



## VORSPEISEN

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*

REHTERRINE und geräucherte WACHTELBRUST mit Mandarinen-Zwergorangenkompott,  
Feldsalatbouquet.....22,00€  
*Venison terrine and smoked quail breast with mandarin and dwarf orange compote, lamb's lettuce bouquet*

SALATVARIATION „QUERBEET" in der Reisblattblüte mit  
gebratenen Champignons, Belper Knolle .....16,00 €  
*Salad with herb vinaigrette with roasted mushrooms*

## SUPPEN

„HUMMERBISQUE" mit Basilikum unser Klassiker · *Our classic lobster bisque* ..... 15,00 €

WILDCONSOMME mit Preiselbeercrepetalern – clear wild consommé with cranberry-crepe.....12,00€

## Vegan/Vegetarisch

Kichererbsenragout, Kapern, frittierter Grünkohl, Chili crispy Tofu, Curry-Popcorn  
*Chickpea ragout, capers, fried kale, chili crisps tofu; Curry popcorn*  
EUR 22,00

## FLEISCH

KALBSBÄCKCHEN mit Wacholdersauce, Rotkohl, Maronenbällchen.....31,00€  
*Veal Cheeks - braised - with junipersauce, red cabbage, chestnuts balls*

FILET vom BISON mit würzigem Süßkartoffelstampf,  
karamellisiertes rotes Zwiebelchutney, Gemüse, Pfeffersauce  
und fermentiertem Kampot Pfeffer.....75,00€  
*Filet of Bison with spicy mashed sweet potatoes,  
caramelized red onion chutney, vegetables and green pepper sauce*

SCHNITZEL „PANKO" vom Kalbsfilet mit Rissoléeskartoffeln, Salat.....26,00€  
*Escalope of veal with fried potatoes and salad*

## DESSERT

CHRISTSTOLLENeisparfait mit Zimt-Apfeltatar, Cranberryschaum..... 13,50 €  
*Christmas stollen ice cream parfait with cinnamon apple tartare, cranberry foam*

SORBETvariation – Sorbetvariation.....9,50€

Valrhona-SCHOKOLADENMOUSSE mit rotem Beerenkompott.....12,00€  
*Valrhona-chocolate mousse with berries compote*



**GOLDENER KARPEN**

*Romantik Hotel & Restaurant*

# WEIHNACHTSMENÜ

Winterliche Petersilienwurzelcreme mit pochierten Karpfenklößchen  
und Meerrettich-Petersilien-Gremolata als Topping

Parsley root cream with carp dumplings with Horseradish and parsley gremolata

€ 13,00

## ZUR WAHL

Seeteufelmedaillon & Salzwassergarnelen  
mit Wurzelgemüsebrunoise, Seealgenkaviar, Pasta  
und Limonen- Sc. Beurre Blanc

Monkfish medallion & deep sea brine shrimp with root vegetable brunoise, seaweed caviar, pasta  
and Sc. Beurre Blanc

€ 47,00

Filet vom Kalb unter einer Rotweinkruste  
auf Sellerie-Kartoffelpürée mit Kräuteröl, Gemüse und Portweinsauce

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

€ 47,00

## DESSERTVARIATION „JINGLE BELLS“

€ 15,00

Menüpreis EUR 70.--



## WEINEMPFEHLUNG

621

2017 *LA VITE LUCENTE, IGT*

**Cabernet Sauvignon, Merlot & Sangiovese**

im Barrique ausgebaut, trocken

59

Marchese Vittorio Frescobaldi aus Florenz und Robert Mondavi aus Kalifornien. Sie vermählten Sangiovese und Merlot miteinander und damit kreierten sie den ersten Wein im Montalcino in dieser Kombination.

Das einzigartige Etikett der Luce-Sonne ist inspiriert am Hochaltar der Basilika Santo Spirito in Florenz.