € 15,00
Medley of assorted desserts „Landhaus Waitz“

Käse - Cheese

Auswahl von französischem Rohmilchkäse (Affineur Eric Lefebvre) ab € 14,00
Selection of French raw milk cheese (Affineur Eric Lefebvre)



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.