



Menü „Landhaus Waitz“

Tranchen vom hausgeräucherten Lachs, Keta-Kaviar, Schmand, Kartoffelrösti, Salatbukett

...

Essenz von der Strauchtomate, Gemüse

...

Riesengarnele, Weißwein-Butter, Bandnudeln

...

Paillard vom Kalb, Cognacrahm, Marktgemüse, getrüffeltes Risotto

...

Feine Naschereien aus unserer Pâtisserie

oder

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

Aufpreis für Käse anstatt Dessert: € 5,00

5-Gang-Menü € 69,00

4-Gang-Menü € 59,00 (ohne Garnele)

3-Gang-Menü € 45,00 (ohne Essenz & Garnele)

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

Gemischter Salat vom Frankfurter Markt, Kürbiskerne (<i>vegetarisch</i>)	€ 9,50
Die weitgerühmten Schnecken „Achat Style“	€ 13,50
Burrata , Salat von bunten Kirschtomaten (<i>vegetarisch</i>)	€ 14,50
Tranchen vom hausgeräucherten Lachs , Keta-Kaviar, Schmand, Kartoffelrösti, Salatbukett	€ 15,50
Beef Tatar , Avocado, Senf, schwarzer Knoblauch, Röstbrot	€ 16,50

Suppen

Essenz von der Strauchtomate , Gemüse (<i>vegan/vegetarisch</i>)	€ 8,50
Boula Boula – unsere Spezialität aus Südamerika	€ 9,50

Vegetarisch & Vegan

Getrüffeltes Risotto , grüner Spargel, Parmesankäse (<i>vegetarisch</i>)	€ 21,50
Kichererbsen-Kürbis-Burger , Tomaten-Salsa, knusprige Süßkartoffel-Stäbchen (<i>vegan</i>)	€ 20,50

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 & teilen Sie
nach Belieben!***

Beilagen

- Beilagensalat**
€ 5,50
- Salat von Kirschtomaten**
€ 6,00
- Knusprige Rosmarin-Kartoffeln**
€ 5,00
- Frittierte Süßkartoffel-Stäbchen**
€ 5,00
- Bratkartoffeln**
€ 5,00
- Pommes frites**
€ 4,00
- Bandnudeln**
€ 4,00
- Pikanter Blattspinat**
€ 5,50
- Gemischtes Marktgemüse**
€ 5,50
- Gegrillter grüner Spargel**
€ 5,50
- Sautierte Champignons**
€ 4,50



Fleisch & Fisch

- Filet vom Argentinischen Rind**
150g / 300g / 500g
€ 25,00 / € 35,00 / € 65,00
- Argentinisches Rumpsteak (mit Fettrand)**
300g € 25,00
- Kalbsrücken**
200g € 21,50
- Koteletts vom Weidelamm**
300g € 26,50
- Medaillons vom Schwein**
200g € 17,50
- Filet von der Dorade Royal**
200g € 24,50
- Gebratene Riesengarnelen**
250g / 500g / 1000g
€ 16,50 / € 33,00 / € 66,00

Saucen & Co.

- Kräuter-Jus**
€ 4,00
- Cognacrahm**
€ 4,00
- Rieslingsauce**
€ 4,00
- Sauce Béarnaise**
€ 4,50
- Kräuterbutter**
€ 3,00
- Trüffelbutter**
€ 4,00
- Aioli**
€ 3,50
- Sour Cream**
€ 3,00
- Guacamole**
€ 3,50
- BBQ-Sauce**
€ 3,00
- Hot Chili 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!



Menu „Landhaus Waitz“

Slices of home smoked salmon, keta caviar, sour cream, fried grated potatoes, garden salad

...

Essence of vine tomatoes, vegetable juliennes

...

King prawn, white wine butter, tagliatelle

...

Paillard of veal, creamy Cognac sauce, market vegetables, truffled risotto

...

„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 € 69,00

4-Course-Menu € 59,00 (without king prawn)

3-Course-Menu € 45,00 (without essence & king prawn)

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

Mixed salad from the market of Frankfurt, quail egg, cherry tomatoes, pumpkin seeds	€ 9,50
The renowned escargots „Achat Style“	€ 13,50
Burrata , variegated cherry tomato salad	€ 14,50
Slices of home smoked salmon , keta caviar, sour cream, fried grated potatoes, garden salad	€ 15,50
Beef Tatar , avocado, mustard, black garlic, roasted bread	€ 16,50

Soups

Essence of tomatoes , vegetables (<i>vegan/vegetarian dish</i>)	€ 8,50
Boula Boula – our specialty from South America	€ 9,50

Vegetarian & vegan

Truffled risotto , green asparagus, parmesan cheese (<i>vegetarian dish</i>)	€ 21,50
Chick Pea & Butternut Burger , tomato salsa, crispy sweet potato sticks (<i>vegan dish</i>)	€ 20,50

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 & share
at your discretion!***

Side dishes

- Side salad
€ 5,50
- Cherry tomato salad
€ 6,00
- Crispy rosemary potatoes
€ 5,00
- Fried sweet potato sticks
€ 5,00
- Chip potatoes
€ 5,00
- French fries
€ 4,00
- Tagliatelle
€ 4,00
- Spicy leafy spinach
€ 5,50
- Market vegetables
€ 5,50
- Grilled green asparagus
€ 5,50
- Sautéed mushrooms
€ 5,00



Meat & fish

- Argentinian tenderloin
150g / 250g / 500g
€ 25,00 / € 35,00 / € 65,00
- Argentinian rump steak 300g
€ 25,00
- Rack of veal 200g
€ 21,50
- Meadow lamb chops 300g
€ 26,50
- Medallions of pork 200g
€ 17,50
- Fillet of Gilthead "Royal" 200g
€ 24,50
- Roasted prawns
250g / 500g / 1000g
€ 16,50 / € 33,00 / € 66,00

Sauces & Co.

- Herbal jus
€ 4,00
- Creamy Cognac sauce
€ 4,00
- Riesling sauce
€ 4,00
- Sauce Béarnaise
€ 4,50
- Herb butter
€ 3,00
- Truffled butter
€ 4,00
- Aioli
€ 3,50
- Sour Cream
€ 3,00
- Guacamole
€ 3,50
- BBQ-Sauce
€ 3,00
- Hot Chili 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!



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!