



GOLDENER KARPfen
Romantik Hotel & Restaurant

APERITIFEMPFEHLUNG

- „KLEINER SACHSENHÄUSER“ – Wodka, Cointreau & Apfelwein 7,50 €
alkoholfrei „SAMBA LIMETTE“ – Vio Bio Limette, Monin Bitter, Minze & Eis 6,50 €

ZAUBEREIEN mit heißer SCHOKOLADE

- KARIBISCHES MÄRCHEN mit COINTREAU und Sahne.....8,50 €
MONTEZUMAS GLÜCKSTRUNK mit RUM und Sahne.....8,50 €

LIGHT LUNCH

montags bis freitags von 12 – 14 Uhr

Woche vom 03. – 07. Dezember 2018

2-Gang-Menü – € 26,00 / Vegetarisch 2-Gang-Menü – € 22,00

3-Gang-Menü – € 32,00

ZUM EINSTIMMEN

à la carte Preise

VEGETARISCH/VEGETARIAN:

- Couscous mit Mango-Chutney und Fencheltempura € 10.—
Couscous with mango-chutney and fennel tempura
- Räucherforellenfilet mit Gurke, Apfel-Meerrettich und Preiselbeeren € 12.—
Fillet of smoked trout with cucumber, apple-horseradish and lingonberries
- Marinierter Ochsenschwanz mit Wurzelgemüse-Vinaigrette
und knusprigen Kartoffelcroûtons € 12.—
Marinated oxtail with root vegetable vinaigrette and crispy potato croutons
- Kürbiscrèmesuppe € 8.—
pumpkin cream soup

HAUPTSACHEN

VEGETARISCH

- Tomatisiertes Artischockengemüse mit Spaghetti und Oliventapenade € 14.—
Tomato-artichoke vegetables with spaghetti and olive tapenade
- Fränkisches Karpfenfilet mit Kokos-Chilikraut, Rieslingsauce
und Petersilienkartoffeln € 18.—
Fillets of Franconian carp with coconut chili cabbage, white wine sauce and potatoes
- Seulingswälder Hirschgulasch mit Mandelbrokkoli und hausgemachten Spätzle € 18.—
"Seulingswälder" goulash of deer with almond broccoli and homemade spaetzle

DESSERT süß & würzig

- Nougat-Eisparfait mit Zitrusfrüchten € 8.—
Nougat ice parfait with citrus fruits
- Gebackene Käsepraline mit Preiselbeeren € 8.—
Baked cheese praline with lingonberries



GOLDENER KARPfen
Romantik Hotel & Restaurant

GAUMENREISE

à la Carte Preise

Kulinarische VIERfalt

Tiefsee-Salzwassergarnele auf Zucchinicurry - *Deep sea saltwater shrimp, zucchini curry*

Gebeizte-Lachstranche mit Karamell-Senf-Sauce

Salmon with Caramel-mustard-sauce

Geräucherte Wachtelbrust mit Bitterorangen-Nusskompott

Smoked quail breast with bitter orange nut compote

Entenleberparfait auf Radicchio-Marmelade - *Duck liver parfait on radicchio jam*

€ 25,00

ZUR WAHL:

Steinbuttfilet auf Pastinaken-Petersilienpüree mit Romanescoröschen
und Rieslingsauce

Monkfish on parsnip-parsley mash with romanesco and white wine sauce

Medaillons vom Rehbock unter der Trüffelkruste

auf Gewürz-Rotkohl mit Wacholdersauce, Maronenbällchen und geestigen Cranberries

*Medallions of venison under the truffle crust on spiced red cabbage, juniper sauce, chestnut balls
and iced cranberries*

€ 45,00

Edelkäse vom Chariot · *Selection of cheese of Maître fromager affineur « Monsieur Lefevbre »*

€ 16,50

Lauwarmes Schokoladen-Lebkuchenküchlein mit Apfel-Ingwertatar und Zimtparfait

Lukewarm chocolate – gingerbread with apple-ginger tatar and cinnamon parfait

€ 13,50

Der MENÜPREIS beträgt 89,00 € pro Person.

Unsere Weinempfehlung

ITALIEN

427

2016

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

Teruzzi & Puthod

€ 25,00

FRANKEN

400

2016

ESCHERNDORFER LUMP

Riesling Spätlese, trocken, edel gereift-STEILLAGE "S"

Weingut Brennfleck

€ 39,00

CHILE

504

2013

ALMA DE CHILE *Gran Reserva*

Cabernet Sauvignon – Carménère

D.O. Valle del Maule

€ 45

HINWEIS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN

Wir verwenden in unsere Küche ausschließlich natürliche Zutaten. Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben, sprechen Sie im Vorfeld mit unseren Servicemitarbeitern!

Gerne stellen wir Ihnen unsere Karte der Kenntlichmachung zu Ihrer Information zur Verfügung.



GOLDENER KARPfen
Romantik Hotel & Restaurant

VORSPEISEN

DESIETRA– Fuldaer CAVIAR SELECTION – malossol – 28 g Dose
mit Kartoffelschnee, Sauerrahm und Wachtelei serviert..... **39,00 €**

ST. JACQUES MUSCHELN mit Cashew-Limetten-Topping und dreierlei Chutneys –
Tomate, Zwiebel und Mango- Ananas.....**18,00 €**
St. Jacques coquilles with cashew-lime-topping Chutneys – tomato, onion and mango-pineapple

ENTENSCHINKEN mit Quittenmark und Bitterorangen-Nuss-Kompott
und **ENTENLEBERPARFAIT** auf Radicchio-Marmelade, Sternanisjus.....**16,00 €**
*Smoked duck ham with quince pulp and bitter orange-nut-compote and duck liver parfait on
radicchio jam, star anise jus*

SALATVARIATION „QUEERBEET“ in der Reisblattblüte
mit Kräutervinaigrette und gebratener Maispouardenbrust, Balsamicosauce **14,00 €**
Salad with herb vinaigrette with roasted breast of poulard with balsamic vinegar sauce

CARPACCIO vom Rinderfilet in Olivenölmarinade mit Parmesan, Shiitake Pilze **15,00 €**
Beef slices in olive oil marinade, parmesan, Shiitake mushrooms kleine Portion 12,00 €

VEGETARISCH

ZIEGENKÄSECANAPÉ mit Thymianhonig gratiniert,
schwarzen Walnüssen, Birne und Feldsalatbouquet.....**16,00 €**
Goat's cheese canapé with thyme honey au gratin, black walnuts, pear and corn salad

VEGAN

SUSHI im Pankomantel auf Zucchini-Chutney, Ingwer, Wasabi und Sojasauce.....**16,00 €**
Sushi in a Panko coat with zucchini chutney, ginger, wasabi and soy sauce

WARME VORSPEISEN

½ HUMMER „TEMPURA“ auf Couscous-Salat mit Mango-Chutney..... **38,00 €**
½ lobster tempura with couscous-salad and mango chutney

SUPPEN

„HUMMERBISQUE“ unser Klassiker · Our classic lobster bisque **13,00 €**

DEGUSTATIONSPORTION „HUMMERBISQUE“ **10,00 €**

PETERSILIENWURZELcrème mit Lachs-Praline..... **9,00 €**
Parsley root cream soup with salmon praline

ENTENconsommé mit Kräutertalern – *clear duck soup with herb thaler*..... **9,00 €**



GOLDENER KARPfen
Romantik Hotel & Restaurant

FISCH – HAUPTSACHEN

FILETS von IKARIMI LACHS & KABELJAU auf Rote Bete-Risotto mit Rieslingsauce..... **28,00 €**
Fillets of Ikarimi salmon and cod on beetroot risotto with white wine foam

TIEFSEE-SALZWASSERGARNELEN mit Trüffel-Spaghetti, grünen Spargelspitzen..... **29,00 €**
Deep-sea salt water shrimps with truffle-spaghetti and green asparagus

FLEISCH – HAUPTSACHEN

BISON - STEAK aus Kanada – butterzart

mit schwarzem Bohnenpüree und Rosmarinsauce.....**69,00 €**
Fillet of Canadian bison with black bean mash and rosemary sauce

Geschmorte HIRSCHKEULE mit Wacholdersauce, Gewürz-Rotkohl
und Maronen-Kartoffelbällchen..... **26,00 €**
Braised haunch of venison with juniper sauce, spiced red cabbage and chestnut potato balls

LAMMCARRÉ unter der Kräuterkruste mit Sc. Provincial, Tandoorilinsen
und Rissoléeskartoffeln **38,00 €**
Rack of lamb under herb-crust with sauce provincial, tandoori lentils and potatoes

RINDERFILET unter der Rotweinhaube auf Bohnen, Pfeffersauce, Kartoffelkuchen..... **35,00 €**
Fillet of beef under red wine crust with beans, potatoes au gratin, pepper sauce

FILETSPITZEN – in Meaux-Senfesauce mit Pasta, Gemüse **25,00 €**
Fillet-tips in French mustard sauce, pasta, vegetables..... kleine Portion 20,00 €

TAFELSPITZ mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und Salat **19,00 €**
Boiled beef with horseradish sauce, potatoes and salad kleine Portion 16,00 €

BARBARIE-ENTENBRUST mit Püree von der Urkarotte, Romanesco-Röschen
und Blutorangen-Ingwer-Jus..... **26,00 €**
Duck breast on carrot mash with romanesco and blood orange – ginger – juices

KALB-VARIATIONEN

KALBSLEBER „Berliner Art“ mit Kartoffelpüree, Apfelscheiben, Röstzwiebeln **24,00 €**
und reifem Balsamico.....**kleine Portion 20,00 €**
Liver of veal „Berlin style“ with mashed potatoes, apple-slices, fried onions and balsamic

SCHNITZEL „PANKO“ vom Kalbsfilet mit Bratkartoffeln, Salat.....**20,00 €**
Escalope of veal with fried potatoes and salad kleine Portion 16,00 €

VEGETARISCH – HAUPTSACHEN

Knusprige **TOPINAMBURPRALINE** auf Rote Bete-Risotto mit Noilly-Prat-Sauce **18,00 €**
Crispy jerusalem artichoke praline on beetroot risotto with Noilly-Prat-sauce



GOLDENER KARPfen
Romantik Hotel & Restaurant

SÜSSE VERFÜHRUNG AUS UNSERER PÂTISSERIE

Geeistes CHRISTSTOLLENparfait mit Cassis-Espuma.....	12,00 €
<i>Iced Christstollen parfait with cassis-espuma</i>	
Lauwarmes SCHOKOLADEN-LEBKUCHENküchlein mit Apfel-Ingwertatar und Zimtparfait.....	13,50 €
<i>Lukewarm chocolate – gingerbread with apple-ginger tatar and cinnamon parfait</i>	
Gebrannte MANGOcrème mit Kokossorbet.....	10,50 €
<i>Burnt mango cream with fresh coconut sorbet</i>	
ROSMARIN-BLUTORANGENSORBET auf Rumfrüchtekompott	8,50 €
<i>Rosemary-blood orange sorbet with rum fruit compote</i>	
Coupe „CLARA HASKIL“ – Pistazieneis, Kokosmakronen, Eierlikör und Sahne	8,50 €
<i>Pistachio ice cream with coconut macaroon, egg liqueur and whipped cream</i>	
Coupe „ARMAGNAC“ - Vanilleeis, Armagnac-Pflaume, Sahne.....	8,50 €
<i>Vanilla ice cream, Armagnac plums, whipped cream</i>	
ESPRESSO-DELICE – Vanilleeis, Bénédicte-Liqueur D.O.M und Espresso	7,50 €
<i>Vanilla ice cream with Bénédicte - liqueur D.O.M and hot espresso</i>	
HERBSTLICHE SORBETS – Blutorange, Apfel, Cassis.....	9,50 €
<i>blood orange, apple, cassis</i>	
SORBET – DEGUSTATIONSPORTION... das süße Minischmankerl	7,50 €
<i>Zitrone, Coconut, Mango, Himbeere, Cassis, Apfel</i> <i>Lemon, fresh coconut, mango, raspberry, cassis, apple</i>	
APFELKÜCHLEIN mit Vanilleeis, Vanillesauce	8,50 €
<i>Applecake with vanilla ice-cream, vanilla sauce</i>	
ROTE BEERENGRÜTZE mit Vanilleeis und Vanillesauce	8,00 €
<i>Red berry grits with vanilla ice cream and vanilla sauce</i>	
DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE mit Früchten und Fruchtsaucen	8,00 €
<i>Dark chocolate mousse with fruits and fruit sauce</i>	

LAKTOSEFREI

ZIMTPARFAIT mit Apfel-Ingwertatar, Kumquats und Cassissauce	12,00 €
<i>Cinnamon with apple-ginger tatar, kumquats and cassis sauce</i>	

EDELKÄSE VOM CHARIOT

VON MAÎTRE FROMAGER AFFINEUR 5 Stück	16,50 €
<i>Selection of cheese of Maître fromager affineur « Monsieur Lefebvre »</i>	
Degustations-Portion 3 Stück.....	12,00 €
<i>degustation-serving</i>	

HINWEIS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN

Wir verwenden in unsere Küche ausschließlich natürliche Zutaten. Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben, sprechen Sie im Vorfeld mit unseren Servicemitarbeitern!
Gerne stellen wir Ihnen unsere Karte der Kenntlichmachung zu Ihrer Information zur Verfügung.