



GOLDENER KARPEN

Romantik Hotel & Restaurant

ZUM EINSTIMMEN

**Exzeptionell und exzellent: Die Austern von Pléiade Poget Spéciale „l' Exquise“
verwöhnen den Gaumen mit der aromatischen Vielfalt des Meeres**

Französische Austern mit Himbeervinaigrette, Zitrone und Pumpernickel
.....3 Stück.....13,50€
.....6 Stück.....27,00€

Poget Oyster with raspberry vinaigrette, lemon and pumpernickel

DESIETRA– Fuldaer CAVIAR SELECTION – malossol – vom“ Sibirischen Stör“
30g Dose mit Kartoffelschnee, Sauerrahm und Wachtelei serviert.....49,00 €
Caviar –malossol- from the "Siberian Sturgeon" 30g can served with potato snow, sour cream and quail egg

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

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

Grüne BLATTSALATE mit Parmesandressing, gebratene Champignons.....12,00 €
Lettuce with Parmesan dressing and roasted mushrooms

PESCACCIO von Lachs & Seeteufel mit Yuzu-Marinade, Passe-Pierre-Algen
und Lotuswurzel-Tempura.....20,00€
Pescaccio of salmon & monkfish with yuzu marinade, passe pierre seaweed and lotus root tempura

Lauwarmer 1/2 HUMMER auf Glasnudelsalat, Garam Masalasauce.....44,00€
Lobster with glass-noodlesalat, Garam Masalasauce

“GENUSS-POTPOURRI“:

1 Austern, Pescaccio von Lachs & Seeteufel, 2x Tiefsee-Salzwassergarnelen,
Kaviarnocke, Kartoffelküchlein, Schmand.....85,00 €
1 oysters pescaccio of salmon & monkfish, 2 Deepwater shrimp, caviar dumplings potato cakes, sour cream

SUPPE

„HUMMERBISQUE“ unser Klassiker · *Our classic lobster bisque* 15,00 €
DEGUSTATIONSPORTION „HUMMERBISQUE“12,00 €
CURRY – GARNELENCONSOMMÈ mit Glasnudeln – pikante Schärfe12,00 €
Curry-shrimp-soup with glass noodles

VEGAN

VEGAN: SUSHI im Pankomantel, Zucchinihutney, Sojasauce, Wasabi..... 16,00 €
Sushi in panko coat, zucchini chutney, soy sauce, wasabi

LINSENTOFU - knusprig gebacken - auf Ratatouille, Sc Provencial, Reistimbale,
geröstete Cashewkerne.....20,00 €
Lentil tofu - crispy baked - with ratatouille, sc. Provencial, rice timbale, roasted cashew nuts



GOLDENER KARPfen

Romantik Hotel & Restaurant

FISCH

- STEINBUTTFILET in Aromenbutter gebraten auf mediterranem Risotto,
Beurre Blanc.....48,00€
Turbot fillet on Mediterranean risotto, Beurre Blanc
- 5 TIEFSEE-SALZWASSERGARNELEN mit Pasta, grüner Spargel,
Krustentierschaum.....29,00
5 Deepwater shrimp with pasta, green asparagus, foam
- LACHS & WILDKABELJAUFILET – pochiert – auf Tandoorilinsen
mit Garam Masalasauce.....30,00€
Salmon & codfish on tandoori lentils with garam masala sauce

FLEISCH



fröhliches EISBEIN – asiatisch - auf Chilikraut mit Wasabi-Kartoffelstampf, Senf

EUR 20.—

- REHBOCKRÜCKEN aus dem Seulingswald unter der Mandelkruste
mit Wacholdersauce, Preiselbeeren, Gewürz-Rotkohl, Champignonragout
und gebratenen Serviettenknödelscheiben.....48,00€
Venison with almond crust, red cabbage, juniper sauce, fried dumpling slices
- 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
- LAMMCARRÉ unter der Kräuterkruste auf Ratatouille, Rotweinsauce,
Rissoléeskartoffeln.....44,00€
Carré of lamb under herb crust on ratatouille, redwine sauce and potatoes
- FILETSPITZEN von Rind und Kalb – in Meaux-Senfesauce mit Pasta, Gemüse.....32,00€
Fillet-tips of beef and calf - in French mustard sauce, pasta, vegetables
- KALBSBÄCKCHEN mit Selleriepüree, Gemüsebündchen
und Rotweinschalottensauce.....29,00€
Veal cheeks with celery puree, vegetable fritters, red wine shallot sauce
- 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.....24,00€
Escalope of veal with fried potatoes and salad
- TAFELSPITZ mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und Salat..... 22,00€
Boiled beef with horseradish sauce, 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 checkpea foam, pineapple-mango-chutney

AFFOGATO „Eierlikör“ - Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis, Eierlikör

und lauwarmem Milchschaum.....9,50 €

Affogato "Eierlikör" – double espresso with vanilla ice cream, egg liqueur and lukewarm milk foam

SORBETVARIATION – Mango, Himbeere, Fresh Coconut.....9,50 €

Sorbet variation – mango, raspberry, fresh coconut

Gebrannte CREMA CATALANA mit weißem Schokoladensorbet

und Orangenfilets.....13,00€

Burnt crema catalana with white chocolate sorbet, orange filets

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

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

BEERENVARIATION mit Cointreau verfeinert, Vanilleeis.....12,50€

Berry Variation refined with cherries, vanilla ice cream

EDELKÄSE VOM CHARIOT

VON MAÎTRE FROMAGER AFFINEUR 5 Stück16,50 €

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.



GOLDENER KARPfen

Romantik Hotel & Restaurant

Menü

Petersilienwurzelcreme mit Lachstatar

Parsley root cream with salmon tartare

12,00 €

Pré – Entrée

2 Tiefsee-Salzwassergarnelen auf mediterranem Risotto,
Beurre Blanc & knusprige Kapernbeere

Deep-sea water shrimp on Mediterranean risotto, beurre blanc, caper

18,00€

Filet vom Kalb unter der Kräuterkruste

an grünem Stangenspargel, Sellerie-Kartoffelpürée und Portweinsauce

Veal fillet under the herb crust on green asparagus, mashed celery-potatoes, portwine sauce

38,00 €

Variation von Grapefruit & fresh Coconut

- Panna Cotta, Sorbet, Baiser, Gel & Sud –

Variation of grapefruit & fresh coconut

- Panna Cotta, Sorbet, Meringue, Gel & Sud –

15,00 €

Der Menüpreis beträgt 75,00 € pro Person.

Unser Klassiker“ - Die Spezialität im GOLDENEN KARPfen

BEEFTATAR 150g – mit Pommes Frites

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

Dieses Gericht wird für Sie in der Küche vorbereitet.

29,00 €