

LIGHT LUNCH

montags bis freitags von 12 – 14 Uhr

Woche vom 21. September - 02. Oktober 2020

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

3-Gang-Menü – € 32,00

„ROSE SPRITZER“ - Roséwein, Rieslingsekt, Cranberrysirup, Eis und Minze € 8,50
 „HUGO-LIGHT“ - Limetten, Holundersirup, Minze, alkoholfreier Fruchtsekt € 7,50

à la carte Preise

ZUM EINSTIMMEN

Matjesfilet mit Rote Bete-Apfelsauce, Petersilienkartoffel € 12.—

Fillet of pickled herring with beetroot-apple sauce, parsley potato

Marinierte Tafelspitzscheiben mit Wurzelvinaigrette, Kräuterschaum € 12.—

Marinated slices of boiled beef with root vegetable vinaigrette

VEGETARISCH/VEGETARIAN:

Lauwarmer Glasnudelsalat mit Zucchini-Sesam-Tempura € 12.—

Lukewarm glassnoodle salad with zucchini-sesame-tempura

Consommé „Lady Curzon“ € 8.—

consommé „Lady Curzon“

HAUPTSACHEN

**Gebrautes Island Rotbarschfilet mit Tandoorisauce
und violetter Süßkartoffelpüree** € 18.—

Roasted fillet of Iceland rosefish with tandoori sauce and violet sweet potato mash

Maispouardenbrust auf Ratatouille mit Sc. Provencial und Rissoléeskartoffeln € 18.—

Corn poulard breast on ratatouille with sc. Provencial and potatoes

VEGETARISCH/VEGETARIAN:

Tofu „Panko“ auf Hokkaido-Kürbisrisotto, Rieslingsauce € 14.—

Tofu "Panko" on Hokkaido pumpkin risotto, white wine sauce

DESSERT „süß & würzig“

Orangen-Gnocchi mit Mohnbutter und Zwetschgensorbet € 8.—

Orange-gnocchi with poppy butter and plum sorbet

Gorgonzola mit Birnen-Chutney € 8.—

Gorgonzola with pear chutney

M E N Ü „HERBSTGENUSS“

WALDSPAZIERGANG..... Entenleberpraline im Schokoladenmantel auf Zwetschgenröster

Duck liver praline in a chocolate coating on plum roaster

Wachtelbrust auf Birnenchutney

Quail breast with pear chutney

Rehpaté mit Brombeercoulis

Venison terrine with berry coulis

Wildschweinschinken aus dem Buchenrauch

Wildboar Ham

25,00€

**Medaillons vom REH aus heimischen Wäldern unter der Nusskruste
auf Gewürz-Rotkohl, Pilzragout, Wacholdersauce,
gebratene Serviettenknödelscheiben und geeiste Preiselbeeren**

*Medaillons of „venison“ under nut crust with red cabbage, mushrooms,
roasted dumpling slices and iced lingonberries*

45,00€

**Nougatmousse auf geschmorter Birnenterrine mit Haselnusseis,
Birnensorbet und karamellisierten Haselnüssen aus dem Piemont**

Pear terrine with nougat mousse and hazelnut ice cream

15,00€

Der MENÜPREIS beträgt 80,00 €

vegane INSPIRATION

Falafelbällchen auf dreierlei Chutneys ~ Aubergine-Chili, Tomate-Rosmarin, Zucchini

Falafel balls on three different chutneys ~ aubergine-chili, tomato-rosemary, zucchini

16,00€

**„Tête à Tête“ von Kohlgemüse mit Tandoorisauce, Duftreis,
gerösteten Cashewkernen, Zucchini-Sesam-Tempura**

"Tête à Tête" of cabbage vegetables with tandoori sauce, fragrant rice, crispy zucchini

20,00€

Gebrannte fresh Coconut-Zimtcrème mit Klarapfelsorbet, Apfel-Amaretto-Tatar

Burnt coconut-cinnamon cream with clear apple sorbet

14,00€

Der MENÜPREIS beträgt 45,00 €



GOLDENER KARPfen
Romantisch Hotel & Restaurant

VORSPEISEN

AUSTERN – Fines de Claire mit Himbeervinaigrette, Zitrone und Pumpernickel.....	
.....	6 Stück 26,50 €
.....	12 Stück 53,00 €
3 AUSTERN "à la ROCKEFELLER" mit frischem Spinat gratiniert.....	22,50€
3 OYSTERS "à la ROCKEFELLER" with fresh spinach	
DESIETRA– Fuldaer CAVIAR SELECTION – malossol – 25 g Dose mit Kartoffelschnee, Sauerrahm und Wachtelei serviert.....	39,00 €
SALATVARIATION „QUERBEET“ in der Reisblattblüte mit Kräutervinaigrette, gelackte Maispoularde und Balsamicosauce.....	15,00 €
Salad with herb vinaigrette with roasted breast of poulard with balsamic vinegar	
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 Zucchini-Chutney, Ingwer, Wasabi	16,00€
Sushi in a Panko coat with zucchini chutney, ginger, wasabi and soy sauce	
KAMMUSCHELN mit zweierlei vom Kürbis „Chutney und Tempura“... ..	18,00€
Scallops with chutney and tempura of pumpkin	
½ lauwarmer HUMMER	
auf Couscous, Mango-Ananastatar, Tandoorischaum.....	38,00€
½ lukewarm lobster on couscous, mango-pineapple tatar, tandoori foam	

SUPPEN

„HUMMERBISQUE“ unser Klassiker - Our classic lobster bisque	13,00 €
DEGUSTATIONSPORION „HUMMERBISQUE“	10,00 €
Tee von der KIRSCHTOMATE mit Kräutertalern - Clear tomato soup with herb dumplings	9,00 €
KÜRBIS-CHILICrème mit Coconut Flavour - Pumpkin chili cream with coconut flavor	9,00 €

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 Gewürzgerken und feine Schalottenwürfel hinzugefügt und im Anschluss mit Schnittlauch, Salz und Pfeffer verfeinert.



GOLDENER KARPfen
Romantisches Hotel & Restaurant

HAUPTSACHEN

- Pochiertes LACHS & KABELJAUFILET** auf Hokkaido-Kürbis-Risotto
mit Schaumweinsauce.....28,00€
Poached SALMON & COD fillet on Hokkaido pumpkin risotto, with sparkling wine sauce
- ZANDERFILET- auf der Haut gebraten** - mit Kohlrabi-Karottengemüse, Tandoorisauce
und zweierlei Reis.....30,00€
*Pike- Perch fillet - fried on the skin - with kohlrabi and carrot vegetables, tandoori sauce
and two kinds of rice.*
- Gebratenes Filet vom STEINBUTT** auf Kartoffel-Spinatstampf,
Rote-Betesauce.....45,00€
Roasted fillet of STEINBUTT on potato-spinach mash, beetroot sauce
- SALZWASSERGARNELEN** auf Sepiaspaghetti mit Krustentierschaum..... 29,00 €
seawater prawn on sepia pasta and lobster foam
- SAUERBRATEN vom HIRSCH** mit Gewürz-Rotkohl, Rosinensauce,
Haselnuss-Kartoffelbällchen.....26,00€
Sour Roast from deer with pickled red cabbage, raisin sauce, Hazelnut potato balls
- Geschmorte KALBSBÄCKCHEN** mit Portwein-Schalottensauce,
Gemüsebündchen und Selleriepüree 26,00€
Braised cheeks of port wine shallot sauce, vegetables and celery purée
- IRISCHES LAMMCARRE** unter der Kräuterkruste mit Rosmarinsauce
auf Kichererbsen-Gemüseragout 44,00 €
Lamb carre under the herb crust and rosemary sauce on chickpea vegetable agout
- RINDERFILET** unter der Rotwein-Markkruste auf Bohnen, Pfeffersauce, Kartoffelkuchen.35,00 €
Fillet of beef under red wine crust with beans, potatoes au gratin, pepper sauce
- FILETSPITZEN von Rind und Kalb** – in Meaux-Senf sauce mit Pasta, Gemüse..... 25,00 €
Fillet-tips of beef and calf - 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 geWOKtem Gemüse, Ingwersauce und zweierlei Reis 29,00€
Duck breast with WOK-vegetables, ginger sauce and mixed rice
- ***
- KALBSLEBER „Berliner Art“** mit Kartoffelpüree, Apfelscheiben, Röstzwiebeln
und reifem Balsamico 24,00 €
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
- ***
- VEGAN: Crispy Tofu im Sesam-Pankomantel** auf Selleriepüree, Rote-Bete-Sauce.....20,00€
Crispy tofu in a sesame panko coating on celery puree, beetroot

SÜSSE VERFÜHRUNG AUS UNSERER PÂTISSERIE

Pré - Dessert:

OLIVENÖL-SAUERRAHMEIS mit gerösteten Cashewkerne, Limonenschaum, Olivenöl-Taste - im Glas serviert.....	8,00 €
<i>Olive oil sour cream ice cream, roasted cashew nuts, lime foam, Olive oil Flavour</i>	
**	
NOUGATMOUSSE auf geschmorter Birnenterrine mit Haselnusseis, Birnenorbet und karamellisierten Haselnüssen aus dem Piemont	
<i>Pear terrine with nougat mousse and hazelnut ice cream.....</i>	15,00€
Gebrannte ZIMTCREME mit Klarapfelsorbet, Apfel-Amaretto-Tatar	14,00 €
<i>Burnt cinnamon cream with clear apple sorbet, apple and amaretto tatar</i>	
DREIERLEI VON DER HEIMISCHEN ZWETSCHGE	
<i>Zwetschgensorbet, Zwetschgenkompott und gebackene Marzipanzwetschge.....</i>	
	13,50 €
<i>Plum sorbet, plum compote and baked marzipan</i>	
Coupe „ARMAGNAC“ - Vanilleeis, Armagnac-Pflaume, Sahne	10,50 €
<i>Vanilla ice cream, Armagnac plums, whipped cream</i>	
SORBETVARIATION – Zwetschge, Birne, Klarapfel.....	9,50 €
<i>plum, pear, apple</i>	
SORBET – DEGUSTATIONSPORTION... das süße Minischmankerl	7,50 €
<i>Pflaume, Birne, Apfel, Himbeere, Cassis, fresh Coconut</i>	
<i>plum, bear, apple, 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>	
Coupe „CLARA HASKIL“ – Pistazieneis, Kokosmakronen, Eierlikör und Sahne	10,50 €
<i>Pistachio ice cream with coconut macaroon, egg liqueur and 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>	

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.