



GOLDENER KARPfen
Romantisches Hotel & Restaurant

APERITIFEMPFEHLUNG

- CAMPARI AMALFI** mit Campari, Vio Bio Limette, Grapefruitsaft.....8,50 €
oder alkoholfrei mit Monin Bitter, Vio Bio Limette, Grapefruitsaft.....8,50€
alkoholfrei „SAMBA LIMETTE“ – Vio Bio Limette, Monin Bitter, Minze & Eis...6,50€

LEICHTE FRÜHLINGSWEINEMPFEHLUNG

2017er

Thüngersheimer Ravensburger, **GRAUBURGUNDER**
Kabinett, trocken, 11,5 % Alkohol
Weingut Gebr. Geiger jun.

LIGHT LUNCH

montags bis freitags von 12 – 14 Uhr

Woche vom 15. - 18. April 2019

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

3-Gang-Menü – €32,00

ZUM EINSTIMMEN

	à la carte Preise
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Petersilienkartoffeln Matjesfillet homemade style with parsley potatoes	€ 12.—
Geräucherte Wachtelbrust auf Couscous mit Chilisirup Smoked quail breast on couscous with chilli syrup	€ 12.—
<u>VEGETARISCH/VEGETARIAN:</u>	
Knuspriges Hühnerfilet mit grüner Sauce und Salatbouquet Crispy chicken egg with green sauce and salad bouquet	€ 10.—
Spargelconsommé à la Lady Curzon Clear Soup of asparagus à la lady curzon	€ 8.—

HAUPTSACHEN

Paniertes Rotbarschfilet mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat, Sc. Remoulade	€ 18.—
Breaded redfish fillet with lukewarm potato-cucumber salad, Sc. Remoulade	
Indisches Lammcurry mit Mughlai-Reis und Cashewkernen	€ 18.—
Indian lamb curry with mughlai rice and cashew nuts	
<u>VEGETARISCH/VEGETARIAN:</u>	
Sushirolle auf gewoktem Spargel und Wasabisauce	€ 14.—
Sushi roll on wokked asparagus and wasabi sauce	

DESSERT süß & würzig

Käse (würzig): Käsekrapfen mit Preiselbeeren	€ 8.—
Cheese doughnuts with cranberries	
Erdbeer-Rhabarberkompott mit Waldmeistersorbet	€ 8.—
Strawberry and rhubarb compote with woodruff sorbet	



GOLDENER KARPfen
Romantisches Hotel & Restaurant

GAUMENREISE

à la Carte Preise

**PESCACCIO vom IKARIMI-LACHS und SEETEUFEL mit Spargelvinaigrette,
und mariniertem weißen Spargel**

Pescaccio from Salmon & Monkfish with asparagus-vinegar, asparagus

€ 20.--

**BISON - STEAK aus den USA – butterzart auf Morchelragout
mit Rosmarinsauce. Rissoléeskartoffeln**

Fillet of bison on chili - asparagus, rosemary sauce and potatoes

Menü-Portion € 45,00

als Hauptgang € 69,00

Portwein-TRÜFFELisparfait mit marinierten Beeren

- der teuerste Speisepilz der Welt –

Portwine truffle ice with marinated berries

€ 15,00

Der MENÜPREIS beträgt 80,00 € pro Person.

gerne servieren wir Ihnen als Pré-Vorspeise vor der Menüfolge

DESIETRA– Fuldaer CAVIAR SELECTION – malossol – 28 g Dose

mit Kartoffelschnee, Sauerrahm und Wachtelei serviert..... 39,00 €

„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

GENUSSFRÜHLING

- Salzwassergarnele auf Zucchini Curry** - sea saltwater shrimp, zucchini curry
Pochierter Ikarimi-Lachs mit grüner Sauce und Wachtelei
Poached Ikarimi Salmon with herb Sauce and quail egg
Gebeizter Thunfisch mit Glasnudelsalat und Garam-Masalasauce
marinated tuna with glass noodle salad and Garam Masala sauce
Oktopus in Yuzu-Pepper-Marinade - octopus in Yuzu-pepper-marinade **25,00 €**

- SPARGELSALAT** in Kräutervinaigrette mit Rhöner Roastbeefscheiben, Kräutersauce.....**19,00€**
Asparagus-salad with herb vinegar, roastbeef slices, green sauce
- ½ HUMMER** auf Couscous-Salat, Mango-Chutney.....**38,00€**
Lobster with couscous-salad, mango-chutney
- SALATVARIATION „QUERBEET“** in der Reisblattblüte
mit Kräutervinaigrette und gebratener Maispouardenbrust, Balsamicosauce **14,00 €**
Salad with herb vinaigrette with roasted breast of poulard with balsamic vinegar
- CARPACCIO** vom Rinderfilet in Olivenölmarinade mit Parmesan, Shii Take Pilze **15,00 €**
Beef slices in olive oil marinade, parmesan, Shii Take mushrooms
- VEGAN:SUSHI im Pankomantel** auf Zucchinihutney, Ingwer, Wasabi und Sojasauce.....**16,00€**
Sushi in a Panko coat with zucchini chutney, ginger, wasabi and soy sauce

SUPPEN

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

HAUPTSACHEN

- KABELJAUFILLET** mit frühlingshafter Velouté aus Kapern, Limetten und Petersilie
auf grünem Spargel, Kartoffeln..... **26,00 €**
- IKARIMI-LACHS** auf Kirschtomaten-Basilikumrisotto, Rieslingsauce..... **28,00 €**
Fillet of cod and salmon on cherry tomato - basil risotto, white wine sauce
- SALZWASSERGARNELEN** auf Bärlauchspaghetti **29,00 €**
Salt water shrimps on herb spaghetti
- LAMMCARRE** unter der Kräuterkruste mit mediterranem Kichererbsenragout
und Sc Provincial..... **44,00 €**
- 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-Senfsauce 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
- 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
- BARBARIE – ENTENBRUST** auf geWOKtem Chili-Spargel, Tandoorisauce, zweierlei Reis **29,00€**
Duck breast with WOK-chilli asparagus, tandoorisauce.mixed rice
- SCHNITZEL „PANKO“** vom Kalbsfilet mit Bratkartoffeln, Salat.....**20,00 €**
Escalope of veal with fried potatoes and salad
- VEGETARISCH: Knuspriger TOFU** auf Ratatouille, Kräuternudeln, Parmesan& Bärlauch. **18,00 €**
Crispy tofu on ratatouille, spinach noodles, parmesan, wild garlic



GOLDENER KARPfen
Romantisches Hotel & Restaurant

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>	
Karamellierte Limonentarte mit Holunderblütensorbet, Minze	13,50 €
<i>Caramelized lime tart with elderflower sorbet, mint</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, Erdbeere, 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.