



GOLDENER KARPfen

ZUM EINSTIMMEN

DESIETRA– Fuldaer CAVIAR SELECTION – malossol – vom“ Sibirischen Stör“	
30 g Dose mit Kartoffelschnee, Sauerrahm und Wachtelei serviert	75
<i>Caviar –malossol- from the "Siberian Sturgeon" 30g can served with potato snow, sour cream and quail egg</i>	
LACHSTATAR mit Gurken-Ananaschutney, Limonengel und Seealgenkaviar	22
<i>Salmon tatares with Cucumber-pineapple chutney, lemon gel and Seaweed caviar</i>	
EISBERGSALAT in Parmesandressing mit gebratenen Pilzen	16
<i>Iceberg lettuce in parmesan dressing with fried mushrooms</i>	
CARPACCIO vom Rinderfilet in Olivenölmarinade mit Parmesan, Pilzen	17
<i>Beef slices in olive oil marinade, parmesan, mushrooms</i>	
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

VEGAN:

Gemüse-SUSHI im Pankomantel, Zucchinihutney, Sojasauce, Wasabi	17
<i>vegetable-Sushi in panko coat, zucchini chutney, soy sauce, wasabi</i>	

SUPPEN

PILZCREME mit Kräuternocken – <i>mushroomsoup with herb dumplings</i>	12
HUMMERBISQUE mit Basilikum -unser Klassiker - <i>Our classic lobster bisque</i>	15
VEGETARISCH: KIRSCHTOMATENCONSOMMÉ mit Gemüsebrunoise	12
<i>Cherry tomato consommé with vegetable brunoise</i>	

ZWISCHENGANG

½ Hummer „THERMIDOR“ gratiniert mit hausgemachter Pasta	44
<i>Hummer Thermidor hat seinen Ursprung in Frankreich und ist nach dem Theaterstück "Thermidor" von Victorien Sardou benannt. Es wurde erstmals im Pariser Restaurant Maire serviert, und zwar anlässlich der Premiere des Stücks im Jahr 1894.</i>	
RAUCH-MATJESfilets auf Bohnen, Specksauce,	
Apfelchutney & Klarapfel-Dillsorbet	18
<i>Smoked herring fillets with beans, bacon sauce, apple chutney, and apple and dill sorbet</i>	



GOLDENER KARPfen

SUMMERTIME - MENÜ

Thailändischer **GEMÜSESALAT**

- Paprika, Zwiebel, Orangenfilets, Cashewkerne -

und gebratene **TIEFSEE-SALZWASSERGARNELEN**

Exotic salad with deepwater-shrimp

22€

ZUR WAHL

STEINBUTTFILET - gebraten -

mit Pfifferlingen, Pasta, Noilly-Prat-Sauce, grüner Spargel
Turbot fillet with chanterelles, pasta, Noilly Prat sauce, green asparagus

56€

REHMEDAILLON

unter der pulverisierten Fichtennadelkruste auf Pfifferlingen,
Portweinsauce, Preiselbeeren und Selleriepürée

Venison medallions under a powdered pine needle crust
on chanterelle mushrooms, portwine sauce, cranberries and
mashed celery

56€

EDELKÄSE VOM CHARIOT mit hausgemachter Tomatenmarmelade, Cruditée

16,50€

BASILIKUMSAUERRAHMEIS mit Beeren

Basil sour cream ice with berries

11 €

Menüpreis 95€ / ohne Käsegang 85€

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

Crispy TOFUTEMPURA auf Ratatouille, Sc. Provencal, Reis

Crispy TOFUTEMPURA on ratatouille, Provençal sauce, rice 24

VEGETARISCH

PIFFERLINGE a la crème mit hausgemachter Pasta & grünem Spargel

Chanterelles a la crème with rice noodles & green asparagus 25

FISCH

THUNFISCHSTEAK – kurz angebraten / Bleu – mit Yuzu-Peppersauce,
Süßkartoffelpüree

TUNA STEAK – seared / bleu – with yuzu pepper sauce, sweet potato mash 36

5 TIEFSEE-SALZWASSERGARNELEN auf Sommertrüffel pasta

5 Deep-Sea Saltwater Shrimp with summer truffle pasta 32

Pochiertes LACHS & KABELJAUFILET auf mediterranem Risotto,
Rieslingsauce

Poached salmon and cod fillet on Mediterranean risotto with Riesling sauce 39

FLEISCH

TAFELSPITZ „Wiener G’schichten“ mit Meerrettichsauce,

frisch geschabtem Meerrettich, Petersilienkartoffeln und Salat 27

Boiled beef "Wiener G'schichten" with horseradish sauce, freshly grated horseradish,
potatoes and salad **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 -

auf Ratatouille, Portweinsauce, Reis 29

Corn-fed chicken breast on ratatouille, rice and portwine sauce

RINDERFILET unter der Rotwein-Markkruste auf Bohnen, Pfeffersauce,
Kartoffelkuchen

Filet of beef under red wine crust with beans, potatoes au gratin, pepper sauce 48

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 **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

Unsere Interpretation des Kultdesserts aus der Bakery – NY

BANANE – geist - und Bananencake mit Vanilleschaum, Toffeesauce

- **GLUTEN- und LACTOSEFREIES DESSERT** -
iced banana and banana cake, vanilla foam, toffee

13 €

DESSERTCREATIONEN

Dunkles SCHOKOLADENSORBET mit Beeren, Kakao-Hafercrunch 8,50

Dark chocolate sorbet with berries, cocoa oat crunch

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE mit Früchten & Fruchtsaucen 12

Dark chocolate mousse with fruits and fruit-coulis

ZWETSCHGENRÖSTER mit karamellisiertem
TONKABOHNENEISPARFAIT, Vanilleschaum

Plum compote with caramelized tonka bean ice cream parfait, vanilla foam

12 €

OLIVENÖLEIS - mit Olivenöl von der TAGGIASCA-Olive Zitrus Schaum, 8,50

Olivenöl & Ananas-Mangochutney

Olive-icecream with citrus foam, pineapple-mango-chutney

SORBETVARIATION – Zwetschge, fresh Coconut, Himbeere 12,50

Sorbet variation – plum, fresh coconut, raspberry

MINISORBET- und EISVARIATION 8,50

Sorbet- and ice degustation

Frischer OBSTSALAT mit Kirschwasser oder Cointreau verfeinert, Sahne 12

Fruit salad with cherry brandy oder cointreau and cream

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

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!