



GOLDENER KARPfen

ZUM EINSTIMMEN

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	

Pochiertes KALBSFILET & Tiefsee-SalzwasserGARNELE auf Thunfischcreme, grüner Spargel und Kapernapfel <i>Poached veal fillet & deep-sea water prawns on tuna cream, green asparagus, cpe apple</i>	22	
EISBERGSALAT in Parmesandressing mit gebratenen Champignons <i>Iceberg lettuce in parmesan dressing with fried mushrooms</i>	16	
CARPACCIO vom Rinderfilet in Olivenölmarinade mit Parmesan, Pilzen <i>Beef slices in olive oil marinade, parmesan, mushrooms</i>	17	
mit 2 Tiefsee-Salzwassergarnelen „SURF & TURF“	26	
SALATVARIATION „QUERBEET“ in der Reisblattblüte mit Kräutervinaigrette, <i>salad with herb vinaigrette with roasted breast of poulard</i>		
mit MAISPOULARDENBRUST und reifem Balsamico	19	
mit pochiertem LACHSFILET, Kräuterschaum	22	
 VEGAN:		
Gemüse-SUSHI im Pankomantel, Zucchinihutney, Sojasauce, Wasabi <i>vegetable-Sushi in panko coat, zucchini chutney, soy sauce, wasabi</i>	17	
 SUPPEN		
SPARGELCREME mit Bärlauch und Poulardenocken – <i>asparagus soup</i>	12	
HUMMERBISQUE mit Basilikum -unser Klassiker · <i>Our classic lobster bisque</i>	15	
VEGETARISCH: Essenz von der TOMATE mit Gemüsebrunoise <i>Tomato consommé with vegetables</i>	12	
 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
M E N Ü

Weißer STANGENS-PARGEL - mariniert - mit Lachstatar, Kräuterschaum

White asparagus marinated with salmon tartare and herb foam

22€

WASSERBÜFFELFILET

auf gewoktem Chili-Spargel, Selleriepüree & Portweinjus

WATER BUFFALO FILLET on wok-fried chili asparagus

Celery puree & port wine jus

59€

Geeister FRANKFURTER KRANZ mit Beeren

Iced FRANKFURTER KRANZ with berries

14 €

Menüpreis 89€

Port. DEUTSCHER STANGENS-PARGEL 26,50 €

mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter

oder Schnittlauchmousseline

Asparagus with potatoes, melted butter or chive mousseline

gerne servieren wir Ihnen dazu:

Steinbutt- *Turbot*..... 35,00 €

Kalbsschnitzel – *schnitzel of veal* 14,50 €

Schinkenvariation – *variation of ham* 12,50 €

Rinderfilet mit Kräuterkruste- *beef with herb crust*..... 35,00 €

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



GOLDENER KARPfen

VEGAN

BLUMENKOHLCURRY mit Reis, gerösteten Erdnüssen CAULIFLOWER CURRY with garam masala sauce, rice, roasted peanuts	24
--	----

Pasta mit Fuldaer Kaviar

Hausgemachte Pasta „al Limone“ mit Limonenschaum & 30g Desietra Kaviar	89
--	----

FISCH

RHÖNFORELLENFILETS mit Rieslingsauce, Salat, Petersilienkartoffeln Trout – fried – with white wine Sauce, salad, potatoes	29
Pochiertes KABELJAUFILET auf geWOKtem Spargel mit Garam Masalasauce, Reis Poached cod fillet on Wok-asparagus, garam masalasauce, rice	44
5 TIEFSEE-SALZWASSERGARNELEN auf Kräuter-Bandnudeln, Bärlauchsauce 5 Deep-Sea Saltwater Shrimp on Herb Tagliatelle and Wild Garlic Sauce	32

FLEISCH

TAFELSPITZ „Wiener G’schichten“ mit Meerrettichsauce, frisch geschabtem Meerrettich, Petersilienkartoffeln und Salat Boiled beef “Wiener G’schichten” with horseradish sauce, freshly grated horseradish, potatoes and salad	27
Frühlingskräuterschmand à part	3,50
KALBSLEBER „Berliner Art“ mit Kartoffelpüree, Apfelscheiben, Röstzwiebeln und reifem Balsamico Liver of veal “Berlin style” with mashed potatoes, apple-slices, fried onions and balsamic	29
MAISPOULARDENBRUST in Kräuteröl gebraten mit Broccoli, Limonenschaum, Salzzitrone & Pasta House chicks – fried – with broccoli, pasta and lime foam	29
Geschmorte KALBSBÄCKCHEN mit Selleriepüree, Rotweinschalottensauce, Gemüsebündchen VEAL CHEEKS with spiced mashed celery, redwine-onion-sauce, vegetables	30
RINDERFILET unter der Rotwein-Markkruste auf Bohnen, Pfeffersauce, Kartoffelkuchen Filet of beef under red wine crust with beans, potatoes au gratin, pepper sauce	45
FILETSPITZEN von Rind und Kalb – in Meaux-Senfsauce mit Pasta, Gemüse Fillet-tips of beef and calf - in French mustard sauce, pasta, vegetables	39
SCHNITZEL „PANKO“ vom Kalbsfilet mit Bratkartoffeln, Salat, Preiselbeeren Escalope of veal with fried potatoes and salad, lingonberries	27
Rahmsauce à part	3,50



GOLDENER KARPfen

SÜSSE DESSERTCREATIONEN

OLIVENÖLEIS - mit Olivenöl von der TAGGIASCA-Olive Zitrusschaum, Olivenöl & Ananas-Mangochutney	8,50
Olive-icecream with citrus foam, pineapple-mango-chutney	
SORBETVARIATION – Cassis, fresh Coconut, Mango	12,50
Sorbet variation – cassis, mango, fresh coconut	
MINISORBET- und EISVARIATION	8,50
Sorbet- and ice degustation	

GLUTEN- und LACTOSEFREIES DESSERT: 13

Unsere Interpretation

des Kuldesserts aus der Magnolia Bakery – New York

Geeiste Banane und Bananencake mit Vanilleschaum, Toffeesauce
iced banana and banana cake with vanilla foam, toffee sauce

BASILIKUM-SAUERRAHMEIS mit Beerensauce	10,50
Basil-sour ice cream with berries	

Frischer OBSTSALAT mit Kirschwasser oder Cointreau verfeinert, Sahne	12
Fruit salad with cherry brandy oder cointreau and cream	

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE mit Früchten & Fruchtsaucen	12
Dark chocolate mousse with fruits and fruit-coulis	

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Dessert-Kreationen
unsere LINZER SCHNITTE/Feingebäck

€ 5

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 lauwarmem Milchschaum	9,50
Affogato "Eierlikör" – double espresso with vanilla ice cream, egg liqueur	



GOLDENER KARPFFEN

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!