



GOLDENER KARPfen

Romantik Hotel & Restaurant

MITTAGSTISCHum 12 Uhr im Karpfen

MONTAGS

KULTIVIERTE KLASSIKER

-TAFELSPITZ & KALBSSCHNITZEL „Panko“

mit Bratkartoffeln, Grüner Sauce, frischer Meerrettich, Preiselbeeren, Salatbouquet

DIENSTAGS – ICH LEBE VEGAN

Hauptgang - Dessert

MITTWOCHS

Tagessuppe

Saftiges Rindergulasch mit hausgemachten Spätzle und Brokkoliröschen

DONNERSTAGS – UNSER FISCHTAG

Zanderfilet, Lachs & Co

FREITAGS & SAMSTAGS - „Yin und Yang“ kulinarisch zum Start ins Wochenende

Stubenküken aus dem Ofen “ ASIAN TOUCH“ mit Curryreis gefüllt, Ingwersauce, geWOKtes Gemüse

- **ALTERNATIV:** gerne auch „NATUR“ mit Kräutern gebraten, Pommes Frites, Salatbouquet

Zubereitungszeit 35 Minuten

jeweils EUR 29.—

**

Der Super-Drink ohne Alkohol

FIRST8
KOMBUCHA

PUR - GANZ OHNE ZUSÄTZE

Premium Bio Kombucha, handgebraut in unserer Münchener Manufaktur. Nicht pasteurisiert und somit reich an lebendigen Kulturen. Mit wenig Zucker für eine echte kalorienarme Erfrischung. Natürlich fermentiert für ein komplexes und einzigartiges Geschmackserlebnis.

0,330 l € 10.50



GOLDENER KARPFFEN

Romantik Hotel & Restaurant

ZUM EINSTIMMEN

DESIETRA– Fuldaer CAVIAR SELECTION – malossol – vom“ Sibirischen Stör“

30g Dose mit Kartoffelschnee, Sauerrahm und Wachtelei serviert.....55,00 €
Caviar –malossol- from the "Siberian Sturgeon" 30g can served with potato snow, sour cream and quail egg

MATJESTATAR auf Gurkenverdaccio, Senf-Dillsauce.....18,00 €
MATJESTATAR on cucumber verdaccio, mustard-dill sauce

EISBERGSALAT mit Parmesandressing, gebratenen Champignons,
gerösteten Cashewkernen.....16,00 €
ICEBERG SALAD with parmesan dressing, fried mushrooms, roasted cashews

CARPACCIO vom Rinderfilet in Olivenölmarinade mit Parmesan, Pilzen.....17,00 €
Beef slices in olive oil marinade, parmesan, mushrooms

SALATVARIATION „QUERBEET“ in der Reisblattblüte mit Kräutervinaigrette,
Maispoulardenbrust und reifem Balsamico.....18,00 €
Salad with herb vinaigrette with roasted breast of poulard with balsamic vinegar

Gemüse-SUSHI im Pankomantel mit 3 Tiefsee-Salzwassergarnelen
Zucchinichutney, Sojasauce, Wasabi..... 28,00 €
vegetable-Sushi in panko coat, zucchini chutney, soy sauce, wasabi

VEGAN: Gemüse-SUSHI im Pankomantel, Zucchinichutney, Sojasauce, Wasabi.....16,00 €
vegetable-Sushi in panko coat, zucchini chutney, soy sauce, wasabi

SUPPEN

HUMMERBISQUE mit Basilikum -unser Klassiker · *Our classic lobster bisque*15,00 €

MULLIGATAWNY -Geflügelsüppchen aus Kokosmilch, Gemüse, Apfel und Mango.....12,00 €
Poultry soup made from coconut milk, vegetables, apple and mango

ZWISCHENGANG

BLUTWURST IM PANKOMANTEL

auf pochiertem Apfel, Wasabi-Kartoffelpüree, Schalottenjus.....17,00 €
Blood pudding in a panko coat on poached apple, wasabi mashed potatoes, shallot jus

½ HUMMER auf Sepia-Spaghetti gratiniert.....44,00 €
½ Lobster gratinated with Sepia-Pasta

VEGAN

Canneloni gefüllt mit Couscous & Gemüse, Garam-Masalasauce.....22,00 €
Canneloni filled with couscous & vegetables, garam masala sauce



GOLDENER KARPEN

Romantik Hotel & Restaurant

MENÜ

Klare Oxtail mit Sherry verfeinert, Kräutertalern

clear oxtail soup with sherry, herb dumplings

13,00 €

WAHLWEISE:

Steinbuttfilet mit Wurzelgemüsebrunoise, aromatisierte Sc. Beurre Blanc,
Seealgenkaviar, hausgemachte Pasta

*Turbot medallion with root vegetable brunoise, pasta, seaweed caviar and
Sc. Beurre Blanc*

47,00 €

Filet vom Kalb mit gebratener Entenleber
auf Sellerie-Kartoffelpüree mit Kräuteröl, Gemüse und Portweinsauce

Veal fillet with roasted duck liver on mashed celery-potatoes, portwine sauce

47,00 €

DESSERTEDITION - ZITRONENTextur

Panna Cotta, Curd, Sorbet & Crumble mit
flambiertem Oeuf a la neige

Panna cotta, curd, sorbet, crumble with flambéed oeuf a la neige

15,00 €

Menüpreis 70,00 €

EDELKÄSE VOM CHARIOT

VON MAÎTRE FROMAGER AFFINEUR 5 Stück16,50 €

Selection of cheese of Maître fromager affineur « Monsieur Lefevbre »



GOLDENER KARPfen

Romantik Hotel & Restaurant

SÜSSE DESSERTCREATIONEN

- OLIVENÖLEIS - mit Olivenöl von der TAGGIASCA-Olive
Zitrusschaum, Olivenöl & Ananas-Mangochutney.....8,50 €
Olive-icecream with citrus foam, pineapple-mango-chutney
- SORBETVARIATION – Cassis, Litchi, Himbeere -10,50 €
Sorbet variation – Cassis, Litchi, raspberry, fruits
- MINISORBETVARIATION/ Degustation.....8,50 €
- DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE mit fresh Coconutsorbet.....12,00 €
Dark chocolate mousse with fresh coconut sorbet

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Dessert-Kreationen eine
süße Auswahl an Feingebäck

100g € 3,50

- 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, Bénédicte-Liqueur D.O.M und Espresso8,50 €
Vanilla ice cream with Bénédicte - 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