



GOLDENER KARPfen

Romantik Hotel & Restaurant

Geeiste „Mai-Bowle“ - Waldmeister-Sorbet mit Rieslingsekt

€ 9.50

SPRINGTIME - Menü

Gebackenes Schollenfilet im Sesam-Flavour
auf Spargelsalat mit "Grüner Sauce" (€ 20.--)

Medaillon vom Rehbock unter der Mandelkruste
auf Pilzragout mit glacierten Karottenbündchen,
Portweinsauce und Bärlauchspätzle (€ 48.--)

Holundersorbet auf marinierten Beeren

(€ 12.--)

EUR 65.--

SPARGELZEIT.....



**PESCACCIO von Lachs & Seeteufel mit Yuzu-Mariande, grüner Spargel
und Seealgen-Kaviar.....20,00€**

Pescaccio of Salmon & Monkfish with yuzu marinade, green asparagus, seaweed-caviar

**VITELLO TONNATO "New Style" mit grünem Spargel,
gebackene Kapernherzen.....22,00€**

Vitello Tonnato with green Asparagus, crispy caper

KARTOFFEL-SPARGELcreme mit Lachstatar.....11,00€

Potato-Asparagussoup with salmon tatar

½ HUMMER „gratinert“ mit Spargelcanneloni.....44,00€

Lobster gratinated with asparagus canneloni

Port. DEUTSCHER STANGENSPARGEL 22,50€

mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter oder Schnittlauchmousseline

Asparagus with potatoes, melted butter or chive mousseline

gerne servieren wir Ihnen dazu:

Steinbuttfilet- turbot.....30,00 €

Kalbsschnitzel – *schnitzel of veal*12,50 €

Schinkenvariation – *variation of ham*12,50 €

Kalbsfilet mit Kräuterkruste – *fillet of veal under herb crust*.....30,00 €



GOLDENER KARPFFEN

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

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

Lettuce with Parmesan dressing and roasted mushrooms

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

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

SUPPEN:

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

DEGUSTATIONSPORTION „HUMMERBISQUE“12,00 €

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

VEGAN: Raviolis mit Basilikum gefüllt, Gartenkräutersauce,

Zucchini und Kirschtomatengemüse.....20,00 €

Ravioli in garden herb sauce, zucchini and cherry tomato vegetables



GOLDENER KARPEN

Romantik Hotel & Restaurant

FISCH

- TIEFSEE-SALZWASSERGARNELEN auf mediterranem Risotto,
knusprigen Reisflocken-Chili-Topping, Rieslingsauce.....29,00€
Deepwater-Shrimp with rice-chili-topping risotto, white wine sauce,
- LACHS-KABELJAUFILET pochiert - auf Kräuterspaghetti,
Bärlauchschaum.....32,00€
Salmon cod fillet poached - on herb spaghetti, wild garlic foam

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-Senfesauce 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
- KALBSBÄCKCHEN - geschmort - mit Sc. Provencial, Gemüsebündchen,
Rissoléeskartoffeln.....29,00€
Veal Cheeks - braised - with Sc. Provencial, vegetable fritters, rissolée potatoes
- LAMMCARRÉ unter der Kräuterkruste auf Ratatouille, Rotweinsauce,
Rosmarinkartoffeln.....44,00€
Carré of lamb under herb crust on ratatouille, redwine sauce and rosemary potatoes

Unser Klassiker“ - Die Spezialität im GOLDENEN KARPEN

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, Olivenöl & Ananas-Mangochutney.....8,50€
Olive-icecream with citrus checkpea foam, pineapple-mango-chutney

ERDBEEREN mit Yuzu-Pepper mariniert und fresh Coconut-Sorbet.....10,00€
Marinated strawberries with Yuzu-Pepper and fresh Coconut-Sorbet

EI, EI, EIERLIKÖR- DESSERTS

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

Coupe „CLARA HASKIL“ – Pistazieneis, Kokosmakronen, Eierlikör und Sahne10,50€
Pistachio ice cream with coconut macaroon, egg liqueur and whipped cream

SORBETVARIATION – Mango, Erdbeere, Himbeere.....9,50 €
Sorbet variation – mango, strawberry, raspberry

Gebrannte CREMA CATALANA mit weißem Schokoladensorbet.....13,00€
Burnt crema catalana with white chocolate sorbet

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

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,
karamellisiertes Tonkabohneneisparfait.....12,50€
Berry Variation refined with cherries, tonka bean iceparfait

EDELKÄSE VOM CHARIOT

VON MAÎTRE FROMAGER AFFINEUR 5 Stück16,50 €
Selection of cheese of Maître fromager affineur « Monsieur Lefevbre »