



GOLDENER KARPfen

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

CARPACCIO vom Rinderfilet in Olivenölmariade mit Parmesan, Pilzen 17 €

Beef slices in olive oil marinade, parmesan, mushrooms

LACHSTATAR auf Rote-Bete-Verdaccio, Meerrettichcreme, Seealgenkaviar und Lemon 22 €

SALMON STARTAR on beetroot verdaccio, horseradish cream, seaweed caviar and 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

48,00 €

VEGAN: Gemüse-SUSHI im Pankomantel, Zucchinihutney, Sojasauce, Wasabi 17 €

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

+ 3 Tiefsee-Salzwassergarnelen 28 €

SUPPEN

HOKKAIDO-Kürbiscreme mit Chili-Flavour & Poulardenocken

Pumpkin soup with chili-Flavour and chicken dumplings 12 €

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

Klare OCHSENSCHWANZSUPPE mit Sherry verfeinert, Kräutertalern

Clear Oxtail tomato soup with crêpetaler 12 €



GOLDENER KARPfen

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,
Wacholdersauce

Gewürz-Rotkohl, gebratene Serviettenknödelscheiben & Preiselbeeren

*Venison under a spruce tip crust, junipersauce
Red cabbage, fried napkin dumpling slices and lingonberries*

48 €

Gebrannte Crema Catalana mit Haselnusseis, Apfel-Zimttatar

Burnt cream Catalana with hazelnut ice cream, apple cinnamon tartare

15 €

Menüpreis 90 €

EDELKÄSE VOM CHARLOT

VON MAÎTRE FROMAGER AFFINEUR 5 Stück

16,50 €

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 €

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 KARPEN

VEGETARISCH

Knuspriger BLUMENKOHLE auf Reis mit Garam Masalasauce, geröstete Cashewkerne 24 €
Crispy CAULIFLOWER on rice with garam masala sauce, roasted cashews

FISCH

STEINBUTTFILET gebraten mit Süßkartoffelpüree, Vermouthsauce, Brokkoli 48 €
Fillet of turbot with mashed sweet potatoes, vermouth sauce, broccoli

Pochiertes LACHS-KABELJAUFILLET auf fresh Coconut-Chilikraut
mit Rote-Bete-Kartoffeln, Rieslingsauce 38 €
Poached SALMON COD FILLET on fresh coconut chili cabbage, beetroot potatoes, wine sauce

5 TIEFSEE-SALZWASSERGARNELEN auf Sepia-Bandnudeln,
Kalamansi-Yuzusauce 32 €
5 deep seawater shrimps on sepia pasta, Calamansi-Yuzu Pepper sauce

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-Senfsauce 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 <i>DARK CHOCOLATE SORBET (Noir Intense) with vanilla foam</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 €
Gebrannte Crème Catalana mit Haselnusseis und Apfel-Zimttatar <i>Burnt crème catalana with white hazelnut ice cream and apple-cinnamon-tatare</i>	15 €
SORBETVARIATION – Cassis, fresh coconut, Sanddorn <i>Sorbet variation – Cassis, coconut, sea buckthorn</i>	12,50 €
MINISORBET-und EIS VARIATION – Degustation <i>Mini Sorbet- and Ice variation</i>	9,50 €
DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE mit Armagnac Pflaumen <i>Dark chocolate mousse with Armagnac plums</i>	12 €

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Dessert-Kreationen eine süße Auswahl an Feingebäck. 100g € 5,50 ***	
APFELKÜCHLEIN mit Vanilleeis, Vanillesauce <i>Applecake with vanilla ice-cream, vanilla sauce</i>	11 €
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>	11,50 €
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!*