



GOLDENER KARPfen
Romantik Hotel & Restaurant

starter

DESIETRA– Fuldaer CAVIAR SELECTION – malossol – vom“ Weißen Stör“ 30g Dose
mit Kartoffelschnee, Sauerrahm und Wachtelei serviert.....**49,00 €**

**IKARIMI-LACHSfilet im Sesammantel auf Gemüse-Glasnudeln,
Garam-Masalasauce**

Salmon fillet in a sesame coating on vegetable glass noodles, garam masala sauce
18,00€

CARPACCIO vom Rinderfilet in Olivenölmarinade mit Parmesan, Pilze**15,00 €**
Beef slices in olive oil marinade, parmesan, mushrooms

SALATVARIATION „QUERBEET“ in der Reisblattblüte mit Kräutervinaigrette,
Maispoularde und Balsamicosauce **16,00 €**
Salad with herb vinaigrette with roasted breast of poulard with balsamic vinegar

MATJESTATAR mit Radieschen-Kressesalat, Rote-Bete-Meerrettichsauce.....**14,00€**
MATJESTATAR with radish and cress salad, beetroot and horseradish sauce

Vegetarisch: SALATvariation mit Parmesandressing und gebratenen Pilzen..... **12,50€**
Mixed salad with parmesan vinegar, mushrooms

soup

vegetarisch:Petersilien-SELLERIEcrème mit Petersiliencrunch **9,00€**

„HUMMERBISQUE“ unser Klassiker · *Our classic lobster bisque* **15,00 €**

DEGUSTATIONSPORTION „HUMMERBISQUE“ **12,00 €**

RINDERconsommé mit hausgemachtem **LEBERKNÖDEL** **10,00 €**
Beef consommé with liver dumplings

VEGAN/VEGETARISCH: Knuspriger Tofu auf Gemüsecurry und Reis,
geröstete Cashewkerne**20,00€**
Crispy tofu on vegetable curry with rice and roasted cashew nuts

ZAMPONE auf hessisch!

EISBEIN mit Sauerkraut, Kartoffelpüree, Senf

EISBEIN with sauerkraut, mashed potatoes, mustard

EUR 18,50



GOLDENER KARPfen
Romantik Hotel & Restaurant

fish & prawn

TIEFSEE-SALZWASSERGARNELEN auf Sepia-Spaghetti, Krustentierschaum.....**29,00€**
seawater prawns with sepia-pasta, lobsterfoam

KABELJAUFILET auf fresh coconut-Chilikraut „ Fuldaer Kimchi“
mit Rieslingsauce, Petersilienkartoffeln.....**30,00€**
Codfish with coconut chili coleslaw, white wine sauce, potatoes

WILDZEIT

SAUERBRATEN vom FRISCHLING auf Gewürz-Rotkohl, Rosinensauce,
Maronen-Kartoffelbällchen **26,00€**
Sauerbraten of wild boar on spicy red cabbage, raisin sauce, sweet potato balls

Medaillon vom REH aus heimischen Wäldern unter der Mandelkruste mit Wacholderjus,
Pilzragout, Broccoliröschen, gebratenen Serviettenknödelscheiben und Preiselbeeren
Medallion of venison from local forests under the almond crust with juniper jus, mushroom ragout, broccoli florets,
dumpling slices and cranberries
a la carte 45,00€

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

FILETSPITZEN von Rind und Kalb – in Meaux-Senfsauce mit Pasta, Gemüse.....**27,00 €**
Fillet-tips of beef and calf - in French mustard sauce, pasta, vegetables

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



GOLDENER KARPfen
Romantik Hotel & Restaurant

SÜSSE DESSERTS AUS UNSERER PÂTISSERIE

**

APFELKÜCHLEIN mit Zimteisparfait, Vanillesauce **10,50 €**
Applecake with Cinnamon ice-cream, vanilla sauce

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

Winterliche SORBETVARIATION – Cassis, Orange-Marzipan, Apfel **9,50 €**
Cassis, plum, apple

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

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 €**

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.