

Sehr geehrte Gäste,

herzlich willkommen in unserem Restaurant THE WHITE HOUSE.

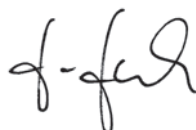
Wir freuen uns, Sie in einem anspruchsvollen Ambiente mit ausgewählten und frisch zubereiteten Speisen, mit edlen Tropfen von namhaften Weingütern oder einem zünftigen Bier zu verwöhnen und wünschen Ihnen angenehme Stunden.

Guten Appetit, Ihr

Sehr zum Wohl, Ihr



Christian Reiß
Küchenchef



Gerland Guhr
Serviceleiter

Dear guests,

Welcome to THE WHITE HOUSE, a truly wonderful dining experience.

Serving you delectable dishes prepared daily from the freshest of ingredients. You can choose from a selection of wine from famous international wineries or from local and imported beers to truly complete your dining experience with us. Join us at our Bellevue bar after diner and relax with a digestif or a nice cigar.

Bon appetite!


Cheers!

Yours,

Yours,



*Christian Reiß
Chef de cuisine*



*Gerland Guhr
Service Manager*

Suppen / Soups

Steinpilzconsommé
mit Gemüseperlen

Euro
5,20

*Consommé of Boletus Mushrooms
With Vegetable Pearls*

Getrüffelte Maronenschaumsuppe
mit frischem Kerbel

6,70

*Truffle Soup of Sweet Chestnut Mousse
With Fresh Chervil*

Aufgeschäumte Hummercrèmesuppe
mit einer gebratenen Riesengarnele

7,90

*Dashed Lobster Cream Soup
With Roasted King Prawn*

Vorspeisen / Starters

Griechischer Salat
Tomaten, Gurken, Schafskäse
und schwarzen Oliven

Euro
5,50

*Greek salad
Tomatoes, Cucumber, Feta Cheese
and Black Olives*

Caesar Salat
Romanasalat mit Knoblauchcroûtons
und Parmesan-Joghurt-Dressing

5,90

*Caesar salad
Romaine Lettuce with Garlic Croutons
and Parmesan-Yogurt Dressing*

Carpaccio vom Thunfisch
mit Granatapfel-Vinaigrette
und Babysalatspitzen

7,90

*Tuna Carpaccio
With Pomegranate Vinaigrette
and Young Salad Tips*

Burger / Sandwiches

Hamburger oder Cheeseburger Euro
9,60
Rindfleisch, Tomate, Zwiebeln, Käse

*Hamburger or Cheeseburger
Grilled Ground Beef with Tomatoes,
Onions and Cheese*

Clubsandwich 9,90
Gegrillte Hähnchenbrust, Bacon,
Eisbergsalat, Tomate und Käse

*Club Sandwich
With Grilled Chicken Breast, Bacon,
Iceberg Lettuce, Tomatoes and Cheese*

Chickenburger 10,60
Hähnchenbrust, Salat, Tomate,
Zwiebel und Mayonnaise

*Chickenburger
Grilled Chicken Breast with Lettuce,
Tomatoes, Onions and Mayonnaise*

Alle Burger servieren wir Ihnen mit Steakhouse Pommes

All burgers are served with French fries.

Zum Clubsandwich reichen wir Ihnen Chips.

Sandwiches are served with potato chips.

Vegetarisch / Vegetarian

Frische Ofenkartoffel
mit sautierten Champignons ,
Sauerrahm und frischen Salatspitzen

Euro
9,50

*Fresh Oven Potato
With Sauté Mushrooms,
Sour Cream and Fresh Salad Tips*

Risotto mit getrockneten Tomaten,
Olivenöl und gegrilltem Zucchini-Carpaccio

11,00

*Risotto with Dried Tomatoes,
Olive Oil and Zucchini Carpaccio*

Vom Lavasteingrill / From our Lava-stone Grill

Maispoularde	160g	Euro 16,80
--------------	------	---------------

Corn-fed Chicken

Rumpsteak * mit kleinem Fettrand	200 g	19,80
-------------------------------------	-------	-------

*Rump steak *
With a small edge of fat*

Filetsteak * aus dem Mittelstück des Rinderfilets, hoch geschnitten und kross gebraten	200 g	25,80
--	-------	-------

*Fillet steak *
From the center of the beef,
High cut and pan fried*

* Rindfleisch aus kontrollierter Herkunft.

** Beef of controlled origin.*

Zu allen Grillgerichten reichen wir Ihnen hausgemachte
Kräuterbutter.

Each dish from the grill is served with home-made Herb Butter.

Beilagen / Sides

Zu jedem Grillgericht servieren wir Ihnen wahlweise eine Beilage:

Each dish from the grill is served with a choice of Potato or Rice Dish:

- Würziger Kartoffelkuchen

- *Spicy Potato Cake*

- Steakhaus Pommes

- *Steakhouse French fries*

- Ofenkartoffel mit Sauerrahm

- *Baked Potato with Sour Cream*

... sowie wahlweise eine Gemüsebeilage:

... And a choice of one of the Vegetable Dishes:

- Bohnenbündchen im Speckmantel

- *Green Beans wrapped in Bacon*

- Ratatouille

Zucchini, Paprika und Aubergine in würziger Tomatensauce

- *Ratatouille*

Zucchini, Peppers and Eggplant in spicy Tomato Sauce

- ein kleiner gemischter Salat

- *Small Mixed Salad*

Spezialitäten / Specials

	Euro
Wiener Kalbschnitzel mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren, Kapern und Zitronenscheibe	15,60
<i>Wiener schnitzel With home-made Potato-Cucumber Salad, Cranberries, Capers and Lemon slices</i>	
Sparerips mit Steakhaus Pommes, gebackenen Chillibohnen und Kräuterbutter	15,70
<i>Spare Ribs with Steak House Pommes Frites, Fried Chilli Beans and Herb Butter</i>	
Kalbsleber Berliner Art auf Kartoffelpüree, gebratenen Apfelscheiben und krossen Zwiebelringen	17,80
<i>Calf's liver Berlin style With Mashed Potatoes, Fried Apple slices and Cross Onions</i>	
Gebratenes Dorade-, Red Snapper- und St. Pierrefilet an Pommerysenfschaum, sautiertem Wirsing und Curry-Kartoffelpüree	18,50
<i>Fried Filets of Dorade, Red Snapper and St. Peter fish With Dijon Mustard Sauce, Sautéed Savoy Cabbage and Curry-Mashed Potatoes</i>	

Nachspeisen / Desserts

Panna cotta
auf einem fruchtigen Himbeersaucenspiegel

Euro
6,80

*Panna Cotta
With a Fruity Raspberry Sauce*

Macadamia-Pecan Nusstörtchen
mit eingelegten Zwetschgen

6,90

*Macadamias Pecan Tartlet
With Pickled Plums*

Warme Apfeltarte mit Vanilleeis

8,50

*Warm Apple Tartlet
With Vanilla Ice Cream*

Offene Weine / Open wines

Weißwein / White wine

Rheingau

Schloss Schönborn

Riesling, Qualitätswein,
Domänenweingut Schloss Schönborn, Hattenheim
- trocken -

0,2 l

0,5 l

Euro

4,90

11,10

Baden

Eichstetter Herrenbuck

Grauburgunder, Qualitätswein, Friedrich Kiefer, Eichstetten
- trocken -

0,2 l

0,5 l

5,10

11,80

Mosel-Saar-Ruwer

Eitelsbacher Marienholz

Riesling, Qualitätswein, Bischöfliche Weingüter Trier
- halbtrocken -

0,2 l

0,5 l

5,40

12,80

Saale-Unstrut

Naumburger Steinmeister

Silvaner, Qualitätswein, Weingut Herzer
- trocken -

0,2 l

0,5 l

5,40

12,80

Israel

Chardonnay Classic

Barkan Wine Cellars
- trocken -

0,2 l

0,5 l

6,50

14,50

Weinschorle

trocken oder halbtrocken

0,2 l

4,50

Offene Weine / Open wines

Rosé / Rose wine

Baden

Spätburgunder Weissherbst

Qualitätswein

Friedrich Kiefer, Eichstetten

- trocken -

0,2 l

0,5 l

Euro

4,90

11,10

Rotwein / Red wine

Baden

Endinger Vulkanfelsen

Spätburgunder, Qualitätswein

- trocken -

0,2 l

0,5 l

5,20

12,50

Frankreich - Languedoc

Les Vigneaux, Syrah

Vin de Pays d'Oc

Mis en bouteille par Vignerons de la Vicomté

- trocken -

0,2 l

0,5 l

5,20

12,50

Italien - Toscana

Traluna

Rosso Toscano IGT

- trocken -

0,2 l

0,5 l

6,80

12,80

Israel

Cabernet Sauvignon Classic

Barkan Wine Cellars

- trocken -

0,2 l

0,5 l

6,90

13,80

Deutsche Weine / German wines

Pfalz

2009er Kallstadter Kobnert	0,75 l	Euro 19,50
Dornfelder, Qualitätswein, Weingut Thomas Reinhardt - trocken -		

Württemberg

2007er Hohenhaslacher Kirchberg	0,75 l	22,80
Trollinger, Qualitätswein, Erz. Abf. Weingut Schloß Monrepos - trocken -		

2009er Evoé ! Rosé	0,75 l	25,50
Schwarzriesling und Spätburgunder, Qualitätswein, Erz. Abf. Schnaitmann - trocken -		

Rheinhessen

2007er Oppenheimer Herrenberg	0,75 l	23,80
Riesling Kabinett, Qualitätswein mit Prädikat, Erz. Abf. Louis Guntrum - halbtrocken -		

Sachsen

2008er Schloss Proschwitz	0,75 l	28,50
Scheurebe Kabinett Weingut Prinz zur Lippe, Meissen - trocken -		

Pfalz

2009er Weißer Burgunder	0,75 l	23,80
Qualitätswein, Erz. Abf. Dr. von Bassermann Jordan, Deidesheim - trocken -		

Rheingau

2008er Hattenheimer Wisselbrunnen	0,75 l	24,80
Riesling, Qualitätswein, Domänenweingut Schloss Schönborn - trocken -		

Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Changes of the vintage reserved.

Französische Weine / French wines

Loire

2008er Sancerre AC

Domain de la Jolive
Gérard Terrier, Sury-en-Vaux
- trocken -

0,75 l

Euro
24,80

Burgund

2006er Côte de Beaune-Villages

Appellation Contrôlée
Mis en bouteille par Albert Bichot
- trocken -

0,75l

24,80

Rhône

2005er Châteauneuf-du-Pape AC

Domaine Duclaux
- trocken -

0,75 l

36,90

Bordeaux

2005er Château Méaume

Appellation Bordeaux
Supérieur Contrôlée
Mis en bouteille au château
- trocken -

0,75 l

29,80

2004er Château Batailley

Grand Crû Classé
Appellation Pauillac Contrôlée
Mis en bouteille Pauillac
- trocken -

0,75 l

57,50

Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Changes of the vintage reserved.

Italienische Weine / Italien wines

Weißwein		Euro
2008er Torre di Giano D.O.C. Erz. Abf. Weingut Giorgio Lungarotti - trocken -	0,75 l	22,80
2008er Pinot Grigio D.O.C. Erz. Abf. Weingut Angelo Pittaro - trocken -	0,75 l	22,80
Rotwein		
2008er Montepulciano d'Abruzzo „Sistina“ D.O.C. Citra - trocken -	0,75 l	19,80
2005er Vino Nobile di Montepulciano D.O.C. G. Frattoria la Talosa – Toscana	0,75 l	32,50
2003er Amarone Corte Brà D.O.C. Erz. Abf. Sartori, Verona, Veneto	0,75 l	49,80

Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Changes of the vintage reserved.

Weine aus Chile und Israel / Wines from Chile and Israel

Chile

		Euro
2008er La Misión	0,75 l	19,80
Cabernet Sauvignon		
Vina William Fèvre, San Fernando		
- trocken -		

Israel

Barkan Wine Cellars

Weißwein / White Wine

2009er Classic Chardonnay	0,75 l	22,20
---------------------------	--------	-------

Rotwein / Red Wine

2008er Cabernet Sauvignon	0,75 l	23,20
---------------------------	--------	-------

2009er Classic Shiraz	0,75 l	23,20
-----------------------	--------	-------

- trocken -

Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Changes of the vintage reserved.

Champagner und Sekt / Champagne and Sparkling wine

		Euro
President Exquisit Cuvée	0,1 l	3,90
Crémant de Loire, brut	0,1 l	4,60
Rosé de Loire, brut rosé	0,1 l	4,60
Moet et Chandon Brut Imperial	0,1 l	11,80

Sekt / Sparkling wine

President Exquisit Cuvée	0,375 l	14,80
President Exquisit Cuvée	0,75 l	19,80
Prosecco Frizzante D.O.C.	0,75 l	24,80
Crémant de Loire	0,75 l	32,80
Rosé de Loire	0,75 l	32,80

Champagner / Champagne

Moet et Chandon Brut Imperial	0,375 l	42,80
Moet et Chandon Brut Imperial	0,75 l	72,80

Bier / Beer

		Euro
Pilsner Urquell, vom Fass / <i>draft beer</i>	0,3 l	3,40
Pilsner Urquell, vom Fass / <i>draft beer</i>	0,5 l	5,40
Alsterwasser / Radler	0,3 l	3,40
Weihenstephaner Weizen hefetrüb, Fl. <i>Cloudy beer (wheat)</i>	0,5 l	4,80
Weihenstephaner Weizen kristallklar, Fl. <i>Crystal wheat beer</i>	0,5 l	4,80
Weihenstephaner Weizen hefetrüb, Fl. alkoholfrei <i>Cloudy beer (wheat)</i> <i>Non-alcoholic</i>	0,5 l	5,20
Jever Fun, alkoholfrei, Fl. <i>non-alcoholic</i>	0,33 l	3,60
Berliner Weiße, Fl. rot ³ oder grün ³	0,33 l	3,60

Säfte / Juice

Orangensaft	0,2 l	2,90
Apfelsaft	0,2 l	2,90
Tomatensaft	0,2 l	2,90
Schwarzer Johannisbeernektar	0,2 l	2,90
Grapefruitsaft	0,2 l	2,90
Traubensaft	0,2 l	2,90
Orangensaft frisch gepresst	0,2 l	4,90

Mineralwasser / Mineral Water

		Euro
Gerolsteiner Medium Gourmet	0,25 l	2,90
Gerolsteiner Naturell Gourmet	0,25 l	2,90
Gerolsteiner Naturell Gourmet	0,75 l	6,90
Gerolsteiner Sprudel Gourmet	0,25 l	2,90
Gerolsteiner Sprudel Gourmet	0,75 l	6,90
Evian	0,25 l	3,40
Evian	1,00 l	7,60

Limonaden / Limonade

Spezi ^{2,3,4,5}	0,2 l	3,50
Gerolsteiner Apfelsaftschorle	0,25 l	3,20
fritz-kola ⁵ / fritz-kola zuckerfrei ^{5,6}	0,2 l	3,50
fritz-limo: - apfelsaftschorle naturtrüb - melonenbrause - orangenlimonade	0,2 l	3,50
Bionade Holunder, Quitte, Ingwer/Orange	0,33 l	3,50
Bitter Lemon ^{1,2}	0,2 l	3,30
Tonic Water ^{1,2}	0,2 l	3,30
Ginger Ale ^{2,3}	0,2 l	3,30
Malztrunk ³ , Fl.	0,33 l	2,90

Heiße Getränke / Hot drinks

	Euro
Tasse Kaffee / Cup of coffee ⁵	2,60
Espresso ⁵	2,70
Doppelter Espresso ⁵	4,70
Cappuccino ⁵	3,50
Latte macchiato ⁵	3,60
Milchkaffee / Café au lait ⁵	3,70
Irish Coffee ⁵	7,10
Glas Tee / Glas of tea	2,80
Kännchen Tee / Pot of tea	4,70
Heiße Schokolade mit Sahne / Hot chocolat	2,80

1 chininhaltig
5 koffeinhaltig

2 konserviert

3 mit Farbstoff

4 mit Antioxidationsmittel

6 Süßstoff Natriumcyclamat, Acesulfam-k und Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle)

