



GOLDENER KARPfen
Romantik Hotel & Restaurant

Der KARPfen macht nicht blau.....

Rufnummer: 0661-86800

ABHOLUNG täglich von 11.30 Uhr-14.00 Uhr und von 18.00 Uhr-20.00 Uhr
(Last Order 13.30 Uhr / 19.30 Uhr)

	EUR
<u>VORSPEISE kalt</u>	
CARPACCIO vom Rind mit Olivenölmarinade, Parmesan, Salat	15.--
Knusprige KARPfenFILETS in einer jap. Brot-Sesamhülle auf asiatischem Glasnudelsalat, Kokos Tandoorisauce	16.--
AUSTERN- Fines de Claire mit Himbeervinaigrette, Zitrone und Pumpernickel 6 Stück	26.50
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.--
<u>SUPPE</u>	
HUMMERbisque - unser Klassiker	13.--
MULLIGATAWNY „Indische Geflügelcremesuppe“	10.--
KRAFTBRÜHE mit Lebernocken	9.--
<u>HAUPTGERICHTE</u>	
Gebratenes Filet vom STEINBUTT auf Wurzelgemüse mit Petersilien-Kapernvelouté und Reis	45.--
TIEFSEE-SALZWASSERGARNELEN mit Tomatensugo und hausgemachter Pasta	29.--
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.--
Beefsteak „TATAR“.....wie es unser Küchenchef liebt, 180 Gramm	29.—
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.--
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.--
<u>DESSERT</u>	
ZITRONEN-MOHNEISPARFAIT auf Ingwerkirschen	14.--
GEEISTER FRANKFURTER KRANZ mit Himbeersauce	14.--
ROTE BEERENGRÜTZE mit Vanilleeis und Vanillesauce	8.50



GOLDENER KARPfen
Romantik Hotel & Restaurant

„ENTENSCHMAUS to go“

(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