



*Romantik-Hotel-Restaurant  
Goldener Karpfen*

**Unser Chefkoch Matthias Klein-Arndt und seine 12-köpfige Brigade stellen für Sie ein exklusives 5-Gänge-Menü zusammen, begleitet von korrespondierenden Getränken (passende Weine, Mineralwasser, alkoholfreie Getränke, Kaffee / Tee) zum Preis von EUR 195.– für zwei Personen.**

## ***Candle light Menü***

**Aperitif** mit „Perlen aus dem Rheingau“ oder „Peach“ – alkoholfreier Pfirsichsekt

### WALDSPAZIERGANG.....

Entenleberpraline im Schokoladenmantel auf Zwetschgenröster

Wachtelbrust auf Birnenchutney

Rehpaté mit Brombeercoulis

Wildschweinschinken aus dem Buchenrauch

\*\*\*

Hummerbisque mit Basilikumstreifen und gebackenem WanTan-Blatt

\*\*\*

Medaillons vom REH aus heimischen Wäldern unter der Nusskruste

auf Gewürz-Rotkohl, Pilzragout, Wacholdersauce,

gebratene Serviettenknödelscheiben und geeiste Preiselbeeren

\*\*\*

Edelkäse vom Chariot

\*\*\*

Nougatmousse auf geschmorter Birnenterrine mit Haselnusseis,

Birnensorbet und karamellisierten Haselnüssen aus dem Piemont

### Korrespondierende Weine

2017

CUVEE „F“

-Genuss in Barock-

Weissweincuvée

Weinkellerei Horst Sauer, Franken

2017er

B R A N C A I A

Toskana, Italien