



GOLDENER KARPEN

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"

30 g 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 Kalbsfilet mit Thunfischsauce,

geräucherte Thunfischscheiben, Kaper 22,00 €

poached veal fillet with tuna sauce, smoked tuna slices, capers, green asparagus

EISBERGSALAT mit Parmesandressing mit Büffelmozzarella, Basilikumpesto,

Tomatencoulis, Balsamicoglace 16,00 €

ICEBERG SALAD with parmesan dressing with buffalo mozzarella, basil pesto, Tomato coulis, balsamic ice cream

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

VEGAN: Gemüse-SUSHI im Pankomantel, Zucchinihutney, Sojasauce, Wasabi 16,00 €

vegetable-Sushi in panko coat, zucchini chutney, soy sauce, wasabi

+ 3 Tiefsee-Salzwassergarnelen 28,00 €

SUPPEN

PILZCRÈME mit Kräuternocken - *Mushroom cream soup with herbal dumplings* 12,00 €

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

KIRSCHTOMATENCONSOMMÉ mit Crêpetaler - *Clear tomato soup with crêpetaler* 10,00 €

VEGAN

Crispy TOFU auf Ratatouille mit Sc. Provincial und Reis 22,00 €

Crispy tofu on ratatouille with sc. Provincial and rice

VEGETARISCH

PIFFERLINGE a la crème mit hausgemachter Pasta, Brokkoliröschen 24,00 €

Chanterelles a la crème with homemade pasta, broccoli florets

*HINWEIS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN FINDEN SIE AUF UNSERER ZUSÄTZLICHEN ALLERGENE-KARTE
Wir verwenden in unsere Küche ausschließlich natürliche Zutaten. Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten
gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben, sprechen Sie im Vorfeld mit unseren Servicemitarbeitern!*



GOLDENER KARPFFEN

MENÜ

Tiefsee-Salzwassergarnele, Lachsrose und Thunfisch
mit Couscous, Ananas-Mango-Chutney und Seealgenkaviar

Deep seawater shrimp, salmon and tuna with couscous, pineapple-mango-chutney and seaweed caviar

22,00€

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

*Venison under a spruce tip crust on mushroom ragout, port wine sauce
Almond broccoli, fried napkin dumpling slices and lingonberries*

48,00€

Gebackenes Vanilleeis auf marinierten Erdbeeren, Erdbeercoulis

Baked vanilla ice cream on marinated strawberries, strawberry coulis

14,00€

Menüpreis 80,00 €

EDELKÄSE VOM CHARIOT

VON MAÎTRE FROMAGER AFFINEUR 5 Stück

Selection of cheese of Maître fromager affineur « Monsieur Lefevbre »

16,50 €

HINWEIS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN FINDEN SIE AUF UNSERER ZUSÄTZLICHEN ALLERGENE-KARTE
Wir verwenden in unsere Küche ausschließlich natürliche Zutaten. Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten
gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben, sprechen Sie im Vorfeld mit unseren Servicemitarbeitern!



GOLDENER KARPfen

FISCH

- STEINBUTTFILET gebraten mit Pfifferlingen, Rieslingsauce und Pasta 48,00€
Fillet of turbot with chanterelles, white wine sauce and pasta
- Pochierte FILETS von LACHS und KABELJAU auf mediterranem Risotto,
Noilly Prat-Sauce 35,00 €
Poached fillets of salmon and cod on Mediterranean risotto, Noilly Prat sauce
- 5 TIEFSEE-SALZWASSERGARNELN auf Limonen-Spaghetti,
grüne Spargelspitzen, Yuzu-Pepper-Sauce 29,00€
5 deep seawater shrimps on lemon spaghetti, green asparagus tips, Yuzu Pepper sauce

FLEISCH

- KALBSBÄCKCHEN – geschmort – mit Süßkartoffelpüree, Gemüsebündchen,
Rotweinschalottensauce 29,00 €
Veal cheeks – braised – with sweet potato mash, vegetables, red wine shallot sauce
- RINDERFILET unter der Rotwein-Markkruste auf Bohnen, Pfeffersauce,
Kartoffelkuchen 45,00€
Fillet 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, lingonberries **Rahmsauce à part** 3,50 €
- BARBARIE ENTENBRUST auf gewoktem Gemüse mit Ingwersauce und Reis 29,00 €
Barbarie duck breast on vegetables with ginger sauce and rice

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 Gewürzgerken
und feine Schalottenwürfel zugefügt und im Anschluss mit Schnittlauch, Salz und Pfeffer verfeinert.
Dieses Gericht wird für Sie in der Küche vorbereitet.*

32,00 €

*HINWEIS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN FINDEN SIE AUF UNSERER ZUSÄTZLICHEN ALLERGENE-KARTE
Wir verwenden in unsere Küche ausschließlich natürliche Zutaten. Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten
gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben, sprechen Sie im Vorfeld mit unseren Servicemitarbeitern!*



GOLDENER KARPFFEN

SÜSSE DESSERTCREATIONEN

OLIVENÖLEIS - mit Olivenöl von der TAGGIASCA-Olive Zitrus Schaum, Olivenöl & Ananas-Mangochutney <i>Olive-icecream with citrus foam, pineapple-mango-chutney</i>	8,50€
BASILIKUM-SAUERRAHMEIS mit marinierten Erdbeeren <i>Basil sour cream with marinated strawberries</i>	11,00€
SORBETVARIATION – Holunder, Himbeere, fresh Coconut <i>Sorbet variation – Elder, raspberry, fresh coconut</i>	10,50€
MINISORBETVARIATION – Degustation Holunder, Himbeere, Erdbeere, Zitrone, fresh Coconut, Mango <i>Elder, raspberry, strawberry, lemon, fresh coconut, mango</i>	8,50 €
DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE mit Armagnac Pflaumen <i>Dark chocolate mousse with Armagnac plums</i>	12,00 €

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

100g € 3,50

APFELKÜCHLEIN mit Vanilleeis, Vanillesauce <i>Applecake with vanilla ice-cream, vanilla sauce</i>	10,50 €
Coupe „ARMAGNAC“ - Vanilleeis, Armagnac-Pflaume, Sahne <i>Vanilla ice cream, Armagnac plums, whipped cream</i>	10,50 €
Coupe „CLARA HASKIL“ – Pistazieneis, Kokosmakronen, Eierlikör und Sahne <i>Pistachio ice cream with coconut macaroon, egg liqueur and whipped cream</i>	10,50€
ROTE BEERENGRÜTZE mit Vanilleeis und Vanillesauce <i>Red berry grits with vanilla ice cream and vanilla sauce</i>	9,50 €
ESPRESSO-DELICE – Vanilleeis, Bénédictine-Liqueur D.O.M und Espresso <i>Vanilla ice cream with Bénédictine - liqueur D.O.M and hot espresso</i>	8,50 €
AFFOGATO „Eierlikör“ - Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis, Eierlikör und lauwarmem Milchschaum <i>Affogato "Eierlikör" – double espresso with vanilla ice cream, egg liqueur and lukewarm milk foam</i>	9,50 €

HINWEIS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN FINDEN SIE AUF UNSERER ZUSÄTZLICHEN ALLERGENE-KARTE
*Wir verwenden in unsere Küche ausschließlich natürliche Zutaten. Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten
gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben, sprechen Sie im Vorfeld mit unseren Servicemitarbeitern!*