



GOLDENER KARPfen
Romantik Hotel & Restaurant

M E N Ü „HERBSTZAUBER“

Entenleberpraline im Zartbitterschokoladenmantel
auf Apfel-Birnenkompott

Maispoulardengalantine, Wachtelbrust auf Linsensalat, Rote-Bete

Entenschinken aus dem Buchenrauch, Kürbischutney

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

corn poulard gallantine, Quail breast on lentil salad

Duck ham from beech smoke, pumpkin chutney

a la carte € 25.--

Filet vom BISON auf Selleriepürée mit Speckstrippe,
Kräuter-Texas-Jus, Rosmarinkartoffeln

Bison with mashed celery with ham, herb-sauce, rosemary potatoes

a la carte € 69.--

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

„VARIATION von Walnuss, Nussbutter und Birne“

Variation of walnut and pear

a la carte € 15,00



MENÜPREIS 99,00 €

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 €**

WEINEMPFEHLUNG

Weingut Ludovico Antinori bei Bolgheri,
T O S C A N A

2007

BADIA A PASSIGNANO - Chianti Classico DOCG Riserva
Sangiovese, trocken

79.00€



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 €

Verdaccio von Rote Bete mit pochierter LACHSscheibe & geräuchertem THUNFISCH,

Fencheltempura und Meerrettichsauce.....20,00€

Verdaccio of beet root, salmon slices & smoked Tuna, fennel tempura, horseradish sauce

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, Pilze15,00 €

Beef slices in olive oil marinade, parmesan, mushrooms

Vegan: SUSHI im Pankomantel auf Zucchinihutney, Ingwer, Wasabi, Soja.....16,00€

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

soup

„HUMMERBISQUE" unser Klassiker - Our classic lobster bisque 15,00 €

DEGUSTATIONSPORTION „HUMMERBISQUE" 12,00 €

LINSENconsommé mit Kräutertalern - Clear lentil soup..... 9,00 €

Vegan:Hokkaido-KÜRBISSUPPE mit Chili-Flavour9,00€

Pumpkin-soup with chili-Flavour

Unsere Klassiker" - Die Spezialitäten 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.

entremet

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

sweetbreads on mushroom ragout

½ HUMMER auf Gemüseglasnudeln, Tandoorisauce.....39,00€

½ Lobster with glass noodles, tandoorisauce

VEGAN: Crispy Tofu im Sesammantel auf Blumenkohlcurry,

Reis, geröstete Cashewkerne..... 20,00€

Crispy sesame tofu with cauliflower-curry, rice, nuts

VEGETARISCH: Kürbisrisotto mit frittiertem Grünkohl.....16,00€

Pumpkin risotto with fried kale



GOLDENER KARPfen
Romantik Hotel & Restaurant

fish & prawn

- TIEFSEE-SALZWASSERGARNELEN** auf Sepia-Spaghetti, Krustentierschaum.....29,00€
seawater prawns with sepia-pasta, lobster foam
- KABELJAUFILLET** - pochiert - auf Hokkaido-Kürbisrisotto, frittiertes Grünkohl
Noilly-Prat-Sauce, Kaiserschoten.....30,00€
codfish- poached, pumpkin risotto, vermouth sauce, sugar peas, crispy kale
- STEINBUTT** auf fresh coconut-Chilikraut „ Fuldaer Kimchi“
mit Rieslingsauce, knusprige Kartoffeltortellini.....45,00€
Turbot with coconut chili coleslaw, white wine sauce, crispy potato tortellini

WILDZEIT

- SAUERBRATEN vom FRISCHLING** auf Gewürz-Rotkohl, Rosinensauce,
Süßkartoffelbällchen 26,00€
Sauerbraten of wild boar on spicy red cabbage, raisin sauce, sweet potato balls
- Rosa gebratene BARBARIE-ENTENBRUST** mit Wacholderrahmsauce
auf Rotkohl, gebratene Serviettenknödelscheiben, Quitten-Apfelkompott 28,00€
medium roasted duck with juniper cream sauce and a cinnamon pear
- Medaillon vom REH** aus heimischen Wäldern unter der Mandelkruste
mit Wacholderrahm, Pilzragout, Broccoliröschen,
gebratene Serviettenknödelscheiben und geeisten Preiselbeeren.....45,00€
*Medaillon of venison with nut rust, juniper sauce, mushroom ragout, 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



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

**

SHORTBREAD, LAVENDELCREME und FEIGENPARFAIT.....**14,00€**
Butter Cookie Ice Cream, Lavender Cream and Fig Parfait

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 Zimteisparfait, Vanillesauce **8,50 €**
Applecake with cinnamon 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.