



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,

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 €

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 KARPfen

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€

Rücken vom Maibock unter einer Fichtenspitzenkruste
auf Champignonragout, Portweinsauce
Mandel-Broccoli, Preiselbeeren,
gebratene Serviettenknödelscheiben

Venison under a spruce tip crust on mushroom ragout, port wine sauce

Almond broccoli, cranberries, fried napkin dumpling slices

48,00€

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 80,00 €

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

Lachstranche mit Kräutersauce, Pellkartoffeln, Salatbouquet.....29,00€
Salmon tranche with herb sauce, potatoes, salad bouquet

Pochiertes KABELJAUFILET auf Kartoffel-Spinatstampf, Garam-Masalasauce.....35,00 €
Poached COD FILLET on mashed potatoes and spinach, garam-masalasauce

5 TIEFSEE-SALZWASSERGARNELEN auf Sepia-Spaghetti, grüne Spargelspitzen,
Garam-Masalasauce.....29,00€
5 DEEP SEA Shrimps on wild sepia spaghetti, green asparagus tips, Garam Msalaasauce

FLEISCH

KALBSBÄCKCHEN – geschmort – mit Blumenkohl-Kartoffelpürée,
Gemüsebündchen, Rotweinschalottensauce29,00 €
VEAL CHEEKS – braised – with cauliflower mashed potatoes, Vegetable fritters, red wine shallot sauce

LAMMCARRÉ unter der Kräuterkruste auf Ratatouille, Rosmarinsauce,
Rissoléeskartoffeln.....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 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 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

BASILIKUM-SAUERRAHMEIS mit marinierten

Erdbeeren.....11,00€

Basil sour cream with marinated strawberries

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

Sorbet variation – Elder, raspberry, fresh coconut

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

Holunder, Himbeere, Erdbeere, Zitrone, fresh Coconut, Mango

Elder, raspberry, strawberry, lemon, fresh coconut, mango

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE mit Armagnac Pflaumen.....12,00 €

Dark chocolate mousse with Armagnac plums

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, Bénédictine-Liqueur D.O.M und Espresso8,50 €

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