

Der KARPFFEN macht nicht blau.....

ABHOLUNG täglich von 12.00 - 14.00 Uhr und von 18.00 - 20.00 Uhr
(last order 13.30 Uhr / 19.30 Uhr)

Bestellung vorab bitte telefonisch unter der Rufnummer
- 0661 86800-

| | EUR |
|---|-------|
| <u>VORSPEISE kalt</u> | |
| CARPACCIO vom Rind mit Olivenölmariade, Parmesan, Salat | 15.-- |
| Salatvariation „QUERBEET“ in der Reisblattblüte mit Kräutervinaigrette, gelackte Maispoularde und Balsamicosauce | 15.-- |
| RÄUCHERLACHSROSE auf Couscous, Mango-Ananastatar, Tandoorischaum | 14.-- |
| <u>SUPPE</u> | |
| HUMMERbisque - unser Klassiker | 13.-- |
| OXTAIL -klare Ochsenschwanzsuppe mit pikanter Käsestange | 9.-- |
| <u>HAUPTGERICHTE</u> | |
| Pochiertes LACHS & KABELJAUFILET auf Rote Bete-Risotto mit Schaumweinsauce | 28.-- |
| Gebratenes Filet vom STEINBUTT auf Kartoffel-Spinatstampf, Kräuter-Senfsauce | 45.-- |
| SALZWASSERGARNELEN mit Kokos-Tandoorisauce und hausgemachter Pasta | 29.-- |
| SAUERBRATEN vom HIRSCH mit Gewürz-Rotkohl, Rosinensauce, Maronen-Kartoffelbällchen | 26.-- |
| SCHNITZEL „PANKO“ vom Kalbsfilet, Rissoléeskartoffeln, Preiselbeeren, Salat | 20.-- |
| FILETSPITZEN – in Meaux-Senfsauce mit Pasta, Salat | 25.-- |
| TAFELSPITZ mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren, Salat | 19.-- |
| TOFU im knusprigen Tempuramantel auf Kokos-Chili-Kraut mit Yuzu-Pepper-Vanillesauce | 20.-- |
| <u>DESSERT</u> | |
| GEEISTER FRANKFURTER KRANZ mit Himbeersauce | 14.-- |
| ROTE BEERENGRÜTZE mit Vanilleeis und Vanillesauce | 8.50 |
| RUMFRÜCHTEKOMPOTT mit Vanilleeis | 10.-- |



GOLDENER KARPFFEN
Romantisches Hotel & Restaurant

geflügeltes - HERBSTMENÜ „to go“

Menübestellung bitte einen Tag vorab telefonisch bis 18 Uhr
unter der Rufnummer: 0661 86800

**

VARIATION VOM FEDERVIEH..... Gänseleberpraline mit glasierter Apfelscheibe

Wachtelbrust auf Birnenchutney

Geflügelgalantine mit Portwein-Zwiebelmarmelade

Entenschinken mit Pflaumenmus, Ingwer

Einzelpreis € 25.--

Gebratenes STUBENKÜKEN mit Semmelknödelteig gefüllt
auf Gewürzrotkohl, Pilzragout

Einzelpreis € 29.--

Menüpreis EUR 50.--

**

Das Huhn und der Karpfen

Auf einer Meierei

Da war einmal ein braves Huhn,

Das legte, wie die Hühner tun,

An jedem Tag ein Ei

Und kakelte,

Mirakelte,

Spektakelte,

Als ob's ein Wunder sei.

Es war ein Teich dabei,

Darin ein braver Karpfen saß

und stillvergnügt sein Futter fraß,

Der hörte das Geschrei:

Wie's kakelte,

Mirakelte,

Spektakelte,

Als ob's ein Wunder sei.

Da sprach der Karpfen: „Ei!

Alljährlich leg' ich 'ne Million

Und rühm' mich dess' mit keinem Ton;

Wenn ich um jedes Ei

So kakelte,

Mirakelte,

Spektakelte –

Was gäb's für ein Geschrei.

Heinrich Seidel (1842-1906)

Weinreise - „to go“

ROTWEIN :

2017er B R A N C A I A - ITALIEN Toscana

Flaschenpreis 0,75l € 15.--

WEISSWEIN:

2019er CHABLIS

„ein eleganter Tropfen“ aus dem Hause Joseph Drouhin

Flaschenpreis 0,75l € 15.--

2019er VIOGNIER VIN DE PAYS, PAYS D'OC

Flaschenpreis 0,75l € 13.--