



GOLDENER KARPfen

Romantik Hotel & Restaurant

M E N Ü der Aromen

Lachstatar „asiatisch“ mit Seealgen-Kaviar,
Petersilien-Wasabischaum/ € 18

„Asian“ salmon tartare with seaweed caviar, Parsley wasabi foam

2021 OBERBERGENER BASSGEIGE

Grauburgunder – Weingut Franz Keller

Pikante Lemongrasconsommé „TOM KHA GUNG“
mit Tiefsee-Salzwassergarnele / € 15

Coconut-Lemongrass vegetable consommé with deepwater Shrimp

2021 SCHLOSS JOHANNISBERG - Rotlack

Riesling Kabinett feinherb

BARBARIE – ENTENBRUST mit Mughlaireis (Gewürzreis)
Ingwersauce, geröstete Cashewkerne, Rotes Zwiebelchutney,
Broccoli/ € 32

Barbarie duckbreast with Mughlaire rice

Ginger foam, roasted cashew nuts, broccoli

2006 KOENIGSEGG - ROTWEINCUVÉE

Zweigelt, Blaufränkisch, Sankt Laurent

Schloss Halbturn-Burgenland

Fruchtige ZITRONE in verschiedenen Texturen / € 15

Fruity lemon in different textures

2019 Cuvée Blanc Gewürztraminer, Müller-Thurgau, Schönburger Alte Rebe

Weingut Allendorf

EUR 75.—

incl. korrespondierender Weinbegleitung EUR 130.--



GOLDENER KARPfen

Romantik Hotel & Restaurant

ZUM EINSTIMMEN

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

Hausgemachte REHterrine und ENTENLEBERpraline mit Zartbitter-Schokoladenstaub,
Klarapfelsorbet, schwarze Walnuss, Kaffeejus und Vogelbeeren.....20,00€
Venison terrine and duck liver praline with clear apple sorbet, black walnut,
Coffee jus and rowanberries

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, Serranoschinken, Büffelmozzarella.....14,00€
Lettuce with Parmesan dressing with serrano ham, mozzarella

ZUM EINSTIMMEN - warm

½ Hummer „THERMIDOR" gratiniert mit Pasta, grüner Spargel.....44,00€
Lobster " THERMIDOR" with pasta, green asparagus

SUPPEN:

„HUMMERBISQUE" unser Klassiker · *Our classic lobster bisque* 16,00 €

DEGUSTATIONSPORTION „HUMMERBISQUE"14,00 €

VEGAN: Pilzschaumsuppe mit fresh Coconut Flavour10,00€
Mushroom foam soup with fresh coconut flavor & chilli oil

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

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 €



GOLDENER KARPfen

Romantik Hotel & Restaurant

VEGAN

Zucchini-Auberginen-Tomatentatar mit TOFU Tempura, Reis & gebratenen Pfifferlingen.....	24,00€
Ratatouille TOFU Tempura, rice & fried chanterelles	

FISCH

KABELJAUFILET – pochiert – auf Limonenspaghetti, grüner Spargel, Kapernapfel.....	35,00€
Cod fillet – poached – on lemon spaghetti, green asparagus, caper apple	
TIEFSEE-SALZWASSERGARNELEN auf mediterranem Risotto, knusprigen Reisflocken-Chili-Topping, Rieslingsauce.....	29,00€
Deepwater-Shrimp with rice-chili-topping risotto, white wine sauce,	
STEINBUTT gebraten mit hausgemachter Pasta, Pfifferlingen, Noilly-Prat-Sauce.....	48,00€
Turbot fried with homemade pasta, chanterelles, Noilly Prat sauce	

FLEISCH

SAUERBRATEN vom FRISCHLING mit Gewürz-Rotkohl, Rosinensauce, Mandelbällchen Sauerbraten from wild boar with spiced red cabbage, raisin sauce, almond balls.....	28,00€
Medaillon vom REH aus der Sommerjagd unter der Mandelkruste auf Pilzragout mit Broccoliröschen, Portweinsauce & gebratenen Serviettenknödelscheiben.....	48,00€
Medallion from venison under the almond crust on mushroom ragout with broccoli, Port wine sauce & fried serviette 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	
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.....	29,00€
Liver of veal "Berlin style" with mashed potatoes, apple-slices, fried onions and balsamic	
SCHNITZEL „PANKO“ vom Kalbsfilet mit Bratkartoffeln, Salat.....	26,00€
Escalope of veal with fried potatoes and salad	
TAFELSPITZ mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und Salat.....	25,00€
Boiled beef with horseradish sauce, potatoes and salad	
KALBSBÄCKCHEN - geschmort - mit Sc. Provencial, Selleriepüree, Gemüsebündchen.....	31,00€
Veal Cheeks - braised - with Sc. Provencial, vegetable, mashed celery	



GOLDENER KARPfen

Romantik Hotel & Restaurant

SÜSSE DESSERTCREATIONEN

ZWETSCHGENRÖSTER mit Haselnusseisparfait
und Zimt-Mandelcrunch.....14,00€

PLUME ROASTER with hazelnut ice cream parfait and cinnamon almond crunch

SORBETVARIATION – Cassis, Zwetschge, Klarapfel.....9,50 €

Sorbet variation – Cassis, plum, apple

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE mit Cocossorbet.....12,00 €

Dark chocolate mousse with fresh coconut sorbet

Gebrannte CREMA CATALANA mit karamellisiertem Tonkabohneneisparfait.....15,00€

Burnt crema catalana with white caramelized tonka bean ice cream parfait

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Dessertcreationen

eine süße Auswahl an Feingebäck

100g € 3,50

OLIVENÖLEIS - mit Olivenöl von der TAGGIASCA-Olive
mit Zitruschaum, Olivenöl & Ananas-Mangochutney.....8,50€

Olive-icecream with citrus foam, pineapple-mango-chutney

APFELKÜCHLEIN mit Vanilleeis, 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

Coupe „CLARA HASKIL“ – Pistazieneis, Kokosmakronen, Eierlikör und Sahne10,50€

Pistachio ice cream with coconut macaroon, egg liqueur and whipped cream

ROTE BEERENGRÜTZE mit Vanilleeis und Vanillesauce 9,50 €

Red berry grits with vanilla ice cream and vanilla sauce

ESPRESSO-DELICE – Vanilleeis, Bénédictine-Liqueur D.O.M und Espresso7,50 €

Vanilla ice cream with Bénédictine - liqueur D.O.M and hot espresso

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

EDELKÄSE VOM CHARIOT

VON MAÎTRE FROMAGER AFFINEUR 5 Stück16,50 €

Selection of cheese of Maître fromager affineur « Monsieur Lefevbre »