



GOLDENER KARPfen

ZUM EINSTIMMEN

EUR

DESIETRA– Fuldaer CAVIAR SELECTION – malossol – vom“ Sibirischen Stör“ 30 g Dose mit Kartoffelschnee, Sauerrahm und Wachtelei serviert <i>CAVIAR –malossol- from the "Siberian Sturgeon" 30g can served with potato snow, sour cream and quail egg</i>	75
ENTENLEBERPRALINE im Schokoladenmantel auf Apfel-Ingwerchutney, Schokoladen-Kaffeeglace, Brioche <i>DUCK LIVER PRALINE in a chocolate coating on apple-ginger chutney, chocolate coffee sauce, brioche</i>	14
CARPACCIO vom Rinderfilet in Olivenölmarinade mit Parmesan, Pilzen <i>BEEF SLICES in olive oil marinade, parmesan, mushrooms</i>	17
VEGETARISCH: ROTE-BETE-VERDACCIO , Meerrettichcreme, Seealgenkaviar Kürbischutney, und Lemon <i>Beetroot verdaccio, horseradish cream, seaweed caviar, pumpkin-chutney and Lemon</i>	16
WINTERLICHE SALATVARIATION mit Kräuterdressing <i>Mixed Salad with herb vinegar</i>	10
<u>SUPPEN</u>	
PETERSILIENWURZELcreme mit Edelfischschaumklößchen <i>PARSLEYROOTcream sop with precious fish foam dumplings</i>	13
HUMMERBISQUE mit Basilikum -unser Klassiker - <i>Our classic lobster bisque</i>	15
TAFELSPITZCONSOMMÉ mit Gemüsebrunoise, Kräutertalern <i>Clear beef-consommé with crêpe taler, vegetables</i>	12

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.



GOLDENER KARPfen

Menü

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

SALMON TARTAR on beetroot verdaccio, horseradish cream, seaweed caviar and Lemon

22

„SURF & TURF“

KALBSFILET und **TIEFSEE-SALZWASSERGARNELE**
mit Rotweinsauce, Brokkoliröschen und Süßkartoffelpüree

veal fillet and deep-sea brine shrimps with sweet potato mash, broccoli florets and red-wine-sauce

45

„Zitrone-Surprise“ - Marmelade, Baiser und Zitronencreme

„Lemon surprise with marmelade, baisier and lemon cream -

19

Menüpreis EUR 80.-- pro Person

*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

VEGAN

SÜßKARTOFFELpürée & knuspriger Blumenkohl, Garam Masalasauce, Cashewkerne 24
Mashed sweet potatoes & crispy cauliflower with garam masala sauce, cashews

FISCH

Pochiertes **KABELJAUFILET** auf fresh Coconut-Chilikraut mit Rote-Bete-Kartoffeln,
Rieslingsauce 44
Poached COD FILLET on fresh coconut chili cabbage, beetroot potatoes, wine sauce

5 **TIEFSEE-SALZWASSERGARNELEN** auf Sepia-Bandnudeln, Krustentierschaum 32
5 deep seawater shrimps on sepia pasta, Crustacean foam

FLEISCH

RINDERFILET unter der Rotwein-Markkruste auf Bohnen, Pfeffersauce, Kartoffelkuchen 45
FILET OF BEEF under red wine crust with beans, potatoes au gratin, pepper

FILETSPITZEN von Rind und Kalb – in Meaux-Senfesauce, Pasta, Gemüse 40
FILET-TIPS of beef and veal – in French mustard sauce, pasta, vegetables

Geschmorte **KALBSBÄCKCHEN** mit Gewürzrotkohl, Wacholdersauce,
gebratene Serviettenknödelscheiben 30
VEAL CHEEKS with spiced red cabbage, juniper sauce, roasted bread dumpling slices

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

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

SÜSSE DESSERTCREATIONEN aus unserer Patisserie

Gebrannte **CREMA CATALANA** mit Espresso-Krokanteis und Rumfrüchten 15
Burnt crème catalana with espresso brittle ice cream and rum fruits

SORBETVARIATION – Cassis, fresh Coconut, Sanddorn 12,50
Sorbet variation – Cassis, coconut, sea buckthorn

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE mit Armagnac-Pflaumen 12
Dark chocolate mousse with Armagnac plums

ROTE BEERENGRÜTZE mit Vanilleeis, Vanillesauce 11,50
Red berry grits with vanilla ice cream and vanilla sauce

OLIVENEIS- mit Oliven von der TAGGIASCA-OLIVE 8,50
mit Zitruschaum, Olivenöl & Ananas-Mangochutney
Olive-icecream with citrus foam, pineapple-mango-chutney

Coupe „CLARA HASKIL“ – Pistazieneis, Kokosmakronen, Eierlikör und Sahne 10,50
Pistachio ice cream with coconut macaroon, egg liqueur and whipped cream

HAUSGEMACHTES FEINGEBÄCK 10
Homemade cookies

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

UNSERE AUSSCHANKWEINE

WEISSWEINE

			<u>EURO / 0,25l</u>
FRANKEN	2023	IPHÖFER KRONSBURG Silvaner, trocken Weingut Zehntkeller	8.50
	2020	RETBACHER BENEDIKTUSBERG Riesling, Kabinett, trocken, Weingut Gebr. Geiger	9.50
	2022	RÖDELSEER WEISSER BURGUNDER Kabinett, trocken, Weingut Ernst Popp	8.50
	2022	THÜNGERSHEIMER RAVENSBURG Bacchus, feinherb, Weingut Gebr. Geiger	7,50
			<u>EURO / 0,2l</u>
BADEN	2022	SALWEY – GRAUBURGUNDER , trocken	7.50
RHEINGAU	2023	LANDGRAF VON HESSEN Riesling, feinherb, Prinz von Hessen	10.50
			# 399 Fl. 0,75l/29
PFALZ	2022/23	MUSSBACHER ESELSHAUT Riesling Spätlese, lieblich 10,0 % Alkohol	7.50
NAHE	2022/23	WEISSBURGUNDER , trocken, Weingut Dr. Martin Tesch	8.00

ROSÉWEINE

RHEINHESSEN

	2023	SCHLOSS WESTERHAUS Spätburgunder Rosé, feinherb	7,50
--	------	---	------

ROTWEINE

PFALZ	2021/23	DÜRKHEIMER - BLAUER PORTUGIESER halbtrocken, Vier Jahreszeiten	5.50
FRANKEN	2022	IPHÖFER BURGWEG Spätburgunder, trocken, Weingut Popp	7.50
ITALIEN-Apulien	2022	ITRATTURI PRIMITIVO Puglia, trocken Weingut Cantine San Marzano, San Marzano di S.G.	13,50 Fl. 0,75l/38
FRANKREICH	2019	DOMAINE LA CONDAMINE L'ÉVÊQUE Cabernet – Sauvignon, Côtes de Thongue	7.50
CHILE	2022	Errazuriz Estate Reserva Merlot trocken, Weingut Errázuriz, Valle Central	#584 Fl. 0,75l/39 15

*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!*