



GOLDENER KARPfen

Romantik Hotel & Restaurant

Menü

Petersilienwurzelcreme mit Lachstatar

Parsley root cream with salmon tartare

12,00 €

Filet vom Kalb unter der Kräuterkruste

an grünem Stangenspargel, Sellerie-Kartoffelpüree und Portweinsauce

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

40,00 €

Unsere „FRÜHLINGS - DETOX - DESSERT“ Creation

Staudensellerie, Apfel & Banane

Variation of Celery, Apple & Banana

15,00 €

Der Menüpreis beträgt 65,00 € pro Person.

LAMM-LIFESTYLE

Zum Einstimmen:

LAMMFILET auf Zucchinischeiben mit Tomatenchutney, Maisfalafelbällchen.....22,00€

Filet of lamb on zucchini slices with tomato chutney, corn falafel balls

GULASCHSUPPE vom LAMM- goulash soup of lamb..... 14,00€

Hauptgerichte:

LAMMKEULE in der Cocotte geschmort mit Mughlaireis(Gewürzreis),

Karottenstäbchen, Curryjus

Leg of lamb braised in a cocotte with Mughlaire rice, carrot sticks, curry jus.....28,00€

CORDON BLEU vom LAMM mit Taleggio gefüllt im Kräutermantel gebacken,

Ratatouille, Rissoléeskartoffeln, Sc Provencial.....40,00€

CORDON BLEU of Lamb stuffed with Taleggio baked in a herb crust, ratatouille, rissolée potatoes, Sc Provencial

LAMMCARRÉ unter der Kräuterkruste auf Ratatouille, Rotweinsauce,

Rissoléeskartoffeln.....44,00€

Carré of lamb under herb crust on ratatouille, redwine sauce and potatoes



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.....16,00 €

Beef slices in olive oil marinade, parmesan, mushrooms

SALATVARIATION „QUERBEET“ in der Reisblattblüte mit Kräutervinaigrette,

Maispouardenbrust und Balsamicosauce.....18,00 €

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

PESCACCIO von Lachs & Seeteufel mit Yuzu-Marinade, grüner Spargel

und Seealgen-Kaviar.....20,00€

Pescaccio of salmon & monkfish with yuzu marinade, green asparagus, seaweed-caviar

Lauwarmer 1/2 HUMMER auf hausgemachter Pasta

mit Krustentierschaum gratiniert.....44,00€

Lobster with lobster foam gratinated, pasta

VEGETARISCH:

BLATTSALATE mit Parmesandressing, gebratene Champignons.....12,00 €

Lettuce with Parmesan dressing and roasted mushrooms

VEGAN: Gemüse-SUSHI im Pankomantel, Zucchinihutney, Sojasauce, Wasabi.. 16,00 €

vegetable-Sushi in panko coat, zucchini chutney, soy sauce, wasabi

SUPPE:

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

DEGUSTATIONSPORTION „HUMMERBISQUE“12,00 €

VEGETARISCH: Consommé von der KIRSCHTOMATE - clear tomato soup.....12,00 €

VEGAN: KICHERERBSENTOFU - knusprig gebacken -

auf Ratatouille, Sc Provincial, Reistimbale, geröstete Cashewkerne.....20,00 €

Chickpeas tofu - crispy baked - with ratatouille, sc. Provincial, rice timbale, roasted cashew nuts



GOLDENER KARPFFEN

Romantik Hotel & Restaurant

FISCH

- STEINBUTTFILET in Aromenbutter gebraten, auf Kartoffel-Spinatstampf,
Beurre Blanc.....48,00€
Turbot fillet on mashed spinach-potatoes, Beurre Blanc
- 5 TIEFSEE-SALZWASSERGARNELEN mit mediterranem Risotto,
knusprigen Reisflocken-Chili-Topping, Rieslingsauce.....29,00
5 Deepwater shrimp with rice-chili-topping risotto, white wine sauce,
- LACHS & WILDKABELJAUFILET – pochiert – auf Kräuterspaghetti,
Yuzu-Pepperschaum.....30,00€
Salmon & codfish on herb-pasta, yuzu-pepperfoam

FLEISCH

- 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
- FILETSPITZEN von Rind und Kalb – in Meaux-Senfsauce mit Pasta, Gemüse.....32,00€
Fillet-tips of beef and calf - in French mustard sauce, pasta, vegetables
- KALBSLEBER „Berliner Art“ mit Kartoffelpüree, Apfelscheiben, Röstzwiebeln
und reifem Balsamico.....27,00€
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..... 23,00€
Boiled beef with horseradish sauce, potatoes and salad

Unser Klassiker“ - Die Spezialität im GOLDENEN KARPFFEN

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 €



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 fillets

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 Lefebvre »

Degustations-Portion 3 Stück.....12,00 €