



GOLDENER KARPfen

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

PESCACCIO von SEETEUFEL und LACHS mit Limonenvinaigrette,

Gurkentatar, Seealgenkaviar 23,00 €

PESCACCIO of monkfish and salmon with lime vinaigrette,

Cucumber tartare, seaweed caviar

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

HUMMER THERMIDOR

½ HUMMER in der Karkasse gratiniert mit hausgemachter Pasta & Krustentierschaum

½ lobster in the carcass gratinated with homemade pasta and crustacean foam

48,00 €

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 €

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

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

THAT'S LIFE MENÜ

Thailändischer FISCHSALAT

Doradenfilet – gebraten - mit einem exotischen Salat
aus Paprika, Staudensellerie, Limone, Orange,
Cashewkernen, roten Zwiebeln und Frühlingszwiebeln

Sea bream fillet - fried - with an exotic salad made from peppers, celery, lime, orange,
Cashews, red onions and spring onions

25,00€

SURF & TURF

Kalbsfilet und Tiefsee-Salzwassergarnele mit Süßkartoffelstampf,
grüner Spargel, Yuzuschaum

Veal fillet and deep-sea brine shrimp with sweet potato mash, green asparagus, yuzu foam,

45,00€

Karamellierte Ananas mit weißem Schokoladenmousse
und hausgemachtem fresh Coconutsorbet

Caramelized pineapple with white chocolate mousse
and fresh coconut sorbet

15,00€

Menüpreis 80,00 €

Passend zu unserem Menüdessert empfehlen wir Ihnen

2 cl MALECON RUM 18 Anos Reserva Imperial

8,00 €

Der MALECON RUM stammt zwar aus Panama, wird aber nach kubanischer Tradition hergestellt.

Pré – Dessert EDELKÄSE VOM CHARIOT

VON MAÎTRE FROMAGER AFFINEUR 5 Stück

16,50 €

Selection of cheese of Maître fromager affineur « Monsieur Lefevbre »

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
- Pochiertes KABELJAUFILET auf mediterranem Risotto, Noilly Prat-Sauce 38,00 €
Poached fillets of salmon and cod on Mediterranean risotto, Noilly Prat sauce
- 5 TIEFSEE-SALZWASSERGARNELEN auf Limonen-Spaghetti,
Yuzu-Pepper-Sauce, grüner Spargel 29,00€
5 deep seawater shrimps on lemon spaghetti, green asparagus tips, Yuzu Pepper sauce

FLEISCH

RÜCKEN vom REH aus der Sommerjagd

mit einer Kruste aus pulverisierten jungen grünen Fichtenspitzen
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€

- 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 €**

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 Gewürz Gurken 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 KARPfen

SÜSSE DESSERTCREATIONEN

DUNKLES SCHOKOLADENSORBET (Noir Intense) mit Vanilleschaum & frischen Beeren <i>DARK CHOCOLATE SORBET (Noir Intense) with vanilla foam & fresh berries</i>	8,50 €
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 – Cassis, Himbeere, fresh Coconut <i>Sorbet variation – Cassis, raspberry, fresh coconut</i>	10,50€
MINISORBETVARIATION – <i>Degustation</i> Cassis, Himbeere, Erdbeere, Zitrone, fresh Coconut, Mango <i>Cassis, 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 lauwarmen 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!*