



GOLDENER KARPFFEN  
Romantik Hotel & Restaurant

## MENÜ

SPARGELSALAT in Tamarindenvinaigrette  
mit gebratenem Meerbarbenfilet & 2 Tiefsee-Salzwassergarnelen  
*ASPARAGUS SALAD with fried sea mullet fillet, deepwater shrimp*  
€ 22,00

REHBOCKRÜCKEN unter der Mandelkruste mit Wacholderjus,  
Pilzragout, Mandel-Brokkoli und gebratenen Serviettenknödelscheiben  
*ROEBUCK SIRLOIN with almond crust, Juniper sauce, mushroom ragout, almond broccoli and fried dumpling slices*  
€ 48,00

Geeister FRANKFURTER KRANZ mit Erdbeer-Rhabarberkompott  
*Iced "Frankfurter Kranz" with strawberry rhubarb jam*  
€ 15,00

**MENÜPREIS EUR 75,00**

### starter

DUBLAIX-AUSTERN - Französische Austern in höchster Qualität  
*Fines de Claire mit Himbeervinaigrette, Zitrone und Pumpernickel*

.....6 Stück.... 26,50 €  
.....12 Stück....53,00 €

*Fines de claire with raspberry vinaigrette, lemon and pumpernickel*

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

LAMMFILET mit Kräuter-Couscous, Tomaten Chutney und mariniertes Zucchini.....22,00 €  
*Lamb fillet with wild garlic couscous, tomato chutney and marinated zucchini*

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*

VEGAN: SUSHI im Pankomantel, Zucchinichutney, Sojasauce, Wasabi.....16,00 €  
*SUSHI in panko coating, zucchini chutney, soy sauce, wasabi*

### soup

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

DEGUSTATIONSPORTION „HUMMERBISQUE" ..... 12,00 €

KIRSCHTOMATENCONSOMMÉ ..... 10,00 €  
*cherry tomato consomme*



GOLDENER KARPFFEN  
Romantik Hotel & Restaurant

## Unser Klassiker“ - Die Spezialität im GOLDENEN KARPFFEN

### BEEFTATAR 150g - mit Pommes Frites

€ 29.--

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 zugefügt und im Anschluss mit Schnittlauch, Salz und Pfeffer verfeinert.

### vegan

Knuspriger TOFU auf Ratatouille, Kräutersauce, Reis.....20,00€  
Crispy tofu with Ratatouille, herbs sauce, rice

### fish & prawn

TIEFSEE-SALZWASSERGARNELE auf Bärlauchspaghetti..... 29,00€  
Deepwater shrimp with wild-garlic spaghetti

IKARIMI-LACHS und KABELJAUFILET – pochiert - auf Kirschtomaten-Basilikumrisotto,  
Rieslingsauce..... 30,00€  
Salmon and Cod fillet – poached - on tomato-basil-risotto with white wine sauce

### lamb

LAMMCARRE mit Kräuterkruste auf Ratatouille, Rissoléeskartoffeln,  
Sc Provençal.....€ 44,00  
LAMB CARRE with herb crust on ratatouille, Rissolées potatoes, Sc Provençal

### beef

TAFELSPITZ mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und Salat..... 22,00€  
Boiled beef with horseradish sauce, potatoes and salad

RINDERFILET unter der Rotwein-Markkruste auf Bohnen, Pfeffersauce,  
Kartoffelkuchen..... 44,00€  
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

Geschmorte KALBSBÄCKCHEN mit Rotwein-Schalottensauce,  
Selleriepüree und Gemüsebündchen..... 26,00€  
Braised cheeks with red wine shallot sauce, celery puree and vegetable fritters

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 .....23,00€  
Escalope of veal with fried potatoes and salad



GOLDENER KARPfen  
*Romantik Hotel & Restaurant*

## SÜSSE DESSERTS AUS UNSERER PÂTISSERIE

OLIVENÖLEIS von der TAGGIASCA-Olive  
mit Zitruschaum & Orangenfilets.....8,50€  
*Olive-icecream with citrus checkpea foam, orange slices*

MARINIERTE BEEREN *-marinated berries*

wahlweise mit **BASILIKUM-SAUERRAHMEIS** - *Basil sour cream ice cream*

oder **FRESH COCONUT-SORBET**.....12,00€

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Dessertcreationen  
eine süße Auswahl von unserem hausgemachten Feingebäck

100g € 3,50

\*\*\*

APFELKÜCHLEIN mit Espresso-Krokanteis, Vanillesauce .....10,50 €

*Applecake with espresso brittle ice-cream, vanilla sauce*

Coupe „ARMAGNAC“ - Vanilleeis, Armagnac-Pflaume, Sahne ..... 10,50 €

*Vanilla ice cream, Armagnac plums, whipped cream*

SORBETVARIATION – Mango, Himbeere, Waldmeister.....9,50 €

*Mango, raspberry, woodruff*

ROTE BEERENGRÜTZE mit Vanilleeis und Vanillesauce .....9,50 €

*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.**