



GOLDENER KARPfen
Romantik Hotel & Restaurant

M E N Ü „HERBSTZAUBER“

Entenleberpraline im Zartbitterschokoladenmantel
auf Apfel-Birnenkompott

Rehterrine mit Preiselbeeren, Wachtelbrust auf Linsensalat
Wildschweinschinken aus dem Buchenrauch, Kürbischutney

Duck liver praline in dark chocolate coating on apple and pear compote

Venison terrine with cranberries, Quail breast on lentil salad

Wild boar ham from beech smoke, pumpkin chutney

a la carte € 25.--

W A H L W E I S E

Seeteufelmedaillons auf Edamame-Pfifferlingragout
mit Noilly-Prat-Sauce, knusprige Kartoffeltortellini

Monkfish medallions on edamame chanterelle ragout

with Noilly Prat sauce, crispy potato tortellini

KALBSFILET & geschmorte KALBSBÄCKCHEN

mit Portwein-Schalottensauce,

Gemüsebündchen und Selleriepüree

Filet of veal and braised cheeks of port wine shallot sauce, vegetables and celery purée

a la carte € 45.--

.....*ein kulinarisches gekonntes süßes Finale* von unserer
Chef Patissière „Sarah Braun“

„Pré - Dessert“ - Hokkaidokürbiseis

mit Vanille-Kichererbsenschaum & Kürbiskerncrunch

Hokkaido pumpkin ice cream with vanilla chickpea foam & pumpkin seed crunch

a la carte € 8.--

„GOLDENER HERBST“ Variation von SANDDORN, HASELNUSS,
BUHECKERN, VANILLE & ZIMT

Variation of sea buckthorn, hazelnut, beechnuts, vanilla & cinnamon

a la carte € 15,00



MENÜPREIS 86,00 €

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 €



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 €

PESCACCIO von der GELBSCHWANZMAKRELE & geräuchertem THUNFISCH,

Orangen-Fenchelsalat, Fencheltempura..... 20,00 €

Pecaccio of yellow surf mackerel & smoked Tuna, Orange-fennel salad

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

soup

CURRY-GARNELENSUPPE mit Glasnudeln..... 12,00 €

Curry-shrimp-soup with glasnoodles

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

DEGUSTATIONSPORTION „HUMMERBISQUE“ 10,00 €

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

Hokkaido-KÜRBISSUPPE mit Chili-Flavour 9,00 €

Pumpkin-soup with chili-Flavour

entremets

½ **HUMMER" THERMIDOR"** gratiniert

mit Pasta..... 38,00 €

½ lobster thermidor

KALBSBRIES – gebraten - *auf Pilzragout*..... 20,00 €

sweetbreads on mushroom ragout

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.



GOLDENER KARPfen
Romantik Hotel & Restaurant

fish & prawn

TIEFSEE-SALZWASSERGARNELEN auf Pasta mit Yuzu-Peppersauce.....29,00€
seawater prawns with pasta, yuzu -peppersauce

KABELJAUFILLET - pochiert - auf Rote-Bete-Graupen, Noilly-Prat-Sauce.....30,00€
codfish- poached - on beetroot barley, vermouth sauce

FRANZÖSISCHER KLASSIKER

Gebrautes Filet vom STEINBUTT auf Kartoffel-Spinatstampf,
Beurre Blanc, Kaviarperlen.....79,00€

- ohne Kaviarperlen - 45,00€

Fried filet of turbot on mashed potato-spinach, beurre blanc, caviar pearls

WILDZEIT

SAUERBRATEN vom FRISCHLING auf Gewürz-Rotkohl, Rosmarinsauce,
Süßkartoffelbällchen 26,00€
Sauerbraten of wild boar on spicy red cabbage, rosemary sauce, Sweet Potato Balls

Medaillons vom REH aus heimischen Wäldern unter der Mandelkruste
mit Wacholderrahm, Pfifferlinge, Broccoliröschen
gebratene Serviettenknödelscheiben und geeiste Preiselbeeren.....45,00€
*Medaillons of „venison“ with nut crust with juniper sauce, roasted
dumpling slices and iced lingonberries*

beef

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..... 38,00€
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-Senfesauce mit Pasta, Gemüse.....27,00 €
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 Tandoorilinsen, Rosmarinsauce
Rissoléeskartoffeln.....44,00 €
Lamb carre under the herb crust with tandoori-lentil on potatoes, rosemary sauce

VEGETARISCH: Crispy Tofu im Sesammantel auf Blumenkohlcurry,
Duftreis, geröstete Cashewkerne..... 20,00€
Crispy tofu in a sesame panko with cauliflower-curry, rice, nuts



GOLDENER KARPfen
Romantik Hotel & Restaurant

SÜSSE VERFÜHRUNG AUS UNSERER PÂTISSERIE

Pré - Dessert:

HOKKAIDOkürbiseis mit Vanille-Kichererbsenschaum & Kürbiskerncrunch..... **8,00 €**
HOKKAIDO pumpkin ice cream with vanilla chickpea foam & pumpkin seed crunch

**

feinste hausgemachte Pralinenauswahl aus erlesenen Zutaten 4- Stück 12.00 €
Bucheckern-Kakao, Sanddorn-Orange, Frankfurter Kranz, Kürbiskern-Vanillecremeux

BABA au RHUM mit Zwetschgenkompott, Tonkabohnenparfait, Rumsahne.....14,00€
BABA au RHUM with plum compote, tonka bean parfait, rum cream

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

Herbstliche SORBETVARIATION – Cassis, Zwetschge, Klarapfel..... 9,50 €
Cassis, plum, apple

SORBET – DEGUSTATIONSPORTION... das süße Minischmankerl 7,50 €
Zitronen, Cassis, Zwetschge, fresh Coconut, Klarapfel, Basilikum

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.