

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

Spargel-Elbgourmandie-Menü

Buchbar bis zum 30.06.2019

Hausgebackene Bauernbrötchen
mit handgestovtem Bärlauch Pesto

Trilogie vom Holsteiner Spargel

Schaumsüppchen vom weißen Spargel mit Streifen vom Serrano-Schinken
Gebratene Black Tiger Prawn auf spicy Spargelsalat
Spargelsorbet mit Traubenkernöl und Purple Kresse
2018 Riesling Weingut Becker Landgraf,
Rheinhessen - Deutschland (0,125 l)

Zweierlei vom Spargel „grün und weiß“
mit Parmesannage gratiniert, Öl-Rauke und Bresaola-Schinken
2018 Weißburgunder & Chardonnay Weingut Becker Landgraf,
Rheinhessen - Deutschland (0,125 l)

Filet vom „friesisch“ Ochs
oder

Filet vom Zander auf der Haut gebraten
auf Spargel-Blaubeer-Risotto, gegrilltem grünen Spargel,
Sauce Hollandaise und Barolo-Jus
2017 Gau-Odernheimer Weißburgunder Weingut Becker Landgraf,
2017 Spätburgunder & Sankt Laurent Weingut Becker Landgraf,
Rheinhessen - Deutschland (0,125 l)

Marinierten Erdbeeren mit Grand Marnier auf Oma's Mürbeteigtaler
mit Mascarponecreme und Valrhona Schokoladeneis
2015 Riesling Ölberg Auslese Weingut Becker Landgraf,
Rheinhessen - Deutschland (0,1 l)

4 Gang Menü exkl. Weinbegleitung 49,50 € p.P.

4 Gang Menü inkl. Weinbegleitung 64,00 € p.P.



das weisse haus

Unsere Lieblingsgerichte

Buchbar bis zum 31.05.2019

Hausgebackene Bauernbrötchen
mit Schnittlauchquark

Trilogie

Kokos-Babymöhren-Süppchen
mit „Lime Düften“

Tempura Garnele auf Avocado-Mango Tatar und
Ananas-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

Vegane Kulinarik

Buchbar bis zum 31.05.2019

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 Rosé Weingut Hauck, Rheinhessen–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


Unsere Suppen

Trilogie vom Holsteiner Spargel
Schaumsüppchen vom weißen Spargel mit Streifen vom Serrano-Schinken
Gebratene Black Tiger Prawn auf spicy Spargelsalat
Spargelsorbet mit Traubenkernöl und Purple Kresse 9,50

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


Zweierlei vom Spargel „grün & weiß“
mit Parmesannage gratiniert, Öl-Rauke und Bresaola-Schinken 15,50

Tatar von Mango und Avocado „spicy“
mit gebackenem Tempura Spargel, Sesam Frisée und Yakitori Sauce  15,50

Unsere Zwischengänge

Bärlauch-Risotto mit confierten weißen Spargel  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

Tournedo vom Ochs auf Spargel-Blaubeer-Risotto
mit gegrilltem grünen Spargel, Sauce Hollandaise und Barolo-Jus 26,50

Filet vom Lachs in Tandoori mariniert und im Bananenblatt gebacken
an Wasabi-Kartoffelpüree, Sesam-Kohl und Teriyaki-Sauce 24,50

Filet vom Zander gebraten auf Bärlauch-Risotto
mit gegrilltem grünen Spargel und Krustentierschaum 24,50



Handgerollte orientalische Falafel von der Bio-Kichererbse, auf gegrillten
Kartoffelspalten mit Tandoori Ratatouille und Granatapfel-Vinaigrette  21,50



das weisse haus

EUR

Unsere Desserts

| | |
|---|------|
| Marinierten Erdbeeren mit Grand Marnier auf Oma's Mürbeteigtaler, Mascarponecreme und Valrhona Schokoladeneis | 8,00 |
| Cheese-Cake von der Tonkabohne mit Granny-Smith-Apfel, Vanille-Crumble und Cassis Sorbet auf 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 