



GOLDENER KARPfen

Romantik Hotel & Restaurant

starter

POGET-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 €

MATJES-ROTE-BETETATAR mit Meerrettichcreme.....16,00€

MATJES-BEETTATAR with horseradish cream

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, 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 €

HOKKAIDO-KÜRBIS-CHILISUPPE 10,00 €

Hokkaido Pumpkin Chili Soup

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 Gewürzgurken 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

vegan

Knuspriger TOFU im Sesammantel auf Ratatouille, Kräutersauce, Reis..... ..20,00€

crispy Tofu in Sesam Crust with ratatouille, herb sauce, rice



GOLDENER KARPfen

Romantik Hotel & Restaurant

fish

5 TIEFSEE-SALZWASSERGARNELEN mit Herbstrüffel-Linguine.....36,00 €
5 DEEP SEA SALTWATER PRAWNS with autumn truffle linguine

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

HUMMER „THERMIDOR“ mit Gemüse und Reis.....44,00€
LOBSTER THERMIDOR with vegetables and rice

WILDZEIT

SAUERBRATEN vom FRISCHLING mit Gewürz-Rotkohl, Rosinensauce,
gebratene Serviettenknödelscheiben.....26,00€
SAUERBRATEN with red cabbage, raisin sauce, fried napkin dumpling slices

poultry

BARBARIE-ENTENBRUST auf Süßkartoffelpüree, Brokkoli, Ingwersauce.....29,00€
BARBARIE DUCK BREAST on sweet potato puree, broccoli, ginger sauce

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

lamb

LAMMCARRÉ unter der Kräuterkruste auf Ratatouille mit Sc. Provencal
und Rissoléeskartoffeln.....44,00€
Carré of lamb under herb crust on ratatouille with sc. provencal and potatoes

veal

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

Geschmorte KALBSBÄCKCHEN mit Rotwein-Schalottensauce, Rosmarinkartoffeln
und Gemüsebündchen..... 26,00€
Braised cheeks with red wine shallot sauce, rosemary sauce 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 KARPEN

Romantik Hotel & Restaurant

SÜSSE DESSERTS AUS UNSERER PÂTISSERIE

OLIVENÖLEIS von der TAGGIASCA-Olive mit Zitruschaum & Ananas-Mangochutney..8,50€
Olive-icecream with citrus checkpea foam, pineapple-mango-chutney

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 €

HASELNUSSPARFAIT auf Zwetschgenröster.....12,00€
Hazelnutparfait with on plum roaster

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 – Klar-Apfel, Zwetschge-Zimt, Quitte auf Birnenchutney.....9,50 €
SORBET VARIATION – Clear apple, plum-cinnamon, quince on pear chutney

ROTE BEERENGRÜTZE mit Vanilleeis und Vanillesauce 9,50 €
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, Bénédictine-Liqueur D.O.M und Espresso7,50 €
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 Stück12,00 €



GOLDENER KARPFFEN

Romantik Hotel & Restaurant

M E N Ü-KULINARIK

SURF & TURF - pochiertes Kalbsfilet und Tiefsee-Salzwassergarnele auf
Erbseminzpüree, Tomatenchutney

SURF & TURF - poached veal fillet and deep sea saltwater shrimp on pea mint puree, tomato chutney

EUR 20.--

Pilzschaumsuppe

Chanterelle soup

EUR 12.--

Meerbarbenfilet auf Süßkartoffelstampf, Yuzu-Peppersauce

Red mullet fillet on mashed sweet potatoes, yuzu pepper sauce

EUR 30.--

Rehbockrücken aus dem Seulingswald unter der Mandelkruste
mit Wacholderjus, Pfifferlingen, Brokkoli
und gebratenen Serviettenknödelscheiben

venison with almond crust, juniper sauce, chanterelles, broccoli, and fried dumpling sclices

EUR 48.--

SWEET FINALE

Haselnusseisparfait und Zwetschgen-Zimtsorbet
mit Apfelkuchlein serviert, Zwetschgenröster, Vanillesauce

Hazelnut ice cream parfait and plum sorbet

with apple cake, vanilla sauce

EUR 19.--

Menüpreis EUR 110.--

GENUSS NACH DEM ESSEN.....

Destilliere ETTER Söhne, Schweiz- Zugersee

4cl/ EUR 15

Aprikose, Abricot Royale Luizet aus dem Schweizer Wallis

Gravensteiner Apfel Eau de Vie

Kleines Pflümli Pflaumenbrand – Schweizer Löhrpflaume

William Birnenbrand aus dem Schweizer Wallis, Gold prämiert

*Gerne empfiehlt Ihnen unser Serviceteam weitere
korrespondierende Digestives*

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.