



Menü „Landhaus Waitz“ – Menu „Landhaus Waitz“

Burratina, weißer Pfirsich, Wildkräutersalat

Burratina, white peach, meadow herb salad

...

Essenz von der Strauchtomate, Trüffel-Fagottini

Essence of vine tomato, truffled pasta

...

Gebratene Riesengarnele, Spaghettini, Salzzitrone, Kräuter

Roasted king prawn, salty lemon, herbs, Spaghettini

...

Zweierlei vom Stubenküken, Rosmarin-Jus, bunte Rübchen, Karotten-Crème

Poussin served two ways, rosemary jus, variegated beets, cream of carrots

...

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 Riesengarnele / without king prawn)

3-Gang-Menü / 3-Course-Menu € 55,00 (ohne Essenz & Riesengarnele / without essence & king prawn)



Menü „herzhaft“ – Menu „lusty“

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

...

Schweinefilet, Parmaschinken, Salbei, Madeira-Jus, Grillgemüse, Risotto
Fillet of pork, Parma ham, sage, Madeira jus, grilled vegetables, risotto

...

Panna-Cotta von Beeren, Buttermilch-Granité, geliertes Waldbeerlikör
Berries Panna Cotta, buttermilk granité, huckleberry liquor

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 € 39,00



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“

Burratina, weißer Pfirsich, Wildkräutersalat € 13,90
Burratina, white peach, meadow herb salad

Salat Niçoise „mal anders“ € 14,90
Nice salad „just different“

Rindercarpaccio, Limonen-Vinaigrette, Parmesanspäne € 15,90
Beef carpaccio, lime vinaigrette, Parmesan chips

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

Essenz von der Strauchtomate, Trüffel-Fagottini € 8,90
Essence of vine tomato, truffled pasta

„Gaspacho Andaluz“, gerösteter Amarant (vegan/vegetarisch) € 8,90
„Gaspacho Andaluz“, roasted amaranth

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



Hauptgerichte – Main Courses

Sardische Pasta , rote Linsen, Blumenkohl (<i>vegan/vegetarisch</i>) <i>Sardinian pasta</i> , red lentils, cauliflower (<i>vegan/vegetarian dish</i>)		€ 19,90
Schweinefilet , Parmaschinken, Salbei, Madeira-Jus, Grillgemüse, Risotto <i>Fillet of pork</i> , Parma ham, sage, Madeira jus, grilled vegetables, risotto		€ 23,90
Zweierlei vom Stubenküken , Rosmarin-Jus, bunte Rübchen, Karotten-Crème <i>Poussin served two ways</i> , rosemary jus, variegated beets, cream of carrots		€ 26,90
Bouillabaisse „nach Art der Küchenchefs“ , Sauce Rouille, Knoblauch-Croûton <i>Chef styled Bouillabaisse</i> , sauce Rouille, garlic croûton		€ 27,90
Gebratene Riesengarnelen , Salzzitrone, Kräuter, Spaghettini <i>Roasted king prawns</i> , salty lemon, herbs, Spaghettini	4 Stück / 4 pieces 2 Stück / 2 pieces	€ 29,90 € 18,90
Filet vom Argentinischen Rind (200 Gramm) , Kräuterbutter, getrüffelter Blattspinat, Süßkartoffel-Sticks <i>Argentinian tenderloin (200 grams)</i> , herb butter, truffled leafy spinach, sweet potato sticks		€ 34,90



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.