



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.--

W A H L W E I S E

Seeteufelmedaillons auf Kokos-Chilikraut
mit Rieslingsauce, knusprige Kartoffeltortellini

*Monkfish medallions on coconut chili coleslaw
with riesling sauce, crispy potato tortellini*

Medaillons vom Reh aus heimischen Wäldern unter der Mandelkruste
mit Wacholderrahm, Pilzragout, Broccoliröschen
gebratene Serviettenknödelscheiben und geeiste Preiselbeeren

*Medallions of „venison“ with nut crust, juniper sauce, mushroom ragout, roasted
dumpling slices and iced lingonberries*

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,
BUCHECKERN, VANILLE & ZIMT

Variation of sea buckthorn, hazelnut, bechnuts, 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 €

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

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 15,00 €

DEGUSTATIONSPORTION „HUMMERBISQUE" 12,00 €

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

Hokkaido-KÜRBISSUPPE mit Chili-Flavour9,00€

Pumpkin-soup with chili-Flavour

entremet

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

sweetbreads on mushroom ragout

Unsere Klassiker" - Die Spezialitäten im GOLDENEN KARPfen

SURF & TURF

½ Hummer & Kalbsfilet mit grünem Spargel, Rosmarinkartoffeln,

Rotweinschalottensauce

Surf & Turf with green asparagus

79,00€

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 Gewürz Gurken und feine Schalottenwürfel hinzugefügt und im Anschluss mit Schnittlauch, Salz und Pfeffer verfeinert.



fish & prawn

- TIEFSEE-SALZWASSERGARNELEN** auf Sepia-Spaghetti, Krustentierschaum.....29,00€
seawater prawns with sepia-pasta, lobsterfoam
- KABELJAUFILET** - pochiert - auf Hokkaido-Kürbisrisotto,
Noilly-Prat-Sauce, Kaiserschoten.....30,00€
codfish- poached, pumpkin risotto, vermouth sauce, sugar peas

FRANZÖSISCHER KLASSIKER

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

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, Zimt-Birnenfächer.....28,00€
medium roasted duck with juniper cream sauce and a cinnamon pear, roasted dumpling slices

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-Senf sauce 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
Rissoléskartoffeln.....44,00 €
Lamb carre under the herb crust with tandoori-lentil on potatoes, rosemary sauce

VEGETARISCH: Crispy Tofu im Sesammantel auf Blumenkohlcurry,



GOLDENER KARPfen
Romantik Hotel & Restaurant

Reis, geröstete Cashewkerne..... 20,00€
Crispy sesame tofu with cauliflower-curry, rice, nuts

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.