



GOLDENER KARPfen
Romantisches Hotel & Restaurant

APERITIFEMPFEHLUNG

- „Aperitivo Rosato“ – Ramazotti Rosato, Sekt, Basilikum & Eis 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 11. - 15. März 2019

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

3-Gang-Menü – €32,00

ZUM EINSTIMMEN

	à la carte Preise
Gebeizte Thunfischscheiben auf Glasnudelsalat und Curryschaum Slices of stained tuna on glass noodle salad and curry foam	€ 12.—
Wildschweinschinken mit Birnenkompott, Preiselbeeren und Feldsalatbouquet Wild boar ham with pear compote, lingonberries and corn salad	€12.—
<u>VEGETARISCH/VEGETARIAN:</u>	
Gebackenes Hühnerei auf grüner Sauce und Salatbouquet Fried chicken egg on herb sauce and salad bouquet	€10.—
Erbsen-Minz-Cremé Peas-mint cream-soup	€ 8.—

HAUPTSACHEN

Rhönforellenfilet mit Zitronen-Champignonbutter und Petersilienkartoffeln Trout fillet with lemon mushroom butter and parsley potatoes	€18.—
Maispouardenbrust auf Ratatouille mit Rosmarinsauce und zweierlei Reis Corn poulard breast on ratatouille with rosemary sauce and two kinds of rice	€ 18.—
<u>VEGETARISCH/VEGETARIAN:</u>	
Kichererbsen-Kartoffel-Bratling auf Kokos-Chili-Kraut mit Tandoorisauce Chickpeas-potato-patty on coconut-chili-cabbage	€ 14.—

DESSERT süß & würzig

Kokoseis mit Knuspermüsli Coconut ice cream with crunchy muesli	€ 8.—
Kümmelkochkäse mit Graubrot Caraway cheese with bread	€ 8.—

GAUMENREISE

à la Carte Preise

ASSIETTE GOURMANDE

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

BISON - STEAK aus Kanada – butterzart auf Selleriepüree mit Rosmarinsauce
und Rissoléeskartoffeln

Fillet of Canadian bison on celery mash, rosemary sauce and potatoes

Menü-Portion € 45,00

als Hauptgang € 69,00

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

€ 16,50

**Gebrannte Tonkabohnencreme mit fresh Coconut-Sorbet
und gepfeffertem Ananastatar**

Baked tonka bean cream with coconut sorbet and peppered pineapple tatar

€ 13,50

Der MENÜPREIS beträgt 89,00 € pro Person.

„Unser Klassiker“

BEEFTATAR (180g) mit Pommes Frites € 29.--

Die Spezialität im GOLDENEN KARPfen

Das frische Steak Tatar vom Weiderind wird traditionell zubereitet mit Olivenöl, Senf, Worcestershire Sauce, etwas Tabasco und mit einem Eigelb zu einer delikaten Marinade verrührt. Dann werden Kapern, gehackte Sardellenfilets, gewürfelte Gewürzgurken und feine Schalottenwürfel hinzugefügt und im Anschluss mit Schnittlauch, Salz und Pfeffer verfeinert.

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
Romantisch Hotel & Restaurant

VORSPEISEN

- DESIETRA– Fuldaer CAVIAR SELECTION – malossol – 28 g Dose**
mit Kartoffelschnee, Sauerrahm und Wachtelei serviert..... 39,00 €
- Dom von geräuchertem LACHS & KARTOFFEL** mit grüner Sauce,
Wachtelspiegelei und Merrettich..... 16,00 €
Dome of smoked salmon and potato with herb sauce, fried quail egg and horseradish
- SALATVARIATION „QUERBEET“** in der Reisblattblüte
mit Kräutervinaigrette und gebratener Maispoulardenbrust, 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

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
- HUMMER „THERMIDOR“** mit hausgemachter Pasta und grünem Spargel..... 38,00 €
lobster "thermidor" with homemade pasta and green asparagus

SUPPEN

- „HUMMERBISQUE“** unser Klassiker · Our classic lobster bisque 13,00 €
- DEGUSTATIONSPORTION „HUMMERBISQUE“** 10,00 €
- FRÜHLINGSLAUCH-KARTOFFELcreme** mit gebackenem Wachtelei 9,00 €
Spring garlic-potato cream soup with baked quail egg
- TOMATENconsommé** mit Kräutertalern 9,00 €
Clear tomato soup with herb thaler

HAUPTSACHEN

- KABELJAUFILET & IKARIMI-LACHS** auf Kirschtomaten-Basilikumrisotto,
Rieslingsauce 28,00 €
Fillet of cod and salmon on cherry tomato - basil risotto, white wine sauce
- TIEFSEE-SALZWASSERGARNELEN** auf Trüffel-Spaghetti 29,00 €
Deep-sea salt water shrimps on truffle spaghetti
- STEINBUTTFILET** mit frühlingshafter Velouté aus Kapern, Limetten und Petersilie
auf grünem Spargel, Kartoffeln..... 45,00 €
Turbot with velouté of capers, limes and parsley on green asparagus, 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
- TAFELSPITZ** mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und Salat 19,00 €
Boiled beef with horseradish sauce, potatoes and salad
- BARBARIE-ENTENBRUST** auf Wok-Gemüse, Reis, Ingwersauce..... 26,00 €
Duck breast on vegetables, rice, ginger sauce
- Geschmorte KALBSBÄCKCHEN** mit Brokkoliröschen, Rosmarinsauce und Selleriepüree. 26,00 €
Braised veal cheeks with broccoli, rosemary sauce and celery mash
- KALBSLEBER „Berliner Art“** mit Kartoffelpüree, Apfelscheiben, Röstzwiebeln 24,00 €
und reifem Balsamico
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

VEGETARISCH – HAUPTSACHEN

- Knuspriger TOFU** auf Ratatouille, Spinatnudeln, Parmesanspäne, Noilly-Prat-Sauce..... 18,00 €
Crispy tofu on ratatouille, spinach noodles, parmesan, noilly prat sauce

SÜSSE VERFÜHRUNG AUS UNSERER PÂTISSERIE

Gebrannte TONKABOHNENcrème mit fresh Coconut-Sorbet und gepfeffertem Ananastatar	13,50 €
<i>Baked tonka bean cream with coconut sorbet and peppered pineapple tatar</i>	
In Amaretto getränktes MANDELKÜCHLEIN mit weißem Schokoladeneisparfait.....	13,50 €
<i>Almond cake soaked in amaretto with white chocolate ice-cream parfait</i>	
Coupe „CLARA HASKIL“ – Pistazieneis, Kokosmakronen, Eierlikör und Sahne	10,50 €
<i>Pistachio ice cream with coconut macaroon, egg liqueur and whipped cream</i>	
Coupe „ARMAGNAC“ - Vanilleeis, Armagnac-Pflaume, Sahne.....	10,50 €
<i>Vanilla ice cream, Armagnac plums, whipped cream</i>	
ESPRESSO-DELICE – Vanilleeis, Bénédictine-Liqueur D.O.M und Espresso	7,50 €
<i>Vanilla ice cream with Bénédictine - liqueur D.O.M and hot espresso</i>	
SORBETVARIATION – Cassis, Himbeere, Mango	9,50 €
<i>Cassis, raspberry, mango</i>	
SORBET – DEGUSTATIONSPORTION... das süße Minischmankerl	7,50 €
<i>Zitrone, Apfel, Mango, Himbeere, Cassis, fresh Coconut-Sorbet Lemon, apple, mango, raspberry, cassis, fresh coconut sorbet</i>	
APFELKÜCHLEIN mit Vanilleeis, Vanillesauce	8,50 €
<i>Applecake with vanilla ice-cream, vanilla sauce</i>	
ROTE BEERENGRÜTZE mit Vanilleeis und Vanillesauce	8,50 €
<i>Red berry grits with vanilla ice cream and vanilla sauce</i>	
DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE mit Früchten und Fruchtsaucen	8,50 €
<i>Dark chocolate mousse with fruits and fruit sauce</i>	

EDELKÄSE VOM CHARIOT

VON MAÎTRE FROMAGER AFFINEUR 5 Stück	16,50 €
<i>Selection of cheese of Maître fromager affineur « Monsieur Lefevbre »</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.