



GOLDENER KARPfen
Romantik Hotel & Restaurant

starter

DUBLAIX-AUSTERN - Französische Austern in höchster Qualität

Fines de Claire mit Himbeervinaigrette, Zitrone und Pumpnickel

.....6 Stück.... 26,50 €

.....12 Stück....53,00 €

Fines de claire with raspberry vinaigrette, lemon and pumpnickel

DESIETRA– Fuldaer CAVIAR SELECTION – malossol – vom" Weißen Stör" 30g Dose

mit Kartoffelschnee, Sauerrahm und Wachtelei serviert..... 49,00 €

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 Balsamicosauce16,00 €

Salad with herb vinaigrette with roasted breast of poulard with balsamic vinegar

VEGAN: SUSHI im Pankomantel, Zucchinihutney, 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 €

PIFFERLINGcrème, chanterelle soup 12,00 €

KIRSCHTOMATENCONSOMMÉ 10,00 €

cherry tomato consomme

Unser Klassiker" - Die Spezialität im GOLDENEN KARPfen

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

vegetarisch

PIFFERLINGE mit hausgemachter Pasta mit Beurre Blanc, Gemüsebündchen.....26,00€

chanterelles with pasta, beurre Blanc, vegetables



GOLDENER KARPfen
Romantik Hotel & Restaurant

vegan

Knuspriger TOFU im Sesammantel auf Ratatouille, Kräutersauce, Reis.....20,00€
crispy Tofu in Sesam Crust with ratatouille, herb sauce, rice

fish

STEINBUTTfilet auf hausgemachter Pasta, Beurre Blanc, Pfifferlingen.....48,00€
Turbot fillet on pasta with chanterelles, beurre blanc

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 Provencal..... 44,00€
Lamb rack with herb crust on ratatouille, Rissolées potatoes, Sc Provencal

reh

REHBOCKrücken aus dem Seulingswald unter der Mandelkruste mit Wacholderjus,
Pfifferlinge, Brokkoli und gebratene Serviettenknödelscheiben.....48,00€
venison with almond crust, juniper sauce, chanterelles, broccoli, and fried dumpling sclices

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,
Süßkartoffelpüree und Gemüsebündchen..... 26,00€
Braised cheeks with red wine shallot sauce, mashed sweet-potato and vegetable

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, Salat23,00€
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 & Ananas-Mangochutney.....8,50€
Olive-icecream with citrus chickpea foam, pineapple-mango-chutney

SUMMER IN THE CITY..... Französische Crème CARAMEL
& KLARAPFELSORBET mit gebackenem SALBEI
Cream CARAMEL & Apple Sorbet with baked SAGE
16,00 €

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE & FRESH COCONUTSORBET
Dark chocolate mousse with fresh Coconutsorbet
12,00 €
gerne servieren wir Ihnen 2 cl ARUAK – RUM dazu
als Couvert 20,00 €

Geeister FRANKFURTER KRANZ auf marinierten Sommerbeeren.....12,00€
Iced sweet Frankfurter Kranz with summer berries

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Dessertcreationen
eine süße Auswahl an Feingebäck

100g € 3,50

APFELKÜCHLEIN mit Espresso-Krokanteis, Vanillesauce10,50 €
Applecake with espresso brittle ice-cream, vanilla sauce
Coupe „ARMAGNAC“ - Vanilleeis, Armagnac-Pflaume, Sahne 10,50 €
Vanilla ice cream, Armagnac plums, whipped cream
SORBETVARIATION – Aprikose, Himbeere, fresh Coconut.....9,50 €
Aprikose, raspberry, coconut
ROTE BEERENGRÜTZE mit Vanilleeis und Vanillesauce9,50 €
Red berry grits with vanilla ice cream and vanilla sauce
DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE mit Früchten und Fruchtsaucen8,50 €
Dark chocolate mousse with fruits and fruit sauce
Coupe „CLARA HASKIL“ – Pistazieneis, Kokosmakronen, Eierlikör und Sahne10,50 €
Pistachio ice cream with coconut macaroon, egg liqueur and whipped cream
ESPRESSO-DELICE – Vanilleeis, Bénédicte-Liqueur D.O.M und Espresso7,50 €
Vanilla ice cream with Bénédicte - 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 Stück12,00 €



GOLDENER KARPfen
Romantik Hotel & Restaurant



SUMMERTIME

VITELLO TONNATO – geräucherter Thunfisch, pochiertes Kalbsfilet, Thunfischsauce,
gebackene Kapernbeere, grüner Spargel

VITELLO TONNATO - smoked tuna, poached veal fillet, tuna sauce,
baked caper berry, green asparagus

18,50€

STRANDSPAZIERGANG.....

Tiefsee-Salzwassergarnele & Oktopus mit Yuzu-Sorbet serviert

WALK ON THE BEACH

Deep sea saltwater shrimp & octopus served with yuzu sorbet

20,00€

Suppe: MULLIGATAWNY – „indische Geflügelsuppe“

MULLIGATAWNY - "Indian Chicken Soup"

Der von Hähnchenbrust gekrönte Mix aus Kokosmilch, Gemüse, Apfel, Mango und Gewürzen ist
ein klassisches englisches Rezept mit indischen Curry

11,00€

Sommerliche Salate mit Parmesandressing und 5 Tiefsee-Salzwassergarnelen,
Tomatenchutney

Summery salads with Parmesan dressing and deep-sea brine prawns, Tomato chutney

26,00€

HUMMER „THERMIDOR“ mit Gemüse und Pasta

LOBSTER THERMIDOR with vegetables and pasta

44,00€

THUNFISCHFILET - medium gebraten – auf Süßkartoffelpüree,
Yuzu-Peppersauce, grüner Spargel

TUNA FILLET - medium fried - on mashed sweet potato,
Yuzu pepper sauce, green asparagus

38,00€

BARBARIE – ENTENBRUST auf geWOKten Udon-Gemüsenudeln,
Ingwersauce

BARBARIE - DUCK BREAST on WOK-Udon vegetable noodles, ginger sauce

29,00€

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.