



GOLDENER KARPEN

ZUM EINSTIMMEN

Französische AUSTERN mit Himbeervinaigrette, Zitrone und Pumpernickel

3 Stück 18€

6 Stück 36€

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 €
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 €
PESCACCIO of monkfish and salmon with lime vinaigrette, Cucumber tartare, seaweed caviar
- CARPACCIO vom Rinderfilet in Olivenölmarinade mit Parmesan, Pilzen 17 €
Beef slices in olive oil marinade, parmesan, mushrooms
- LACHSTATAR auf Rote-Bete-Verdaccio, Meerrettichcreme, Lemon 20 €
Salmon Tatare on beetroot verdaccio, horseradish cream, lemon
- SALATVARIATION „QUERBEET" in der Reisblattblüte mit Kräutervinaigrette,
Maispouardenbrust und reifem Balsamico 19 €
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

4,8 €

- VEGAN:** Gemüse-SUSHI im Pankomantel, Zucchinihutney, Sojasauce, Wasabi 17 €
vegetable-Sushi in panko coat, zucchini chutney, soy sauce, wasabi
- + 3 Tiefsee-Salzwassergarnelen 28 €

SUPPEN

- HOKKADIO-Kürbiscreme mit Chili-Flavour & Poulardenocken 12 €
Pumpkin soup with chili flavour and chicken dumplings
- HUMMERBISQUE mit Basilikum -unser Klassiker - *Our classic lobster bisque* 15 €
- KIRSCHTOMATENCONSOMMÉ mit Crêpetaler - *Clear tomato soup with crêpetaler* 10 €

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 €

*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

HERBSTMENÜ

Variation vom Federvieh

Backendl von der Wachtel auf Kürbischutney
Entenleberpraline im Schokoladenmandel auf Apfel-Ingwertatar
Fried quail chicken on pumpkin chutney
Duck liver praline in chocolate almond on apple-gingertatar

25 €

Consommé „a la Lady Curzon“ mit Curryschaum gratiniert

Consommé "a la Lady Curzon" gratinated with curry foam

10 €

RÜCKEN vom REH

mit einer Kruste aus pulverisierten jungen grünen Fichtenspitzen, Portweinsauce
Gewürz-Rotkohl, gebratene Serviettenknödelscheiben & Preiselbeeren

Venison under a spruce tip crust, portwinesauce

Red cabbage, fried napkin dumpling slices and lingonberries

48 €

Sonniger HERBSTTAG

Liaison von Feige - schwarze Johannisbeere - Waffel - Sahne - Haselnuss

Fig/blackcurrant/waffle/cream/hazelnut

15 €

Menüpreis 90 €

WEINEMPFEHLUNG

2017

LA VITE LUCENTE, IGT



TENUTA LUCE
TOSCANA

**Cabernet Sauvignon, Merlot & Sangiovese
im Barrique ausgebaut, trocken**

59 €

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

VEGETARISCH

Knuspriger LinsenTOFU auf Gewürz-Rotkohl mit Süßkartoffelpüree
Wacholdersauce 24 €
Crispy lentil tofu on spiced red cabbage, sweet potato puree, juniper sauce

FISCH

ISLAND-SEESAIBLING auf fresh Coconut-Chilikraut,
Garam-Masalasauce, Petersilienkartoffeln 34 €
Iceland char on fresh coconut chilli, garam masala sauce, parsley potatoes

STEINBUTTFILET gebraten mit Süßkartoffelpüree, Rieslingsauce, Brokkoli 48 €
Fillet of turbot with with sweet potato puree, Riesling sauce, broccoli

Pochiertes KABELJAUFILET auf Kartoffel-Spinatstampf, Beurre Blanc 38 €
Poached fillets of codfish and mashed spinach-potatoes and beurre blanc

Gerne servieren wir Ihnen dazu:

DESIETRA– Fuldaer CAVIAR SELECTION – malossol – vom“ Sibirischen Stör“
30 g Dose/55 €

5 TIEFSEE-SALZWASSERGARNELEN auf Kohlrabinudeln „Asia Style“, Reis 32 €
5 deep seawater shrimps on kohlrabipasta, rice

FLEISCH

LAMMCARRE unter der Kräuterkruste mit Tandoorilinsen, Portweinsauce,
Rissoléeskartoffeln 45 €
Lambrack under the herb crust with tandoori lentils, port wine sauce, potatoes

SAUERBRATEN von KALBSBÄCKCHEN mit Gewürzrotkohl, Rosinensauce,
gebratenen Serviettenknödelscheiben 30 €
Veal cheeks with spiced red cabbage, raisin sauce, fried napkin dumpling slices

RINDERFILET unter der Rotwein-Markkruste auf Bohnen, Pfeffersauce,
Kartoffelkuchen 45 €
Fillet of beef under red wine crust with beans, potatoes au gratin, pepper sauce

FILETSPITZEN von Rind und Kalb – in Meaux-Senfesauce mit Pasta, Gemüse 34 €
Fillet-tips of beef and calf - in French mustard sauce, pasta, vegetables

KALBSLEBER „Berliner Art“ mit Kartoffelpüree, Apfelscheiben, Röstzwiebeln
und reifem Balsamico 29 €
Liver of veal "Berlin style" with mashed potatoes, apple-slices, fried onions and balsamic

TAFELSPITZ mit Meerrettichsauce, frisch geschabtem Meerrettich
Petersilienkartoffeln und Salat 27 €
Boiled beef with horseradish sauce, potatoes and salad

SCHNITZEL „PANKO“ vom Kalbsfilet mit Bratkartoffeln, Salat, Preiselbeeren 27 €
Escalope of veal with fried potatoes and salad, lingonberries **Rahmsauce à part** 3,50 €

*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

SÜSSE DESSERTCREATIONEN

- DUNKLES SCHOKOLADENSORBET (Noir Intense) mit Vanilleschaum 8,50 €
DARK CHOCOLATE SORBET (Noir Intense) with vanilla foam
- OLIVENÖLEIS - mit Olivenöl von der TAGGIASCA-Olive Zitrus Schaum,
Olivenöl & Ananas-Mangochutney 8,50 €
Olive-icecream with citrus foam, pineapple-mango-chutney
- Gebrannte Crème Catalana mit weißem Schokoladeneis und Zwetschgenröster 15 €
Burnt crème catalana with white chocolate ice cream and plum compote
- SORBETVARIATION – Cassis, Zwetschge, Sanddorn 12,50 €
Sorbet variation – Cassis, plum, sea buckthorn
- MINISORBETVARIATION – *Degustation* 9,50 €
Cassis, Himbeere, Zwetschge, Zitrone, fresh Coconut, Mango
Cassis, raspberry, plum, lemon, fresh coconut, mango
- DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE mit Armagnac Pflaumen 12 €
Dark chocolate mousse with Armagnac plums
- ***
- Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Dessert-Kreationen
eine süße Auswahl an Feingebäck.
- 100g € 5,50

- APFELKÜCHLEIN mit Vanilleeis, Vanillesauce 11 €
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 11,50 €
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 lauwarmen Milchschaum 9,50 €
Affogato "Eierlikör" – double espresso with vanilla ice cream, egg liqueur and lukewarm milk foam

Pré – Dessert EDELKÄSE VOM CHARLOT

- 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!*