



APERITIFEMPFEHLUNG

„2Fresh-Royal“ mit 2Fresh (Apfel-Bergamotten-Saft), Sprudelwasser, Monin Bitter, Minze, Eis..8,50€

„2Fresh“-Schorle 4.-- €

„SAMBA LIMETTE“ – Vio Bio Limette, Monin Bitter, Minze & Eis....6,50€

LEICHTE WEIN-EMPFEHLUNG

2017er THÜNGERSHEIMER JOHANNISBERG, Sauvignon Blanc, Kabinett, trocken,
Weingut Gebrüder Geiger Jun., Franken 0,25l €11,00 / #654 Fl.0,75l €29,00

LIGHT LUNCH

montags bis freitags von 12 – 14 Uhr

Woche vom 23. - 27. September 2019

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

3-Gang-Menü – €32,00

ZUM EINSTIMMEN

à la carte Preise

Geräuchertes Forellenfilet mit Zwiebelchutney und Meerrettichcrème € 12.—

Smoked fillet of trout with onion chutney and horseradish cream

Knusprige Kalbskopfpraline mit Krautsalat und Sc. Remoulade € 12.—

Crispy praline of calf's head with coleslaw and Sc. Remoulade

VEGETARISCH/VEGETARIAN:

Lauwarmer Lauchkuchen mit Feldsalat in Kartoffeldressing € 10.—

Lukewarm leek cake with corn salad in potato dressing

Selleriecrèmesuppe € 8.—

Celery cream soup

HAUPTSACHEN

**Gebratenes Island- Saiblingsfilet auf Hokkaido-Kürbispüree
mit Kokos-Zitronengrassauce** € 18.—

Roasted fillet of arctic char on hokkaido - pumpkin mash with coconut-lemon grass sauce

**Seulingswälder Hirschgulasch mit Gewürz-Rotkohl, Maronenbällchen
und Preiselbeeren** € 18.—

„Seulingswälder“ goulash of deer with spiced red cabbage, chestnut dumplings and lingonberries

VEGETARISCH/VEGETARIAN:

Rote Bete-Risotto mit knusprigen Blumenkohlröschen, Petersilienwurzelsauce € 14.—

Beetroot risotto with crispy cauliflower blossoms, parsley root sauce

DESSERT süß & würzig

Mohneis auf Zwetschgenröster € 8.—

Poppy ice cream on stewed plums

Italienischer Bra-Käse mit Orangen-Nusskompott € 8.—

Italien Bra-cheese with orange - nut compote

GAUMENREISE

Pescaccio vom Lachs und Seeteufel in Zitrus-Olivenölvinaigrette, Fenchel

Pescaccio of salmon and monkfish in citrus-olive vinaigrette, fennel

20,00€

WAHLWEISE:

**Steinbuttfilet auf Pfifferlingen mit Noilly-Prat-Sauce, grünem Spargelbündchen
und hausgemachter Pasta**

Turbot fillet on chanterelles with Noilly Prat sauce, green asparagus and homemade pasta

45,00 €

**Rehmedaillons unter der Trüffelkruste auf Pfifferlingen, Mandelbrokkoli
und gebratene Serviettenknödelscheiben**

Medallions of venison under the truffle crust on chanterelles ragout,
almond broccoli and fried napkin dumpling slices

45,00 €

Geeistes Törtchen von Basilikum und Tonkabohne an marinierten Beeren

Iced tartlet of basil and tonka bean 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.

Summertime in Fulda

VORSPEISEN

AUSTERN – Fines de Claire mit Himbeervinaigrette, Zitrone und Pumpnickel

6 Stück 27.-- €

12 Stück 54.-- €

oysters – Fines de Claire – with raspberry vinaigrette, lemon and pumpnickel bread

FISCHGENUSS

Salzwassergarnele auf Zucchinicurry - *Saltwater prawn on zucchini curry*

Pochierter Ikarimi-Lachs mit grüner Sauce und Wachtelei

Poached Ikarimi salmon with herb sauce and quail egg

Gebeizter Thunfisch mit Glasnudelsalat

Stained tuna with glass noodle salad

Oktopus in Yuzu-Pepper-Marinade - *Octopus in Yuzu-pepper-marinade* 25,00 €

DUETT vom FEDERVIEH - Geräucherte Wachtelbrust und Entenleberpraline

mit Pflaumen-Zimt-Chutney, Kürbis-Apfel-Ingwer-Chutney und Früchtebrot 18,00 €

Variation of poultry - smoked quail breast and duck liver praline with plum-cinnamon-chutney, pumpkin-apple-ginger-chutney and fruit cake

SALATVARIATION „QUERBEET“ in der Reisblattblüte

mit Kräutervinaigrette und gebratener Maispouardenbrust, Balsamicosauce 15,00 €

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 Zucchinichutney, 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 €

HOKKAIDO-KÜRBIS-CHILICRÈME mit geräucherter Sesam-Lachstranche 9,00 €

Hokkaido-chilli-cream soup with smoked sesame - salmon slice

TOMATENconsommé mit Kräutertalern - *Clear tomato soup with herb thaler* 9,00 €

ZWISCHENGERICHT

½ HUMMER auf Trüffelnudeln gratiniert 38,00 €

½ lobster on truffle noodles



GOLDENER KARPfen
Romantisch Hotel & Restaurant

HAUPTSACHEN

- RHÖNFORELLENFILETS** auf Kräuternudeln mit Kirschtomatenragout..... **26,00 €**
Fillets of trout on herb pasta with cherry tomato ragout
- FILETS VON IKARIMI-LACHS & KABELJAU** auf violetter Süßkartoffelpüree,
Yuzu-Peppersauce **28,00 €**
Fillets of salmon and cod on violett sweet potato mash and Yuzu-Pepper-sauce
- SALZWASSERGARNELEN** auf Sommertrüffel-Risotto, Rieslingschaum **29,00 €**
Saltwater prawn on summer truffle risotto, white wine foam
- RUMPSTEAK** mit Pfifferlingen, Eisbergsalat mit Parmesandressing in der Reisblattblüte,
Rosmarinsauce..... **26,00 €**
*Rump steak with chanterelles, iceberg lettuce with parmesan dressing in rice leaf blossom,
rosemary sauce*
- SAUERBRATEN vom RINDERBÄCKCHEN** mit Apfel-Gewürzrotkohl, Rosinensauce
und gebratenen Serviettenknödelscheiben **26,00 €**
Sauerbraten of beef cheeks with apple-red cabbage, raisin sauce and roasted dumplings
- LAMMCARRE** unter der Kräuterkruste auf Ratatouille, Rissoléeskartoffeln
und Sc Provençal..... **44,00 €**
Lamb carre under the herb crust with ratatouille, potatoes and Sc Provençal
- 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 Gemüse, Ingwersauce und zweierlei Reis **29,00€**
Duck breast with WOK-vegetables, ginger sauce and mixed rice
- SCHNITZEL „PANKO“** vom Kalbsfilet mit Bratkartoffeln, Salat..... **20,00 €**
Escalope of veal with fried potatoes and salad
- VEGETARISCH: Sommertrüffel-Risotto** mit knusprigen Zucchini Blüten,
grüne Spargelspitzen..... **20,00 €**
summer truffle risotto with crispy zucchini blossoms
- VEGETARISCH: Gebratene Pfifferlinge** mit Gemüsebündchen, Noilly-Prat-Sauce
und hausgemachter Kräuterpasta **18,00 €**
Roasted chanterelles with vegetables, Noilly-Prat-sauce and homemade herb pasta

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
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 ZIMTTARTE mit Zwetschgenröster und Mohneis.....	13,50 €
<i>Caramelized cinnamon tart with stewed plums and poppy ice cream</i>	
ERBSEN-KOKOSSORBET mit Zucchinikuchen, Karotten-Apfeltatar und Haselnusskrokant	13,50 €
<i>Pea-coconut sorbet with zucchini cake, carrot-apple tartare and hazelnut brittle</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, Bénédicte-Liqueur D.O.M und Espresso	7,50 €
<i>Vanilla ice cream with Bénédicte - 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, Zwetschge Lemon, apple, mango, raspberry, cassis, plum</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.