



**GOLDENER KARPfen**

*Romantik Hotel & Restaurant*

# Spargelzeit... edel. weiss



**SPARGELCRÈME** mit Bärlauchnocke.....12,00 €  
*Asparagus cream soup with wild garlic dumpling*

**Vorspeise:**

**SPARGELSALAT** mit lauwarmer Kaninchenroulade,  
Kräuterschaum..... 20,00 €  
*Asparagus with lukewarm rabbit roulade, Herbal foam*

**Port. DEUTSCHER STANGENSPARGEL** ..... 26,50 €  
mit Petersilienkartoffeln,  
zerlassener Butter oder Schnittlauchmousseline  
*Asparagus with potatoes, melted butter or chive mousseline*

gerne servieren wir Ihnen dazu:

Steinbutt – *fillet of turbot*..... 35,00 €

Rinderfilet – *fillet of beef*..... 35,00 €

Kalbsschnitzel – *schnitzel of veal*.....14,50 €

Schinkenvariation – *variation of ham* ..... 12,50 €

Vegetarisch:

GeWOKter **CHILI-SPARGEL** mit Reis und Ingwersauce,  
Chili-Reis-Flocken-Topping

WOK-chili asparagus with rice and ginger sauce, Chili rice flakes topping

26,00 €





## GOLDENER KARPEN

*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,

Maispouardenbrust 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 €

KIRSCHTOMATENCONSOMMÉ mit Kräutertalern.....10,00 €

*Clear tomato soup with herb dumplings*

### VEGAN

Crispy BLUMENKOHLRÖSCHEN & Sesam-TOFU auf Blumenkohlpüree

mit Erdnüssen und Garam Masalasauce.....22,00 €

*Crispy CAULIFLOWER FLOWERS & sesame TOFU on cauliflower puree with peanuts and garam masala sauce*



**GOLDENER KARPEN**

*Romantik Hotel & Restaurant*

# MENÜ

Spargel im Kataifiteig mit Lachstatar, Senfdillsauce und  
Seealgenkaviar

Crispy asparagus in kataifi dough with salmon tartare, mustard dill sauce, Seaweed caviar

**22,00€**

\*\*\*

GeWOKter Chili-Spargel mit Reis und Ingwersauce,  
Chili-Reis-Flocken-Topping

WOK chili asparagus with rice and ginger sauce, Chili rice flakes topping

**wahlweise serviert mit:**

Zanderfilet

oder

Maispoulardenbrust

OPTIONAL with: Pike perch fillet or Corn-fed chicken breast

**38,00€**

## Süße Dessertkunst mit Erdbeere & Spargel

Weißes Spargel-Cremeux, Ganache, Tonkabohne, Erdbeersorbet,  
frische Erdbeeren und Baiser

White asparagus crèmeux, ganache, tonka bean, strawberry sorbet, fresh strawberries and  
meringue

**15,00€**

Menüpreis 70,00 €

### EDELKÄSE VOM CHARIOT

VON MAÎTRE FROMAGER AFFINEUR 5 Stück .....16,50 €

*Selection of cheese of Maître fromager affineur « Monsieur Lefevbre »*



## GOLDENER KARPEN

Romantik Hotel & Restaurant

### FISCH

Pochiertes KABELJAUFILET auf Kartoffel-Spinatstampf, Garam-Masalasauce.....35,00 €

Poached COD FILLET on mashed potatoes and spinach, garam-masalasauce

5 TIEFSEE-SALZWASSERGARNELEN auf Bärlauchspaghetti, Kirschtomatenragout,  
Chili-Reisflocken-Topping.....29,00€

5 DEEP SEA Brine Shrimp on wild garlic spaghetti, cherry tomato ragout, Chili rice flakes topping

### FLEISCH

KALBSBÄCKCHEN – geschmort – mit Erbsen-Minzpürée,  
Rotweinschalottensauce .....29,00 €

VEAL CHEEKS – braised – with pea-mint puree, Red wine shallot sauce

LAMMCARRÈ unter der Kräuterkruste auf Ratatouille, Rosmarinsauce,  
Rissolékartoffeln.....45,00 €

Lamb Rack under the herbal crust with beans, rosemary sauce and potato pie

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-Senf sauce 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 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.

**32,00 €**



## GOLDENER KARPfen

*Romantik Hotel & Restaurant*

### SÜSSE DESSERTCREATIONEN

GEBACKENES VANILLEEIS auf marinierten Erdbeeren, Erdbeercoulis.....11,00€

*Baked vanilla ice cream on marinated strawberries, strawberry coulis*

OLIVENÖLEIS - mit Olivenöl von der TAGGIASCA-Olive

Zitrusschaum, Olivenöl & Ananas-Mangochutney.....8,50€

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

SORBETVARIATION – Rhabarber, Himbeere, fresh Coconut.....10,50€

*Sorbet variation – Rhubarb, raspberry, fresh coconut*

MINISORBETVARIATION/ Degustation.....8,50 €

Rhabarber, Himbeere, Erdbeere, Zitrone, fresh Coconut, Mango

*Rhubarb, raspberry, strawberry, lemon, fresh coconut, mango*

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

*Dark chocolate mousse with strawberry sorbet*

\*\*\*

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

Feingebäck

100g € 3,50

\*\*\*

APFELKÜCHLEIN mit Vanilleeis, Vanillesauce .....10,50 €

*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 Sahne .....10,50€

*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 Espresso .....8,50 €

*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*