



Menü „Sommer“ – Menu „summer“

Hausgeräucherter Wildlachs, Tobiko-Caviar, Crème fraîche, Kartoffelkrustel
Home smoked salmon, Tobiko caviar, sour cream, fried grated potatoes

...

Essenz vom Wildgeflügel, Trüffelbonbons
Essence of wild fowl, truffled pasta

...

Dreierlei vom neuseeländischen Weidelamm, Rosmarin-Jus, Ratatouille, Polenta
New Zealand meadow lamb – served in three ways, rosemary jus, ratatouille, polenta

...

Crème Brûlée, marinierte Beeren
Crème Brûlée, marinated berries

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

4-Gang-Menü / 4-Course-Menu € 55,00

3-Gang-Menü / 3-Course-Menu € 49,00 (ohne Spargelcrème / without asparagus cream)



Menü „herzhaft“ – Menu „lusty“

Gazpacho „Andaluz“, gerösteter Amarant
Gazpacho „Andaluz“, roasted amaranth

„**Bœuf Stroganoff**“, Rote Bete, Essiggurke, Crème fraîche, Champignons, Tagliatelle
„Bœuf Stroganoff“, beetroot, gherkin, Crème fraîche, mushrooms, Tagliatelle

Duett von Schokoladenmousse

Duo of chocolate mousse

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 € 29,90



Vorspeisen – Starters

- Gemischter Salat** vom Frankfurter Markt, Kirschtomaten, Kerne (*vegan/vegetarisch*) € 7,90
Mixed salad from the market of Frankfurt, cherry tomatoes, seeds (vegan/vegetarian dish)
- Die weitgerühmten **Schnecken „Achat Style“** € 11,90
The renowned escargots „Achat Style“
- Hausgeräucherter Wildlachs**, Tobiko-Caviar, Crème fraîche, Kartoffelkrustel € 14,90
Home smoked salmon, Tobiko caviar, sour cream, fried grated potatoes
- Carpaccio vom Weiderind**, Trüffelmarinade, Rucola € 14,90
Carpaccio of meadow beef, truffled marinade, rocket salad

Suppen – Soups

- Essenz vom Wildgeflügel**, Trüffelbonbons € 7,90
Essence of wild fowl, truffled pasta
- Gazpacho „Andaluz“**, gerösteter Amarant (*vegan / vegan dish*) € 7,90
Gazpacho „Andaluz“, roasted amaranth
- Boula Boula** – unsere Spezialität aus Südamerika € 8,90
Boula Boula – our specialty from South America



Hauptgerichte – Main Courses

„Bœuf Stroganoff“ , Rote Bete, Essiggurke, Crème fraîche, Champignons, Tagliatelle <i>„Bœuf Stroganoff“, beetroot, gherkin, Crème fraîche, mushrooms, Tagliatelle</i>	€ 22,90
Wiener Kalbsschnitzel „klassisch“ , Bratkartoffeln, Beilagensalat <i>Classic Viennese calf Schnitzel, chip potatoes, side salad</i>	€ 23,90
Dreierlei vom neuseeländischen Weidelamm , Rosmarin-Jus, Ratatouille, Polenta <i>New Zealand meadow lamb – served in three ways, rosemary jus, ratatouille, polenta</i>	€ 27,90
Filet vom Argentinischen Rind (200 Gramm) , Kräuterbutter, buntes Gemüse, Süßkartoffel-Stäbchen <i>Tenderloin (200 grams), herb butter, variegated vegetables, sweet potato sticks</i>	€ 32,90
„Catch of the Day“ , Rieslingsauce, Arancini, Saisongemüse <i>„Catch of the Day“, Riesling sauce, Arancini, season vegetables</i>	€ 24,90
Drei gebratene Riesengarnelen , Krustentiersauce, Bandnudeln <i>Three roasted king prawns, crustacean sauce, pasta</i>	€ 23,90
Herzhafter Blumenkohl-Kuchen , gereifter Ziegenkäse, Karottencreme, Minz-Joghurt-Dip (<i>vegetarisch</i>) <i>Savory cake of cauliflower, mature goat cheese, carrot cream, dip of mint & yoghurt (vegetarian dish)</i>	€ 19,90



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 € 14,90

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

Classic Cheeseburger € 15,90

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

Classic Blauschimmelkäse-Burger/ Classic Blue Cheese Burger € 16,90

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

Lachs-Burger „Thai Style“ / Salmon Burger „Thai style“ € 16,90

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

Spinat-Auberginen-Burger „im Urkorn Brötchen“ (vegan/vegetarisch) € 15,90

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 € 14,90

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

Großer Salatteller, gebratene Truthahnbrust, Kirschtomaten, Kerne € 13,90

Mixed salad, roasted turkey breast cherry tomatoes, seeds



Desserts

Crème brûlée

marinierte Beeren

Marinated berries

€ 10,00

Duett vom Schokoladenmousse

Duet of chocolate mousse

€ 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



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.