



GOLDENER KARPfen

Romantik Hotel & Restaurant

ZUM EINSTIMMEN

Französische Austern mit Himbeervinaigrette, Zitrone und Pumpernickel

3 Stück.....15,00€

6 Stück.....30,00€

Poget Oyster with raspberry vinaigrette, lemon and pumpernickel

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

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

VITELLO TONNATO-pochiertes Kalbfilet mit Thunfischsauce,

geräucherte Thunfischscheiben, Kaper, grüner Spargel.....22,00 €
poached veal fillet with tuna sauce, smoked tuna slices, capers, green asparagus

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

Zucchinihutney, Sojasauce, Wasabi..... 28,00 €
vegetable-Sushi in panko coat, zucchini chutney, soy sauce, wasabi

VEGAN: Gemüse-SUSHI im Pankomantel, Zucchinihutney, 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 €

KIRSCHTOMATENCONSOMMÉ mit Kräutertalern.....10,00 €
Clear tomato soup with herb dumplings

FRÜHLINGSLAUCH-KARTOFFELSUPPE mit Lachstatar.....12,00 €

Springleek-potato-soup with salmon tatar

VEGAN

Crispy BLUMENKOHLRÖSCHEN auf Blumenkohlpurée, ganze pochierte Karotte

und Bärlauchsauce.....22,00 €
Crispy cauliflower florets on cauliflower puree, whole carrot & wild garlic sauce..



GOLDENER KARPfen

Romantik Hotel & Restaurant

MENÜ

3 Kammuscheln auf Erbsen-Minzpürée mit Yuzu-Peppersauce
und Macadamianuss-Topping

3 scallops on pea mint puree, yuzu pepper sauce and macadamia nut topping

23,00 €

WAHLWEISE:

Steinbuttfilet auf Bärlauchspaghetti mit grünem Spargel, Rieslingsauce

Turbot fillet with wild garlic spaghetti, green asparagus, Riesling sauce

47,00 €

Filet vom Kalb unter der Kräuterkruste auf Ragout von Bäckchen mit Portweinsauce,
Gemüsebündchen, Rissoléeskartoffeln

Fillet of veal under a herb crust on ragout of cheeks with port wine sauce, vegetable fritters, rissolée potatoes

47,00 €

DESSERT EDITION

- HIMBEER - RHABARBER - HONIG

RASPBERRY - RHUBARB - HONEY

15,00 €

Menüpreis 79,00 €

EDELKÄSE VOM CHARIOT

VON MAÎTRE FROMAGER AFFINEUR 5 Stück16,50 €

Selection of cheese of Maître fromager affineur « Monsieur Lefevbre »



GOLDENER KARPfen

Romantik Hotel & Restaurant

FISCH

- Pochiertes KABELJAUFILET auf Kartoffel-Spinatstampf, Yuzu-Peppersauce.....35,00 €
Poached COD FILLET on mashed potatoes and spinach, yuzu pepper sauce
- LACHSFILET mit Grüner Sauce, Petersilienkartoffeln, Salatbouquet.....32,00€
Salmon on green sauce, potatoes, salad
- 5 TIEFSEE-SALZWASSERGARNELEN mit mediterranem Risotto, Noilly-Prat-Sauce,
Chili-Reisflocken-Topping.....29,00€
5 DEEP SEA Shrimp on risotto, vermouth sauce

FLEISCH

- LAMMCARRÉ unter der Kräuterkruste auf Ratatouille, Rosmarinsauce,
Rissoléeskartoffeln.....45,00 €
Lamb Rack under the herbal crust with beans, rosemary sauce and potato pie
- LAMMKEULE - geschmort – in rotem Curry, Minz-Raita,
Mughlai Reis -Gewürzreis mit Rosinen, Koriander, Cashewkerne -.....28,00 €
*Braised Lamb with red curry Flavour, mughlai rice - roasted raisins, cashew nuts
and coriander leaves, indian yoghurt*
- RINDERFILET unter der Rotwein-Markkruste auf Bohnen, Pfeffersauce,
Kartoffelkuchen..... 45,00€
Filet 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
- TAFELSPITZ mit Meerrettichsauce, frisch geschabtem Meerrettich
Petersilienkartoffeln und Salat..... 25,00€
Boiled beef with horseradish sauce, potatoes and salad
- SCHNITZEL „PANKO“ vom Kalbsfilet mit Bratkartoffeln, Salat, Preiselbeeren.....27,00 €
Escalope of veal with fried potatoes and salad
- Rahmsauce à part** 3,50 €

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.*

32,00 €



GOLDENER KARPFFEN

Romantik Hotel & Restaurant

SÜSSE DESSERTCREATIONEN

Geeiste TONKABOHNEN-BISQUITCHARLOTTE auf Erdbeer-Minzcarpaccio.....11,00€
Iced TONKABEAN BISQUIT CHARLOTTE on strawberry peppermint carpaccio

OLIVENÖLEIS - mit Olivenöl von der TAGGIASCA-Olive
Zitrusschaum, Olivenöl & Ananas-Mangochutney.....8,50€
Olive-icecream with citrus foam, pineapple-mango-chutney

SORBETVARIATION – Cassis, Erdbeere, Himbeere -.....10,50€
Sorbet variation – Cassis, strawberry, raspberry, fruits

MINISORBETVARIATION/ Degustation.....8,50 €
Cassis, Himbeere, Erdbeere, Zitrone, fresh Coconut, Mango
Cassis, raspberry, strawberry, lemon, fresh coconut, mango

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