

Speisekarte

Herzlich Willkommen auf Ihrer Entdeckungsreise durch unsere kulinarischen Genüsse

„Es gibt niemanden, der nicht isst und trinkt, aber nur wenige,
die den Geschmack zu schätzen wissen.“

Konfuzius

Unsere Lieblingsgerichte

Buchbar bis zum 31.03.2019

Hausgebackene Bauernbrötchen
mit Schnittlauchquark

Trilogie

Kokos-Babymöhren-Süppchen
mit „Lime Düften“

Tempura Garnele auf Avocado-Mango Tatar und
Litschi-Sorbet mit gesalzenem Erdnuss-Crunch

2017 Edenbusch Riesling Weinhaus Hauck, Rheinhessen - Deutschland (0,125l)

Gegrilltes Sashimi vom Gelbflossen Tunfisch
an Miso-Nussbutter, Koriander und Ingwer

2017 Edenbusch Grauburgunder Q.b.A. Weinhaus Hauck, Rheinhessen - Deutschland (0,125l)

Filet vom Lachs in Tandoori mariniert und im Bananenblatt gebacken
oder

Maispoulardenbrust „Five Spice“ in Limonenblättern gebraten
an Wasabi-Kartoffelpüree, Sesam-Kohl und Teriyaki-Sauce

2017 Edenbusch Rosé, Dornfelder & Spätburgunder, Q.b.A.

Weinhaus Hauck, Rheinhessen - Deutschland (0,125l)

Cheese-Cake von Zitronengrass
mit Passionsfruchtsauce

grünem Matcha Eis und gebrannten Mandeln

2018 Scheurebe, Weinhof Scheu, Pfalz - Deutschland (0,1 l)

4-Gang ohne Weinbegleitung € 35,00 pro Person

4-Gang Inkl. Weinbegleitung € 49,00 pro Person



das weisse haus

Winterliche Elb-Gourmandie

Hamburg Kulinarisch buchbar bis zum 31.03.2019

Hausgebackene Bauernbrötchen
mit Schnittlauchquark

Schaumsüppchen vom kanadischen Hummer
"heiß & kalt"

Hummersüppchen mit weißem Portwein, Flusskrebse und Basilikum
Hummereis mit Avocado-Öl und Purple-Kresse
2017 Edenbusch Weißburgunder Weinhaus Hauck, Rheinhessen - Deutschland (0,125 l)

Sashimi vom Yellowfin Tuna an Miso-Nussbutter, Frühlingslauch, Koriander,
frischem Ingwer und geröstetem Sesam
oder

Französische Blutwurst "Boudin noir" gebraten auf "Himmel und Erde",
mit Portwein-Jus und mariniertem Ackersalat
2018 Scheurebe, Weinhof Scheu, Pfalz-Deutschland (0,125 l)

Spaghettini in Parmesansauce mit Trüffel-Jus
und gehobelten Wintertrüffel
2013 Familie Perrin Nature Côtes du Rhône & Villages - Frankreich (0,125 l)

Karree vom neuseeländischen Lamm
oder

Filet von der Dorade in Zitronenthymian gebraten
auf Safran-Risotto, Ratatouille
und Champagnerschaum

2016 Septima Malbec Bodega Septima, Argentinien (0,125l)

Kugel von Tahiti Vanilleeis mit warmer Valrhona Schokoladesauce,
gebrannten Mandeln und Engelshaar
White Port Tonic (0,1 l)

5-Gang ohne Weinbegleitung € 47,00 pro Person

5-Gang Menü Inkl. Weinbegleitung € 65,00 pro Person



das weisse haus

Vegane Kulinarik

Buchbar bis zum 31.03.2019

Hausgebackene Bauernbrötchen
mit verschiedenen Ölen und Haselnuss Pesto

Kokos-Babymöhren-Süppchen mit „Lime Düften“ und gebackener Frühlingsrolle
2017 Edenbusch Riesling, Weingut Hauck Rheinhessen-Deutschland(0,125 l)

Tatar von Mango und Avocado "spicy"
mit Tempura Gemüse, Sesam Frisée und Yakitori Sauce
2017 Edenbusch Grauburgunder, Weingut Hauck, Rheinhessen-Deutschland(0,125 l)

Carpaccio von der roten Beete mit
gebratenen Apfelspalten an mariniertem Feldsalat,
karamellisierten Walnüssen und Meerrettichschaum
2017 Edenbusch Rosè Weingut Hauck, Rheinhesse-Deutschland (0,125 l)

Handgerollte orientalische Falafel von der Bio-Kichererbse, auf Tandoori Ratatouille
und Granatapfel-Vinaigrette
2015 Edenbusch Merlot & Cabernet, Weingut Hauck, Rheinhessen-Deutschland (0,125 l)

Variation von dreierlei Sorbet
Mandarine, Cassis und Passionsfrucht mit Karamellisierten Zuckergitter
2018 Scheurebe, Weinhof Scheu, Pfalz - Deutschland (0,1 l)

5-Gang Menü ohne Weinbegleitung € 45,00 pro Person

5-Gang Menü Inkl. Weinbegleitung € 59,00 pro Person



das weisse haus

EUR

Unsere Suppen

Trilogie

Kokos-Babymöhren-Süppchen mit „Lime Düften“

Tempura Garnele auf Avocado-Mango Tatar

Litschi-Sorbet mit gesalzenem Erdnuss-Crunch

9,50

Schaumsüppchen vom kanadischen Hummer

„heiß & kalt“

Hummersüppchen mit weißem Portwein, Flusskrebse und Basilikum

Hummereis mit Avocado-Öl und Purple-Kresse

10,50

Unsere Vorspeisen

Sashimi vom Yellowfin Tuna an Miso-Nussbutter,

Frühlingslauch, Koriander, frischem Ingwer und geröstetem Sesam


17,50

Französische Blutwurst „Boudin noir“ gebraten

auf „Himmel und Erde“, mit Portwein-Jus und mariniertem Ackersalat

15,50

Tatar von Mango und Avocado „spicy“

mit gebackenem Tempura Gemüse, Sesam Frisée und Yakitori Sauce 


15,50



das weisse haus

EUR

Unsere Zwischengänge


Spaghettini in Parmesansauce mit Trüffel-Jus 
und gehobelten Wintertrüffel

17,50

Gebackene Black Tiger Prawn mit handerlesenen Blattsalaten,
Mango-Avocado-Salsa und Teriyaki Sauce

17,50

Gratinierter Picandou Ziegenkäse mit Feigensenf

auf Carpaccio von der roten Beete mit Ackersalat und Parmesan 

15,50

Unsere Hauptgänge

Praline von der Maispoularde „Five Spice“ in Limonenblättern gebraten
an Wasabi-Kartoffelpüree, Sesam-Kohl und Teriyaki-Sauce

24,50

Karree vom neuseeländischen Lamm

in Zitronenthymian gebraten auf Safran-Risotto, Ratatouille
und Portwein Jus

24,50

Filet vom Lachs in Tandoori mariniert und im Bananenblatt gebacken
an Wasabi-Kartoffelpüree, Sesam-Kohl und Teriyaki-Sauce

24,50

Filet von der Dorade in „Rosmarin Aromen“ gebraten

auf Safran-Erbse-Risotto, Champagnerschaum und Haselnuss Pesto

24,50

Handgerollte orientalische Falafel von der Bio-Kichererbse,
auf Tandoori Ratatouille und Granatapfel-Vinaigrette 

21,50



das weisse haus

EUR

Unsere Desserts

Kugel von Tahiti Vanilleeis mit warmer Valrhona Schokoladesauce, gebrannten Mandeln und Engelshaar	✓	6,50
Cheese-Cake von Zitronengrass mit Passiofruchtsauce grünem Matcha Eis und gebrannten Mandeln	✓	8,00
Variation von dreierlei Sorbet Mandarine, Cassis und Passionsfrucht mit Karamellisierten Zuckergitter	✓	8,00

Stellen Sie sich Ihr eigenes Menü zusammen:

2-Gang ist zu wenig ;)

3-Gang € 39,00

4-Gang € 49,00

5-Gang € 55,00

Vegan ✓

Vegetarisch ✓