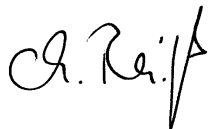


Sehr geehrte Gäste,

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



Christian Reiß
Küchenchef

Sehr zum Wohl, Ihr



Gerland Guhr
Serviceleiter

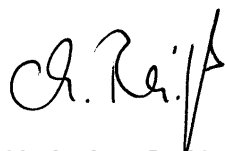
Dear guests,

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!

Yours,



Christian Reiß
Chef de cuisine

Cheers!

Yours,



Gerland Guhr
Service Manager

Öffnungszeiten: täglich von 12.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Opening Hours: daily 12:00 pm until 10:00 pm

The President's Klassiker

Consommé vom Ochsenschwanz mit kleinen Gemüsen		Euro 5,90
<i>Consommé of Oxtail with small Vegetables</i>		
The White House Salat Knackige junge Salatspitzen mit geräuchertem Stremellachs und Orangen-Trüffelvinaigrette		8,60
<i>The White House Salad Crispy Young Salad Tips with smoked Stremel and Orange-Truffle Vinaigrette</i>		
Wiener Kalbschnitzel mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren, Kapern und Zitronenscheibe		15,90
<i>Wiener Schnitzel with home-made Potato-Cucumber Salad, Cranberries, Capers and Lemon Slices</i>		
American Tenderloin mit Kräuterbutter, grünen Bohnen im Speckmantel und Ofenkartoffel mit Sauerrahm	200g	25,90
<i>American Tenderloin 200g With Herb Butter, Green Beans wrapped in Bacon and Baked Potato with Sour Cream</i>		
Carpaccio von Ananas mit braunem Zucker und Joghurt-Lavendeleis		6,20
<i>Carpaccio of Pineapple with brown Sugar and Yogurt Lavender Ice-Cream</i>		

Regional

Potsdamer Kartoffelsuppe mit frischem Majoran	Euro 5,20
<i>Potsdamer Potato Soup With fresh Marjoram</i>	
Filet vom Saalower Kräuterschwein mit glacierten Gatower Kugeln und Röstkartoffeln	17,20
<i>Fillet of Saalower Herb Pork with glazed Gatower Balls and roasted Potatoes</i>	
Kalbsleber Berliner Art auf Kartoffelpüree gebratenen Apfelscheiben und krossen Zwiebelringen	18,90
<i>Calf's Liver Berlin Style with mashed Potatoes, fried Apple Slices and cross Onions</i>	
Gebratenes Filet vom Havelzander an einem Kartoffel-Schluppen Ragout und geschmolzenen Kirschtomaten	16,50
<i>Fried Fillet of Havel Pike-Perch with Potato-Spring Onions Ragout and stewed Cherry Tomatoes</i>	
Johannisbeergrützchen mit Minze und Birnensorbet	6,20
<i>Currant fruit Jelly with Mint and Pears Sorbet</i>	

Saisonal

Aufgeschäumtes Rahmsüppchen von frischen Pfifferlingen mit Kerbel	Euro 5,50
<i>Cream Soup of fresh Chanterelles with Chervil</i>	
Lauwarmer Salat von frischen Pfifferlingen an Feldsalat mit geröstetem Brot	8,70
<i>Warm Salad of fresh Chanterelles with Lamb's Lettuce and roasted Bread</i>	
Omelette gefüllt mit Pfifferlingen „à la crème“ mit jungen Kartoffeln	9,80
<i>Omelette filled with Chanterelles "à la Crème" with New Potatoes</i>	
Tagliatelle mit Pfifferlingen aus dem Kräutersud und gebratenen Rinderfiletspitzen	16,50
<i>Tagliatelle with marinated Chanterelles and fried beef fillet tips</i>	
Haselnussküchlein mit Sauerkirschkompott	7,20
<i>Small Hazelnut Cake with Morello Cherry Compote</i>	

Snacks

Hamburger / Cheeseburger Euro
10,90
belegt mit reichlich Eisbergsalat, Tomaten,
Zwiebeln und Gewürzgurken

Dazu servieren wir Ihnen Pommes Frites.

*Hamburger or Cheeseburger
with Iceberg Lettuce, Tomatoes, Onions and Gherkins*

Served with French Fries.

Chickenburger 10,90
belegt mit reichlich Eisbergsalat, Ananas und Käse

Dazu servieren wir Ihnen Pommes Frites.

*Chickenburger
with Iceberg Lettuce, Pineapple and Cheese*

Served with French Fries.

Clubsandwich 10,50
3 Scheiben Toast mit gegrillter Hähnchenbrust,
Bacon, Eisbergsalat, Tomate und Käse

*Clubsandwich
3 Slices Toast with grilled Chicken Breast, Bacon,
Iceberg Lettuce, Tomato and Cheese*

Spaziergang durch ein Jahrhundert

125 Jahre Ku'Damm

A walk through a century

125 years Ku'Damm

Kalbstafelspitz

in einer leichten Gemüsevinaigrette und frischem Feldsalat

Prime boiled Veal

in a light Vegetable Vinaigrette and fresh Lamb's Lettuce

Cremesuppe von grünen Erbsen
mit frischer Minze

Cream Soup of green Beans

with fresh Mint

Gekochte Lammschulter
aus dem Majoransud mit Kartoffeln und Bohnen

Shoulder of Lamb

of a Marjoram Sud with Potatoes and Beans

Berliner Apfelsinencreme
mit Walnüssen

Berlin Orange Cream

with Walnuts

Euro 32,80

Offene Weine / Open wines

Weißwein / White wine

		Euro
<u>Rheingau</u>		
Schloss Schönborn	0,2 l	4,90
Riesling, Qualitätswein, Domänenweingut Schloss Schönborn, Hattenheim - trocken -	0,5 l	11,10
<u>Baden</u>		
Eichstetter Herrenbuck	0,2 l	5,10
Grauburgunder, Qualitätswein, Friedrich Kiefer, Eichstetten - trocken -	0,5 l	11,80
<u>Mosel-Saar-Ruwer</u>		
Eitelsbacher Marienholz	0,2 l	5,40
Riesling, Qualitätswein, Bischöfliche Weingüter Trier -halbtrocken-	0,5 l	12,80
<u>Saale-Unstrut</u>		
Naumburger Steinmeister	0,2 l	5,40
Silvaner, Qualitätswein, Weingut Herzer - trocken -	0,5 l	12,80
<u>Israel</u>		
Chardonnay Classic	0,2 l	6,50
Barkan Wine Cellars - trocken-	0,5 l	14,50
Weinschorle	0,2 l	4,50
- trocken oder halbtrocken -		

Offene Weine / Open wines

Rosé / Rose wine

Baden

Spätburgunder Rosé

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

<u>Pfalz</u>		Euro
2009er Kallstadter Kobnert Dornfelder, Qualitätswein, Weingut Thomas Reinhardt - trocken -	0,75 l	19,50
 <u>Württemberg</u>		
2009er Mundelsheimer Käsberg Trollinger, Qualitätswein, Erz. Abf. Weingut Schloß Monrepos - trocken -	0,75 l	22,80
2009er Evoé ! Rosé Schwarzriesling und Spätburgunder, Qualitätswein, Erz. Abf. Schnaitmann - trocken -	0,75 l	25,50
 <u>Rheinhessen</u>		
2009er Oppenheimer Herrenberg Riesling Kabinett, Qualitätswein mit Prädikat, Erz. Abf. Louis Guntrum - halbtrocken -	0,75 l	23,80
 <u>Sachsen</u>		
2008er Schloss Proschwitz Scheurebe Kabinett Weingut Prinz zur Lippe, Meissen - trocken -	0,75 l	28,50
 <u>Pfalz</u>		
2010er Weißer Burgunder Qualitätswein, Erz. Abf. Dr. von Bassermann Jordan, Deidesheim - trocken -	0,75 l	23,80
 <u>Rheingau</u>		
2008er Hattenheimer Wechselbrunnen Riesling, Kabinett, Domänenweingut Schloss Schönborn - trocken -	0,75 l	24,80

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

2008er Côte de Beaune-Villages

Appellation Contrôlée

Mis en bouteille par Albert Bichot

- trocken -

0,75l

24,80

Rhône

2006er Châteauneuf-du-Pape AC

Domaine Duclaux

- trocken -

0,75 l

36,90

Bordeaux

2006er 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
2009er 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
2006er Vino Nobile di Montepulciano D.O.C. G. Frattoria la Talosa – Toscana	0,75 l	32,50
2004er 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
2009er La Misión	0,75 l	19,80
Cabernet Sauvignon		
Vina William Fèvre, San Fernando		
- trocken -		

Israel

Barkan Wine Cellars

Weißwein / White Wine

2010er Classic Chardonnay	0,75 l	22,20
---------------------------	--------	-------

Rotwein / Red Wine

2009er 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
Grapefruitsaft	0,2 l	2,90
Kirschnektar	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
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
6 Süßstoff Natriumcyclamat, Acesulfam-k und Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle)

3 mit Farbstoff

4 mit Antioxidationsmittel



Genießen Sie nach dem Essen
einen Cocktail oder Digestif
in unserer

Bellevue Bar

*Enjoy an after dinner
cocktail or digestif in our*

Bellevue Bar