

## 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

### Heiß & Kalt

Geeistes Honigmelonen-Kokossüppchen mit gebackener Frühlingsrolle und Pflaumensauce

2016er Edenbusch Grauburgunder Q.b.A.,  
Weinhaus Hauck, Rheinhessen - Deutschland (0,125 l)

\*\*\*

Spicy Tatar von Mango und Gurke  
mit Tempura-Gemüse an Yakitorisauce

2016er "Der Weisse", Cuvee, trocken  
Tobias Rickes, Nahe - Deutschland (0,125 l)

\*\*\*

Falafel von Bio-Kichererbsen  
auf Tandori-Ratatouille, gegrilltem Fenchel  
und Purple-Curry-Schaum

2016er „Der Rote“, Cuvee, trocken  
Tobias Rickes, Nahe - Deutschland (0,125 l)

\*\*\*

Halbgefrorene Avocado-Tarte im Weckglas serviert  
mit Himbeercoulis und grünem Matcha-Eis

Kir Royal (0,1 l)

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

EUR 49,00  
EUR 39,00

## 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 Pfefferschaum

\*\*\*

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

4-Gang Menü für zwei Personen

EUR 64,00



das weiße haus

EUR

## Unsere Suppen

Geeistes Honigmelonen-Gurken-Süppchen mit gebratener Black Tiger Prawn und Koriander \*auch Vegan möglich\* 7,50

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

Spicy Tatar von Mango und Gurke mit Tempura-Gemüse an Yakitorisauce \*Vegan\* 13,50



das weiße haus

EUR

## 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

## Unsere Hauptgänge

Filet vom Wolfsbarsch in Zitronenthymian gebraten auf Tomaten-Risotto mit gegrilltem Fenchel, Limonen-Jus und weißem Pfefferschaum 21,50

Falafel von Bio-Kichererbsen auf Tandori-Ratatouille, gegrilltem Fenchel und Purple-Curry-Schaum \*Vegan\* 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



das weisse haus

EUR

## 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
Halbgefrorene Avocado-Tarte im Weckglas serviert mit Himbeercoulis und grünem Matcha-Eis	*Vegan* 7,50

## Unsere Weinempfehlung

Nur bei uns zu genießen!	0,2l / 0,75l
<b>2016 er „Der Weisse“ Cuvée</b> <b>Weingut Tobias Rickes, Nahe - Deutschland</b> 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
<b>2016 er „Der Rote“ Cuvée</b> <b>Weingut Tobias Rickes, Nahe - Deutschland</b> 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