



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 <i>Caviar –malossol- from the "Siberian Sturgeon" 30g can served with potato snow, sour cream and quail egg</i>	75
LACHSTATAR auf Rote-Bete-Verdaccio, Meerrettichcreme, Seealgenkaviar, und Lemon <i>Salmon with beetroot verdaccio, horseradish cream, seaweed caviar and Lemon</i>	22
CARPACCIO vom Rinderfilet in Olivenölmariade mit Parmesan, Pilzen <i>Beef slices in olive oil marinade, parmesan, mushrooms</i>	17
SALATVARIATION „QUERBEET“ in der Reisblattblüte mit Kräutervinaigrette, <i>Salad with herb vinaigrette with roasted breast of poulard</i> Maispouardenbrust und reifem Balsamico	19

VEGAN//VEGETARISCH:

ROTE-BETE-VERDACCIO, Meerrettichcreme, Seealgenkaviar, Kürbischutney und Lemon <i>beetroot verdaccio, horseradish cream, pumpkin-chutney, seaweed caviar and Lemon</i>	16
Gemüse-SUSHI im Pankomantel, Zucchinihutney, Sojasauce, Wasabi <i>vegetable-Sushi in panko coat, zucchini chutney, soy sauce, wasabi</i>	17
+ 3 Tiefsee-Salzwassergarnelen	28

SUPPEN

HUMMERBISQUE mit Basilikum -unser Klassiker · <i>Our classic lobster bisque</i>	15
TAFELSPITZCONSOMME mit Gemüsebrunoise, Kräutertalern <i>Clear beef-consommé with crépetaler, vegetables</i>	12
<i>Süppchen mit Chili & Currytouch</i>	
MULLIGATAWNY – ind. cremiges Geflügelsüppchen mit Curry verfeinert <i>MULLIGATAWNY – Indian Chicken soup with curry</i>	11
GEMÜSE-CURRY-GARNELENSUPPE mit Glasnudeln (vegetarisch ohne Garnele) <i>CURRY SHRIMP SOUP with glass noodles (vegetarian without shrimp)</i>	12

*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

CLASSIC-MENÜ

SURF & TURF

Rind, Lachs & Garnele mit Süßkartoffel, Lemon
Beef, salmon & shrimp with sweet potato, lemon

30 €

STEINBUTT - gebraten - auf grünem Spargel
mit Limonen-Beurre Blance, Pasta

TURBOT - fried - on green asparagus with lemon beurre blanc, pasta

48 €

Gebrannte TONKAbohnencreme mit Passionsfruchtsorbet
& fresh Coconutcrunch

Burnt TONKA bean cream with passion fruit sorbet & fresh coconut crunch

16 €

Menüpreis 89 €

Kulinarische Erweiterung zum „CLASSIC-MENÜ“

AM TISCH TRANCHIERT – für 2 Personen:

CHATEAUBRIAND – Filetsteak

mit Rosmarinkartoffeln, Champignon a la crème,
Rotweinschalottensauce, Marktgemüse

110.-- €

EDELKÄSE VOM CHARLOT mit hausgemachter Tomatenmarmelade, Cruditée
VON MAÎTRE FROMAGER AFFINEUR 5 Stück

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

VEGAN

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

VEGETARISCH:

- EDAMAMEpasta mit Marktgemüse und Petersilienvelouté gratiniert 22
Edamame pasta with market vegetables and parsley velouté gratinated

FISCH

- Pochiertes LACHS-KABELJAUFILET 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,
Krustentierschaum 32
5 deep seawater shrimps on sepia pasta, Crustacean foam

FLEISCH

- MAISPOULARDENBRUST mit Broccoli, Limonenschaum, Salzzitrone & Reis 29
CORN POULARD BREAST – fried – with broccoli, rice and lime foam
- TAFELSPITZ „Wiener G’schichten“ mit Meerrettichsauce,
frisch geschabtem Meerrettich, Petersilienkartoffeln und Salat 27
*Boiled beef “Wiener G’schichten” with horseradish sauce, freshly grated horseradish,
parsley potatoes and salad* **Frühlingskräuterschmand à part** 3,50
- 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
- LAMMCARRÈ unter der Kräuterkruste auf Ratatouille, Macairekartoffeln
Rosmarinsauce 45
Lamb Rack under the herbal crust with ratatouille, rosemary sauce and macaire potato
- Geschmorte KALBSBÄCKCHEN mit Gewürzrotkohl, Wacholdersauce,
gebratene Serviettenknödelscheiben 30
VEAL CHEEKS with spiced red cabbage, juniper sauce, roasted bread dumpling slices
- RINDERFILET unter der Rotwein-Markkruste auf Bohnen, Pfeffersauce,
Kartoffelkuchen 45
Filet of beef under red wine crust with beans, potatoes au gratin, pepper sauce
- FILETSPITZEN von Rind und Kalb – in Meaux-Senfsauce mit Pasta, Gemüse 39
Fillet-tips of beef and calf - in French mustard sauce, pasta, vegetables
- SCHNITZEL „PANKO“ vom Kalbsfilet mit Bratkartoffeln, Salat, Preiselbeeren 27
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 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 KARPfen

SÜSSE DESSERTCREATIONEN

OLIVENÖLEIS - mit Olivenöl von der TAGGIASCA-Olive Zitrusschaum, Olivenöl & Ananas-Mangochutney <i>Olive-icecream with citrus foam, pineapple-mango-chutney</i>	8,50
SORBETVARIATION – Cassis, fresh Coconut, Mango <i>Sorbet variation – cassis, mango, fresh coconut</i>	12,50
MINISORBET- und EISVARIATION Sorbet- and ice degustation	8,50
Zitronensorbet „MOSKAU“ mit Wodka	11.50
Zitronensorbet „DIJON“ mit Cassislikör	11,50
DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE mit Früchten & Fruchtsaucen <i>Dark chocolate mousse with fruits and fruit-coulis</i> ***	12
Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Dessert-Kreationen eine süße Auswahl an Feingebäck € 10	
Frischer OBSTSALAT mit Kirschwasser oder Cointreau verfeinert, Sahne	12
APFELKÜCHLEIN mit Vanilleeis, Vanillesauce <i>Applecake with vanilla ice-cream, vanilla sauce</i>	11
Coupe „BENEDICTINE“ Zitronen- und Schokoladeneis, Orangenkonfitüre, Bénédictine D.O.M./Sahne <i>Lemonsorbet and chocolate ice, orange jam, Bénédictine D.O.M.</i>	12,50
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>	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 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!