

Speisekarte



das weisse haus

EUR

Unsere Suppen

Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel und Granny Smith Apfel mit Wintertrüffel, Meerrettich und Bresaola	8,50
Zitronengrassüppchen mit Kokosmilch und Koriander mit gebackener Frühlingsrolle auf Pflaumensauce	8,50

Unsere Vorspeisen

Gegrilltes Sashimi vom Yellowfin Tuna mit Miso-Nussbutter, Frühlingslauch, Koriander und frischem Ingwer	18,00
Picandou Ziegenkäse mit Feigensenf gratiniert auf Mango-Avocado-Salsa, Rucola und Tannenhonig-Balsamico	13,50

Unsere Zwischengänge

Gebratene französische Blutwurst auf „Himmel und Erde“ Kartoffelstampf und Apfelkompott mit Trüffel-Jus	18,00
Frikassee von der Jakobsmuschel auf getrüffeltem Kartoffelpüree, Basilikum und Hummerschaum	18,00

Unsere Hauptgänge

Holsteiner Weiderind 24 Stunden in Shiraz geschmort auf Waldzwerg-Risotto mit Blaubeeren und Meerrettich-Kren	24,50
Duett von der Oldenburger Ente „Brust und Keule“ an Cassis-Rotkohl mit handgeriebenem Kartoffelkloß, Cranberrys und Schalotten-Jus	24,50
Filet vom Zander auf der Haut gebraten auf Champagnersauerkraut mit Kartoffelstampf und weißem Pfefferschaum	24,50
Filet von der Dorade in Zitronen-Thymian gebraten, auf Steinpilz-Blaubeer-Risotto, Hummerschaum und Salsa Verde	24,50

Unsere Desserts

Cheesecake von der Tonkabohne an Himbercoulis mit Stracciatella-Eis und Engelshaar	8,50
Halbflüssiges „Valhrona Schokoladenküchlein“ mit Spekulatiusaromen, Glühweinkirschen, Vanillesauce und Walnusseis	8,50
Crepe Suzette mit Orangenfilets, Grand Manier und Stracciatella-Eis auf gebrannten Mandeln	8,50