



GOLDENER KARPfen

Romantik Hotel & Restaurant

Edelweiss.....heimische Ernte

VORSPEISE:

Spargelsalat mit Kräutervinaigrette & Lammfilet.....22,00 €

SUPPE:

Spargelcrème mit Bärlauch und Poulardenocken..... 12,00 €

**

Port. DEUTSCHER STANGENSPARGEL..... 26,50 €



mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter
oder Schnittlauchmousseline

Asparagus with potatoes, melted butter or chive mousseline

gerne servieren wir Ihnen dazu:

Seesaibling – *fillet of char* 20,00 €

Kalbsschnitzel – *schnitzel of veal*..... 14,50 €

Schinkenvariation – *variation of ham*..... 12,50 €

Rinderfilet mit Kräuterkruste.....35,00 €

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

Romantik Hotel & Restaurant

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 75

Caviar –malossol- from the "Siberian Sturgeon" 30g can served with potato snow, sour cream and quail egg

**

Pochiertes KALBSFILET & Tiefsee-SalzwasserGARNELE auf Thunfischcreme,

grüner Spargel und Kapernapfel 22

CARPACCIO vom Rinderfilet in Olivenölmarinade mit Parmesan, Pilzen 17

Beef slices in olive oil marinade, parmesan, mushrooms

SALATVARIATION „QUERBEET" in der Reisblattblüte mit Kräutervinaigrette,

Salad with herb vinaigrette with roasted breast of poulard or salmon

mit MAISPOULARDENBRUST und reifem Balsamico 19

mit pochiertem LACHSMEDAILLON und Frühlingskräutersauce 22

VEGAN:

Gemüse-SUSHI im Pankomantel, Zucchinihutney, Sojasauce, Wasabi 17

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

SUPPEN

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

VEGETARISCH: Essenz von der TOMATE mit Gemüsebrunoise 12

Tomato consommé with vegetables

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

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

Romantik Hotel & Restaurant

CLASSIC-MENÜ

Essenz von der TOMATE

Clear tomato soup

12€

LACHSTATAR auf Gurken-Ananaschutney mit

Seealgenkaviar, Radieschenblattsorbet

Salmon tartar on cucumber and pineapple chutney with seaweed caviar and radish leaf sorbet

22€

ZUR WAHL

STEINBUTT - gebraten - auf grünem Spargel mit Limonen-Beurre Blanc,

Salzzitrone, Pasta

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

48€

KALBSFILET & GARNELE auf Selleriepürée mit Purple Curry verfeinert,

Portweinjus

VEAL FILLET & PRAWN with celery puree refined with purple curry, port wine jus

48€

MANGO/ STICKY REIS/KOKOSNUSSFLAVOUR

Mango/ Sticky Rice/ Coconut

15 €

Menüpreis 89€

AM TISCH TRANCHIERT – für 2 Personen:

CHATEAUBRIAND – Filetsteak

mit Rosmarinkartoffeln, Champignons a la crème,

Rotweinschalottensauce, Marktgemüse

EUR € 110

EDELKÄSE VOM CHARIOT 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

Romantik Hotel & Restaurant

VEGAN

KICHERERBSENBRATLING auf Ratatouille, Sc. Provencial

Chickpea Patty on Ratatouille, Provençal Style

24

FISCH RHÖNFORELLENFILETS auf Fuldaer „KIMCHI“ mit Rieslingsauce, Petersilienkartoffeln, Kräuter-Panko-Topping

Trout fillet with Kimshi, parsley potatoes, HerbPanko-Topping

29

gerne servieren wir Ihnen zu der Forelle „3 gratinierte AUSTERN“
auf Fuldaer „KIMCHI“ mit Garam Masalasauce

27

Pochiertes KABELJAUFILET auf geWOKtem grünem Spargel

mit Garam Masalasauce, Reis

44

Poached cod fillet on Wok-asparagus, garam masalasauce, rice

5 TIEFSEE-SALZWASSERGARNELEN auf Kräuter-Bandnudeln, Bärlauchsauce 32

5 Deep-Sea Saltwater Shrimp on Herb Tagliatelle and Wild Garlic Sauce

FLEISCH

Geschmorte LAMMKEULE mit Mughlai-Gewürzreis, Bohnen, Rosmarinsauce 29

Braised leg of lamb with Mughlai spiced rice, beans, rosemary sauce

STUBENKÜKEN in Kräuternöl gebraten

mit Broccoli, Limonenschaum, Salzzitrone & Reis

House chicks – fried – with broccoli, rice and lime foam

29

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, Rissoléeskartoffeln

Sc. Provencial

45

Lamb Rack under the herbal crust with ratatouille, sc. Provencial and potatoes

Geschmorte KALBSBÄCKCHEN mit Selleriepüree, Rotweinschalottensauce,

Gemüsebündchen

30

VEAL CHEEKS with spiced mashed celery, redwine-onion-sauce, vegetables

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-Senfesauce 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

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

Romantik Hotel & Restaurant

SÜSSE DESSERTCREATIONEN

Variation von BUDDHAS HAND - Zitronatzitrone – auf karamellisierten Ananasscheiben Variation of BUDDAS HAND on caramelized pineapple slices	14
OLIVENÖLEIS - mit Olivenöl von der TAGGIASCA-Olive Zitrus Schaum, Olivenöl & Ananas-Mangochutney <i>Olive-icecream with citrus foam, pineapple-mango-chutney</i>	8,50
SORBETVARIATION – Passionsfrucht, fresh Coconut, Mango <i>Sorbet variation – passion fruit, mango, fresh coconut</i>	12,50
MINISORBET- und EISVARIATION Sorbet- and ice degustation	8,50
BASILIKUM-SAUERRAHMEIS mit Beersauce Basil sour ice cream with berry sauce	10,50
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, Orangenkönfitüre, 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!