

Speisekarte

„Herzlich Willkommen auf Ihrer Entdeckungsreise durch unsere kulinarischen Genüsse“

„Gutes Essen ist unsere Leidenschaft, die wir gerne mit Ihnen teilen“

Elb-Gourmandie Summer Time

Hausgebackene Bauernbrötchen
mit handgeschlagener Curry-Salzbutter

Trilogie von der Paprika
Zweierlei Süsspchen „rot und gelb“ mit Bresaola und Chorizo
Grünes Paprika-Sorbet

2015er Weißburgunder, trocken, Edenbusch,
Deutschland-Rheinessen (0,125l)

Spaghettini aus dem Parmesanlaib
mit Trüffel-Jus, gehobeltem Sommertrüffel

„Der Weiße“ Cuvée Kerner & Rivaner
Weingut Tobias Rickes, Nahe-Deutschland (0,125l)

Filet vom Holsteiner Weiderind „Surf & Turf“
mit gebratener Riesengarnele an Kartoffel-Kresse-Püree,
gegrilltem grünen Spargel und Barolo-Jus

„Der Rote“ Weingut Tobias Rickes, Nahe - Deutschland (0,125l)

Cheesecake „white house style“
mit Erdbeersauce und Valhrona-Schokoladeneis

Kir Royal (0,1 l)

4-Gang Menü inklusive Weinbegleitung
4-Gang-Menü exklusive Weinbegleitung

EUR 55,00
EUR 45,00



das weisse haus

Schlemmer Sommer

Hausgebackene Bauernbrötchen
mit handgeschlagener Curry-Salzbutter

Geeistes Honigmelonen-Gurken-Süppchen mit
gebratener Black Tiger Prawn und Koriander

Sashimi vom Yellow Fin Tuna kurzgebraten
mit Miso-Nussbutter Frühlingslauch und frischem Ingwer

oder

Gratinierter Picandou Ziegenkäse
mit Trüffelhonig auf Ratatouille, Öl-Rauke und Parmesan

Saltimbocca vom Kalbsrücken

oder

Filet vom Wolfsbarsch in Zitronenthymian gebraten
auf Tomaten-Risotto mit gegrilltem Fenchel,
Limonen-Jus und weißem Pfefferschäum

Schokoladen-Tarte an Himbeercoulis
mit Tahiti Vanilleeis, geröstete Mandelsplitter und Engelshaar

4-Gang Menü für zwei Personen

EUR 64,00



das weisse haus

Unsere Suppen

Geeistes Honigmelonen-Gurken-Süppchen
mit gebratener Black Tiger Prawn und Koriander

EUR
6,50

Trilogie von der Paprika
Zweierlei Süppchen „rot und gelb“ mit Bresaola Schinken und Chorizo
Grünes Paprika-Sorbet mit Avocado-Öl

8,50

Unsere Vorspeisen

Gebratene Black Tiger Prawns
an handerlesenen Blattsalaten mit Avocado-Spalten, Hummerschaum und Parmesan

13,50

Carpaccio vom Besaola Schinken
mit marinierter Öl-Rauke, Peccorino und Kapernäpfel

15,00

Gratinierter Picandou Ziegenkäse
auf umbrischem Ratatouille-Gemüse, Ruccola und Tannenhonig-Balsamico

13,50

Unsere Zwischengänge

Spaghettini aus dem Parmesanlaib mit Trüffel-Jus, gehobeltem Sommertrüffel	18,00
Gegrilltes Sashimi vom Yellowfin Tuna mit Miso-Nussbutter, Frühlingslauch und frischem Ingwer	15,00
Rinder-Tatar „klassisch“ mit gebratenem Wachtelei und geröstetem Friesenbrot	18,50

Unsere Hauptgänge

Filet vom Wolfsbarsch in Zitronenthymian gebraten auf Tomaten-Risotto mit gegrilltem Fenchel, Limonen-Jus und weißem Pfefferschaum	21,50
Dorade „im Ganzen“ gegrillt mit umbrischem Brotsalat und Salsa Verde	21,50
Filet vom Holsteiner Weiderind „Surf & Turf“ mit gebratener Riesengarnele an Kartoffel-Kresse-Püree, gegrilltem grünen Spargel und Barolo-Jus	29,50
Saltimbocca vom Kalbsrücken auf Risotto von der Strauchtomate mit gegrilltem Fenchel, weißem Pfefferschaum und Limonen-Jus	21,50

Unsere Desserts

Schokoladen-Tarte an Himbeercoulis mit Tahiti-Vanilleeis, geröstete Mandelsplitter und Engelshaar	7,50
Cheesecake „white house style“ mit Erdbeersauce und Valhrona-Schokoladeneis	7,50
Auswahl von französischen und italienischen Rohmilchkäsen mit Feigensenf und geröstetem Nussbrot	9,50

Unsere Weinempfehlung

Nur bei uns zu genießen!	0,2l / 0,75l
2016 er „Der Weisse“ Cuvée Weingut Tobias Rickes, Nahe - Deutschland Dieser fruchtige, frische Weißwein benötigt keinen Anlass und bereitet pures Trinkvergnügen. Ein Wein mit hohem Spaßfaktor. Es handelt sich um eine exklusive Abfüllung für unser Restaurant „das weisse haus“.	8,00 / 30,00
2016 er „Der Rote“ Cuvée Weingut Tobias Rickes, Nahe - Deutschland Dieser ausdrucksstarke Rotwein stellt die internationalen Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot in den Vordergrund. Die 20-30 Jahre alten Reben wurzeln auf steinreichen Böden der Nahe. Es handelt sich um eine exklusive Abfüllung für unser Restaurant „das weisse haus“.	9,00 / 33,00