

LIGHT LUNCH

montags bis freitags von 12 – 14 Uhr

Woche vom 16. - 20. März 2020

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

3-Gang-Menü – € 32,00

„NEGRONI“ - Campari, roter Wermut und Gin, Orangenzeste € 8,50

„2FRESH ROYAL“ - Apfel-Bergamottensaft, Sprudelwasser, Monin Bitter, Minze € 8,50

à la carte Preise

ZUM EINSTIMMEN

Lachstatar auf Gurkenverdaccio mit Senf-Dillsauce € 12.—

Tatar of salmon on cucumber verdaccio with mustard-dill-sauce

**Geräucherte Wachtelbrust mit orientalischem Couscous-Salat
und Mango-Ananaschutney** € 12.—

Smoked quail breast on oriental cous cous salad and mango-pineapple-chutney

VEGETARISCH/VEGETARIAN: Gebackenes Hühnerei mit grüner Sauce € 10.—

Baked egg with herb sauce

Kraftbrühe mit Markklößchen € 8.—

consommé with marrow quenelles

HAUPTSACHEN

Edelfischragout mit Krustentiersauce, Gemüsebündchen und Reis € 18.—

Ragout of blue white fish with crustacean sauce, vegetables and rice

**Minutensteak vom Rind unter der Kräuterkruste auf Ratatouille
mit Thymiansauce und Rissoléeskartoffeln** € 18.—

Minute steak of beef under herb crust on ratatouille
with thyme sauce and potatoes

VEGETARISCH/VEGETARIAN: Pilz-Gemüse-Gnocchi mit Bärlauchschaum € 14.—

Mushroom-vegetable-gnocchi with wild garlic foam

DESSERT süß & würzig

Bananen-Sorbet auf Erdbeeren € 8.—

Banana-Sorbet on strawberries

Edelkäsevariation mit Feigensenf € 8.—

Cheese selection with fig mustard

à la Carte Preise

GENUSSMENÜ

**CEVICHE vom Seesaibling mit Saiblingskaviar und Limettenschmand,
Wurzelgemüsemarinade und Ingwer**

ceviche of arctic char with caviar and lime sour cream, root vegetable marinade, ginger

20,00 €

**SURF & TURF - Kalbsfilet und Tiefsee-Salzwassergarnele auf Selleriepüree
mit Trüffeljus und Gemüsebündchen**

Surf&Turf - fillet of calf and sea water prawn on celery mash with truffle jus and vegetables

45,00 €

**Zitronen-Mohnschnitte mit weißem Schokoladenmousse, Fenchel
Zitronen-Buttermilcheis**

Lemon poppy seed slices with white chocolate mousse, fennel

Lemon buttermilk ice cream

15,00 €

Der MENÜPREIS beträgt 75,00 € pro Person.

vegetarische INSPIRATION

**Cipolline (Zwiebeln) mit Chili-Topping
und exotischem Cous-Coussalat**

Cipolle with the cashew nut chili topping and exotic couscous salad

16,00 €

Gebratene Polenta mit Ratatouille, Rucola, Belper Knolle

Fried polenta with ratatouille, arugula, cheese

18,00€

Olivenöl-Sauerrahmeis, geröstete Cashewkerne, Limonenschaum, Olivenöl-Taste

Olive oil sour cream ice cream, roasted cashew nuts, lime foam, Olive oil Flavour

8,00€

Der MENÜPREIS beträgt 39,00 € pro Person.



GOLDENER KARPfen
Romantisches Hotel & Restaurant

VORSPEISEN

KULINARISCHE VIELFALT

Salzwassergarnele auf Zucchinihutney - *Sea water prawn on zucchini chutney*

Pochierter Ikarimi-Lachs mit Kräutersauce

poached Ikarimi salmon with caramel-mustard-sauce

Stubenkükengalantine mit Tomatentatar – *chick galantine with tomato-tatar*

Entenleberpraline in salzigem Schokoladenmantel mit Radicchiomarmelade

Duck liver praline with salty chocolate coat in radicchio jam

25,00 €

AUSTERN – Fines de Claire mit Himbeervinaigrette, Zitrone und Pumpernickel

6 Stück 26,50 €

12 Stück 53,00 €

DESIETRA– Fuldaer CAVIAR SELECTION – malossol – 25 g Dose

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

LAMMFILET – gebraten – mit Zwiebelchutney, Tomatentatar, Auberginenkompott,

und Maisbällchen..... **18,00€**

Lamb fillet - fried - with onion chutney, tomato tartare, eggplant compote, corn balls

LAUWARMER HUMMER auf Glasnudelsalat mit Curryschaum..... **38,00 €**

Lukewarm lobster with glass noodle salad and curry foam

KÖSTLICHE SALATVARIATION

„**QUERBEET**“ in der Reisblattblüte

mit Kräutervinaigrette, gebratener **MAISPOULARDE**, Balsamicosauce **15,00 €**

Salad with herb vinaigrette with roasted breast of poulard with balsamic vinegar

“ **QUERBEET**“ in der Reisblattblüte

mit Kräutersauce, Ikarimi-**LACHS**medaillon..... **19,00 €**

Salad with green sauce and salmon fillet

CARPACCIO vom Rinderfilet in Olivenölmarinade mit Parmesan, Shiitake Pilze **15,00 €**

Beef slices in olive oil marinade, parmesan, Shiitake mushrooms

VEGETARISCH: SUSHI im Pankomantel auf Zucchinihutney, Ingwer, Wasabi **16,00€**

Sushi in a Panko coat with zucchini chutney, ginger, wasabi and soy sauce

„Unser Klassiker“ - Die Spezialität im GOLDENEN KARPfen

BEEFTATAR 180g - mit Pommes Frites

€ 29.-- / kleine Portion € 24.--

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.



GOLDENER KARPfen
Romantisch Hotel & Restaurant

SUPPEN

„HUMMERBISQUE“ unser Klassiker - <i>Our classic lobster bisque</i>	13,00 €
DEGUSTATIONSPORTION „HUMMERBISQUE“	10,00 €
Tee von der KIRSCHTOMATE	9,00 €
<i>Clear tomato soup</i>	
TAFELSPITZconsommé mit Kräutertalern	9,00 €
<i>Clear beef consommé with herb thaler</i>	
FRÜHLINGSLAUCH-KARTOFFELCREME mit Wachtelei	10,00 €
<i>springhole-potato cream soup with quail egg</i>	

HAUPTSACHEN

KABELJAU auf Kirschtomatenrisotto, Noilly-Prat-Sauce, Spargel grün.....	28,00€
<i>Cod on cherry tomato risotto, Noilly-Prat sauce, green asparagus</i>	
RHÖNFORELLENfilets auf Kohlrabi-Karottengemüse, Rieslingsauce, Petersilienkartoffeln.....	26,00€
<i>Trout of the region on vegetables, white wine sauce, parsley potatoes</i>	
SALZWASSERGARNELEN auf Bärlauchspaghetti.....	29,00 €
<i>Saltwater prawn on wild garlic- spaghetti</i>	
STEINBUTT auf Avocadopürée mit Yuzu-Peppersauce, Shiso Kresse	45,00 €
<i>Turbot on mashed avocado, yuzu-peppersauce, shiso-cress</i>	

Irische LAMM-Kreationen

CORDON BLEU vom LAMM mit Schinken und Ziegenkäse gefüllt, Rosmarinsauce, Rissoléskartoffeln.....	38,00€
<i>Cordon bleu of lamb filled with ham and goat cheese, rosemary sauce, potatoes</i>	
LAMMKEULE „INDISCH“ mit Garam-Masalajus, Mughlai-Reis(Gewürzreis mit Rosinen, Cashewkerne) Gemüsebündchen.....	26,00 €
<i>Leg of Lamb "INDIAN" with Garam Masala Jus, Mughlai Rice (Spice Rice with Raisins, nuts)</i>	
LAMMCARRE unter der Kräuterkruste auf Ratatouille mit Sc.Provencial, gebratener Polenta	44,00 €
<i>Lamb carre under the herb crust on root vegetables, Sc Provencial and potatoes</i>	

RINDERFILET unter der Markkruste auf Bohnen, Pfeffersauce, Kartoffelkuchen.....	35,00 €
<i>Fillet of beef under red wine crust with beans, potatoes au gratin, pepper sauce</i>	
BARBARIE – ENTENBRUST auf gewoktem Gemüse mit Ingwersauce und zweierlei Reis	29,00€
<i>Duck breast on vegetables with ginger sauce and rice</i>	
Geschmorte KALBSBÄCKCHEN in Portwein-Trüffelsauce mit Gemüsebündchen und Kartoffel-Selleriepüree.....	26,00€
<i>Braised cheeks of calf in portwine-truffle sauce with vegetables and potato-celery mash</i>	
FILETSPITZEN – in Meaux-Senfsauce mit Pasta, Gemüse	25,00 €
<i>Fillet-tips in French mustard sauce, pasta, vegetables</i>	
TAFELSPITZ mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und Salat	19,00 €
<i>Boiled beef with horseradish sauce, potatoes and salad</i>	
KALBSLEBER „Berliner Art“ mit Kartoffelpüree, Apfelscheiben, Röstzwiebeln und reifem Balsamico	24,00 €
<i>Liver of veal „Berlin style“ with mashed potatoes, apple-slices, fried onions and balsamic</i>	
SCHNITZEL „PANKO“ vom Kalbsfilet mit Bratkartoffeln, Salat	20,00 €
<i>Escalope of veal with fried potatoes and salad</i>	

SÜSSE VERFÜHRUNG AUS UNSERER PÂTISSERIE

Gebrannte LAVENDEL-CRÈME mit Orangen-Sauerrahmeis, Orangenfilets	13,50 €
<i>Burnt lavender-cream with orange-sour cream ice, Orange slices</i>	
Lauwarmer SÜSSKARTOFFELBROWNIE mit Kardamon und Joghurteis, Passionsfrucht.	14,00 €
<i>Lukewarm sweet potato brownie with cardamon and yoghurth ice cream, passion fruit</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, Kalamansi, Mango, Himbeere, Cassis, fresh Coconut Lemon, calamansi, mango, raspberry, cassis, coconut</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.