



**GOLDENER KARPfen**  
Romantik Hotel & Restaurant

a la Carte Preise

## M E N Ü „SUMMERTIME“

**Entenleberpraline im Zartbitterschokoladenmantel auf Apfel-Birnenkompott**

*Duck liver praline in a chocolate coatings, apple-pear-compote*

**Pochiertes Kalbsfilet mit Thunfischsauce, gebackene Kapernbeere**

*Poached veal fillet with tuna sauce, baked caper berry*

**Kammuschel auf Couscous**

*Scallop on Couscous*

**Tiefsee-Salzwassergarnele mit Zucchinichutney**

*Deep sea saltwater shrimp with zucchini-chutney*

25,00€

\*\*\*

**Medaillons vom REH aus heimischen Wäldern unter der Mandelkruste**

**mit Wacholderrahm, Pfifferlinge, Broccoliröschen**

**gebratene Serviettenknödelscheiben und geeiste Preiselbeeren**

*Medaillons of „venison“ under nut crust with juniper sauce,*

*roasted dumpling slices and iced lingonberries*

45,00€

\*\*\*

**Ausflug ins „ERDBEERFELD“ - hausgemacht**

**Erdbeercreme, Joghurteis, Amarettis, Erdbeersorbet**

*Excursion to the strawberry field*

15,00€

**Der MENÜPREIS beträgt 80,00 €**

\*\*\*

### EDELKÄSE VOM CHARIOT

**VON MAÎTRE FROMAGER AFFINEUR** 5 Stück ..... 16,50 €

Selection of cheese of Maître fromager affineur « Monsieur Lefevbre »

Degustations-Portion 3 Stück ..... 12,00 €

degustation-serving



GOLDENER KARPfen  
Romantik Hotel & Restaurant

## starter

**DUBLAIX-AUSTERN** - Französische Austern in höchster Qualität

*Fines de Claire mit Himbeervinaigrette, Zitrone und Pumpernickel*

..... 6 Stück.... 26,50 €

..... 12 Stück.... 53,00 €

**DESIETRA– Fuldaer CAVIAR SELECTION – malossol – vom" Weißen Stör" 30g Dose**

*mit Kartoffelschnee, Sauerrahm und Wachtelei serviert..... 49,00 €*

**VITELLO TONNATO - new style..... 17,00€**

*Vitello Tonnato - new style*

**SALATVARIATION „QUERBEET" in der Reisblattblüte mit Kräutervinaigrette,**

*Maispoularde und Balsamicosauce..... 16,00 €*

*Salad with herb vinaigrette with roasted breast of poulard with balsamic vinegar*

**CARPACCIO vom Rinderfilet in Olivenölmarinade mit Parmesan, Pilze ..... 15,00 €**

*Beef slices in olive oil marinade, parmesan, mushrooms*

**Vegetarisch: SUSHI im Pankomantel auf Zucchinichutney, Ingwer, Wasabi..... 16,00€**

*Sushi in a Panko coat with zucchini chutney, ginger, wasabi and soy sauce*

**- mit 3 Tiefsee-Salzwassergarnelen - 29,00€**

**Vegetarisch: ZUCCHINI & AUBERGINE**

*mit Hummus, Kirschtomatenchutney, Büffelmozzarella, Soja-Grüntee-..... 14,00€*

*Zucchini & Eggplant with hummus, cherry tomato chutney, buffalo mozzarella*

## soup

**„HUMMERBISQUE" unser Klassiker - Our classic lobster bisque ..... 13,00 €**

**DEGUSTATIONSPORTION „HUMMERBISQUE" ..... 10,00 €**

**Vegan: KIRSCHTOMATENconsommé - Clear tomato soup..... 9,00 €**

**PILZCREME mushroomsoup ..... 9,00€**

## entremets

**½ lauwarmer HUMMER gratiniert**

*mit Krokusblütenspaghetti- grüner Spargel..... 38,00€*

*½ lobster with saffron pasta, green asparagus*

**KAMMUSCHELN mit Macadamia-Topping gratiniert**

*auf Couscous, Mango-Ananas-Chutney ..... 18,00€*

*Scallops gratinated with macadamia topping, au gratin, couscous, mango-pineapple-chutney*

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



## fish & prawn

**Albacore-THUNFISCHSTEAK - bleu** - auf Erbsen-Minzpürée,  
Yuzu-Peppersauce, Shiso-Kresse.....28,00€  
*Tuna steak on mashed pea-mint puree, yuzu-peppersauce, Shiso-Kresse*

**TIEFSEE-SALZWASSERGARNELEN**  
auf Glasnudeln, Krustentiernage.....29,00€  
Ein traditionelles Nage ist eine Brühe mit Weißwein, Gemüse und Kräutern, in der Meeresfrüchte pochiert werden  
*seawater prawn with glass noodles, Crustacean sauce, rice*

**KABELJAUFLET** - pochiert - auf Kirschtomatenrisotto, Rieslingschaum.....30,00€  
*codfish- poached - on cherry tomato risotto, Riesling foam*

## FRANZÖSISCHER KLASSIKER

**Gebratenes Filet vom STEINBUTT** auf Kartoffel-Spinatstampf,  
Beurre Blanc, Kaviarperlen.....79,00€  
- ohne Kaviarperlen - 45,00€  
*Fried filet of turbot on potato-spinach mash, beurre blanc, caviar pearls*

## beef

**FITNESSSTEAK – Rinderfilet**  
mit Eisbergsalat in Parmesandressing, gebratenen Pfifferlingen,  
Portweinjus und Cashewkerne.....36,00€  
*Beef fillet "Lady's Cut" with iceberg lettuce in parmesan dressing, fried chanterelles,  
Port wine jus and cashew nuts*

**TAFELSPITZ** mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und Salat..... 19,00 €  
*Boiled beef with horseradish sauce, potatoes and salad*

**RINDERFILET** unter der Rotwein-Markkruste auf Bohnen, Pfeffersauce,  
Kartoffelkuchen..... 36,00€  
*Fillet of beef under red wine crust with beans, potatoes au gratin, pepper sauce*

## veal

**Geschmorte KALBSBÄCKCHEN** mit Portwein-Schalottensauce,  
Gemüsebündchen und Selleriepüree..... 26,00€  
*Braised cheeks of port wine shallot sauce, vegetables and celery purée*

**FILETSPITZEN von Rind und Kalb** – in Meaux-Senfauce mit Pasta, Gemüse.....26,00 €  
*Fillet-tips of beef and calf - in French mustard sauce, pasta, vegetables*

**KALBSLEBER „Berliner Art“** mit Kartoffelpüree, Apfelscheiben, Röstzwiebeln  
und reifem Balsamico ..... 25,00 €  
*Liver of veal „Berlin style" with mashed potatoes, apple-slices, fried onions and balsamic*

**SCHNITZEL „PANKO“** vom Kalbsfilet mit Bratkartoffeln, Salat ..... 22,00 €  
*Escalope of veal with fried potatoes and salad*

\*\*\*

**LAMMCARRE** unter der Kräuterkruste mit Rosmarinsauce,  
Ratatouille, Rissoléeskartoffeln.....44,00 €  
*Lamb carre under the herb crust with rosemary sauce on ratatouille, potatoes*

**VEGETARISCH: Crispy Tofu im Sesammantel** auf WOK-Gemüse,  
Garam-Masalasauce, Safranreis.....20,00€  
*Crispy tofu in a sesame panko with wok vegetables, Garam-Masalasauce, saffron-rice*



**GOLDENER KARPfen**  
*Romantik Hotel & Restaurant*

## SÜSSE VERFÜHRUNG AUS UNSERER PÂTISSERIE

### Pré - Dessert:

**OLIVENÖL-SAUERRAHMEIS** mit gerösteten Cashewkerne, Limonenschaum,  
Olivenöl-Taste - im Glas serviert..... **8,00 €**  
*Olive oil sour cream ice cream, roasted cashew nuts, lime foam, Olive oil Flavour*

\*\*

**HOLUNDERBLÜTENsorbet** mit marinierten Erdbeeren..... **11,00 €**  
*Elderflower sorbet with marinated Strawberries*

**feinste hausgemachte Pralinenauswahl mit erlesenen Zutaten 4- Stück 12.00 €**  
*Nougat-Honig, Zitrone-Mohn, Frankfurter Kranz, Milchcreme-Haselnuss*

**Dessert „DOLCE FAR NIENTE“.....14,00€**  
*Passionsfrucht - geeist - mit hausgemachter Ferrari Praline „ Corretto“ & Espresso*  
*Passion fruit - iced - with homemade Ferrari praline "Corretto" & espresso*

\*\*\*

**Coupe „ARMAGNAC“ - Vanilleeis, Armagnac-Pflaume, Sahne..... 10,50 €**  
*Vanilla ice cream, Armagnac plums, whipped cream*

**SORBETVARIATION – Himbeer, Zitronen, Cassis..... 9,50 €**  
*Cassis, quince, apple*

**SORBET – DEGUSTATIONSPORTION... das süße Minischmankerl ..... 7,50 €**

**APFELKÜCHLEIN** mit Vanilleeis, Vanillesauce ..... **8,50 €**  
*Applecake with vanilla ice-cream, vanilla sauce*

**ROTE BEERENGRÜTZE** mit Vanilleeis und Vanillesauce ..... **8,50 €**  
*Red berry grits with vanilla ice cream and vanilla sauce*

**DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE** mit Früchten und Fruchtsaucen ..... **8,50 €**  
*Dark chocolate mousse with fruits and fruit sauce*

**Coupe „CLARA HASKIL“ – Pistazieneis, Kokosmakronen, Eierlikör und Sahne ..... 10,50 €**  
*Pistachio ice cream with coconut macaroon, egg liqueur and whipped cream*

**ESPRESSO-DELICE – Vanilleeis, Bénédictine-Liqueur D.O.M und Espresso ..... 7,50 €**  
*Vanilla ice cream with Bénédictine - liqueur D.O.M and hot espresso*

### 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.**