



GOLDENER KARPFFEN
Romantik Hotel & Restaurant

Der KARPFFEN macht nicht blau.....

Rufnummer: 0661-86800

ABHOLUNG täglich von 11.30 Uhr-14.00 Uhr und von 17.30 Uhr-20.00 Uhr
(Last Order 13.30 Uhr / 19.30 Uhr)

EUR

VORSPEISE kalt

CARPACCIO vom Rind mit Olivenölmariade, Parmesan, Salat	15.--
Knusprige KARPFFENFILETS in einer jap. Brot-Sesamhülle auf asiatischem Glasnudelsalat, Kokos Tandoorisauce	16.--
DESIETRA– Fuldaer CAVIAR SELECTION – malossol – 25 g Gläschen im Salatbett mit Schmandnocke und Pellkartoffeln	39.--
vegetarisch: GEMÜSE-SUSHI im PANKOMANTEL auf Zucchinihutney, Ingwer, Wasabi	16.--

SUPPE

HUMMERbisque - unser Klassiker	13.--
MULLIGATAWNY „Indische Geflügelcremesuppe“	10.--
KRAFTBRÜHE mit Lebernocken	9.--

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Filet vom STEINBUTT auf Wurzelgemüse mit Petersilien-Kapernvelouté und Reis	45.--
ISLAND-KABELJAUFILET auf „Fuldaer Kimchi“ (fermentiertes Weinkraut mit fresh Coconut-Chili-Flavour) mit Noilly Prat-Sauce und Petersilienkartoffeln	28.--
LACHSMEDAILLON - pochiert - mit Erbsenpüree und Yuzu- Peppersauce	28.--
EISBEIN mit Sauerkraut, Kartoffelpüree, Senf	18.50
Geschmorte KALBSBÄCKCHEN in Rotwein-Schalotten-Sauce mit Gewürz-Rotkohl und Kartoffelbällchen	26.--
TAFELSPITZ mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und Salat	19.--
WIENER BACKHENDL vom STUBENKÜKEN mit Schnittlauch-Dip und lauwarmer Kartoffelsalat	29.--
MAISPOULARDENBRUST „Surf & Turf“ und Tief-Salzwassergarnelen, mit Tomatensugo und hausgemachte Pasta	34.--
SCHNITZEL „PANKO“ vom Kalbsfilet, Rissoléeskartoffeln, Preiselbeeren, Salat	20.--
RINDERFILET unter der Rotweinhaube mit Pfeffersauce, Gemüse und Rosmarinkartoffeln	35.--
FILETSPITZEN – in Meaux-Senfsauce mit Pasta, Gemüse	25.--
vegetarisch: FALAFELBÄLLCHEN auf geWOKtem Gemüse, Tandoorisauce, geröstete Cashewkerne	20.--

DESSERT

ZITRONEN-MOHNEISPARFAIT auf Ingwerkirschen	14.--
GEEISTER FRANKFURTER KRANZ mit Himbeersauce	14.--
ROTE BEERENGRÜTZE mit Vanilleeis und Vanillesauce	8.50



GOLDENER KARPFFEN
Romantik Hotel & Restaurant

„ENTENSCHMAUS to go“

Es ist wieder Entenzeit

(Menü für 2 Personen auf Vorbestellung - 2 Tage vorab)

Eine britische Ente erobert die Gastronomie.

In der ostenglischen Grafschaft Lincolnshire wird seit den 50er Jahren die Cherry Valley Ente kultiviert.



VARIATION VON DER ENTE

Entenschinken, Entenleberpraline und Terrine mit Salat
und Quitten-Apfel-Chutney

GANZE ENTE mit Gewürz-Rotkohl, Champignon-Wacholderrahmsoße
Semmelknödeln und Preiselbeeren

€ 96.-- für zwei Personen