



GOLDENER KARPfen

Romantik Hotel & Restaurant

HERBSTIMPRESSIONEN

Perlhuhngalantine, Entenleberpraline & geräucherte Wachtelbrust mit
Kürbischutney, Apfel Salsa & Sc. Cumberland/ € 25

“Guinea fowl galantine, duck liver praline & smoked quail breast with
pumpkin chutney, apple tartar & sc. Cumberland

IPHÖFER KRONSBURG

Bacchus Kabinett, feinherb

Weingut Popp, Franken

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry verfeinert, Brunoise / € 11

Clear oxtail soup refined with sherry, brunoise

Rehrücken unter der Mandelkruste auf Gewürz-Rotkohl, Preiselbeeren
und glacierte Maronen, Wacholdersauce
& gebratenen Serviettenknödelscheiben/ € 48

Medallion from venison under the almond crust on red cabbage, cranberries & chestnuts,
Juniper wine sauce & fried serviette dumpling slices

LA VITE LUCENTE, IGT

Cabernet Sauvignon, Merlot & Sangiovese im

Barrique ausgebaut, trocken

„HERBSTSPAZIERGANG“ – Haselnuss, Bratapfel und Eberesche/ € 15

Hazelnut, bake dapple and mountain ash

2005er BEERENAUSLESE

Vinothek Wolfgang Dubs

EUR 89.—

incl. korrespondierender Weinbegleitung EUR 169.--



GOLDENER KARPEN

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

Lachstatar auf Rote-Bete-Scheiben mit Seealgen Kaviar, Meerrettichsauce..... 23,00 €

Salmon tartare on beetroot slices with seaweed caviar, horseradish sauce

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,

Maispoulardenbrust und Balsamicosauce..... 18,00 €

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

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

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

ZUM EINSTIMMEN - warm

½ Canadischer Hummer „THERMIDOR" gratiniert mit Pasta, Gemüse..... 48,00€

Lobster "THERMIDOR" with pasta , vegetables

SUPPEN:

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

DEGUSTATIONSPORTION „HUMMERBISQUE" 14,00 €

VEGETARISCH: HOKKAIDO-KÜRBISCREME mit fresh Coconut-Flavour..... 10,00€

Pumpkin foam soup with fresh coconut flavor & chilli oil

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 KARPEN

Romantik Hotel & Restaurant

VEGAN

TOFU TEMPURA auf Selleriepürée, Blumenkohlröschen, Rote-Bete-Sauce.....24,00€
TOFU TEMPURA on celery puree, cauliflower florets, beetroot sauce

FISCH

WILDKABELJAU- LACHSFILET – pochiert – auf Kürbisrisotto, Rieslingsauce.....35,00€
Cod & Salmon fillet – poached – pumpkin risotto, white wine sauce

5 TIEFSEE-SALZWASSERGARNELN auf Sepia-Spaghetti,
knusprigen Reisflocken-Chili-Topping, Krustentierschaum29,00€
Deepwater-Shrimp with sepia pasta, rice-chili-topping, lobsterfoam

SEETEUFEL auf "FULDAER KIMCHI" Cocos-Chilikraut, Noilly-Prat-Sauce,
Petersilienkartoffeln.....44,00€
Monk fillet on "FULDA KIMCHI" coconut chili cabbage, Noilly Prat sauce, parsley potatoes

FLEISCH

SAUERBRATEN vom FRISCHLING mit Gewürz-Rotkohl, Rosinensauce, Mandelbällchen
Sauerbraten from wild boar with spiced red cabbage, raisin sauce, almond balls.....28,00€

BARBARIE – ENTENBRUST auf Süßkartoffelpürée mit Wacholdersauce,
Brokkoli..... 32,00€
Barbarie duckbreast with mashed sweet potatoes, juniper-sauce, broccoli

LAMMCARRÈ unter der Kräuterkruste auf Tandoorilinsen, Portweinsauce,
Rissoléeskartoffeln.....45,00€ⁱ
LAMB MACRRE under the herb crust on tandoori lentils, port wine sauce, Rissolée potatoes

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-Senfauce 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, frisch geschabtem Meerrettich
Petersilienkartoffeln und Salat..... 25,00€
Boiled beef with horseradish sauce, potatoes and salad

KALBSBÄCKCHEN - geschmort - mit Sc. Provencal, Selleriepürée,
Gemüsebündchen.....31,00€
Veal Cheeks - braised - with Sc. Provencal, vegetable, mashed celery



GOLDENER KARPfen

Romantik Hotel & Restaurant

SÜSSE DESSERTCREATIONEN

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

Sorbet variation – Cassis, quince, apple

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE mit Früchten und Fruchtsauce.....12,00 €

Dark chocolate mousse with fresh fruits and fruit sauce

Gebrannte CREMA CATALANA mit Zwetschgensorbet & Zwetschgenröster.....15,00€

Burnt crema catalana with plum sorbet and plum roaster

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Dessert-Kreationen

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 vanilla 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 »