



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" 3 og can served with potato snow, sour cream and quail egg</i>	
LACHSTATAR auf Rote-Bete-Verdaccio, Limonengel, Meerrettich und Seealgenkaviar	22
<i>Salmon tatares on beetroot verdaccio, lemon gel, horseradish and Seaweed caviar</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, mit MAISPOULARDENBRUST und reifem Balsamico	19
<i>salad with herb vinaigrette with roasted breast of poulard</i>	

VEGAN

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

SUPPEN

TAFELSPITZCONSOMME mit Gemüsebrunoise, Markklößchen	12
<i>Clear beef consomme with vegetables, marrow dumplings</i>	
HUMMERBISQUE mit Basilikum -unser Klassiker · <i>Our classic lobster bisque</i>	15

Unser Klassiker – Die Spezialität im GOLDENEN KARPFEN

BEEFTATAR 150g – mit Pommes Frites	32
<i>Das frische Steak Tatar vom Weiderind wird traditionell zubereitet mit Olivenöl, Senf, Worcestershire Sauce, etwas Tabasco und mit einem Eigelb zu einer delicaten Marinade verrührt. Dann werden Kapern, gehackte Sardellenfilets, gewürfelte Gewürzgurken und feine Schalottenwürfel zugefügt und im Anschluss mit Schnittlauch, Salz und Pfeffer verfeinert.</i>	
Dieses Gericht wird für Sie in der Küche vorbereitet	



GOLDENER KARPFEN

MENÜ

MULLIGATAWNY – ind. Geflügelsüppchen

Mulligatawny – Indian exotic Chicken soup with Lemon Grass Flavour

10€

FILET vom BISON

unter einer Trüffelkruste auf Pilzduxelles mit Selleriepürée,
Portweinjus

Bison fillet under a truffle crust on mushroom duxelles with celery purée, port wine jus

60€

OLIVENÖLEIS - mit Olivenöl von der TAGGIASCA-Olive,

Olivenöl & Ananas-Mangochutney, Schaum von Buddhas' Hand
Olive-icecream with citrus foam, pineapple-mango-chutney, foam of buddahs hand

8,50€

Menüpreis 75€

EDELKÄSE VOM CHARIOT mit hausgemachter Tomatenmarmelade, Cruditée

16,50€

WEINEMPFEHLUNG:

2013

ABRACADABRA Tempranillo

Bodegas Divina Proporción, Castilla y León, Toro

€ 49



GOLDENER KARPFEN

VEGAN

Lauwarmer GEMÜSE-GLASNUDELSALAT & knuspriger Tofu
mit Garam-Masalasauce und Cashewkerne
Warm vegetable glass pasta salad & crispy tofu with garam masala sauce and cashew nuts

24

FISCH

Pochierte FILETS vom KABELJAU auf "Fuldaer Kimchi" mit Rote-Bete-Kartoffeln,

Rieslingsauce 36

Poached cod fillets on Fulda kimchi with beetroot potatoes, Riesling sauce

5 TIEFSEE-SALZWASSERGARNELEN auf Sepia-Pasta, Krustentierschaum 36

5 Deep-Sea Saltwater Shrimp with Sepia-Pasta, Crustacean foam

STEINBUTTFILET - gebraten - auf Blumenkohlcurry, Reis
Turbot fillet on cauliflower curry, rice
49 €

FLEISCH

Klassisches TAFELSPITZ mit Meerrettichsauce,
frisch geschabtem Meerrettich, Petersilienkartoffeln und Salat 27
Kräuterschmand à part 3,50
Boiled beef with horseradish sauce, freshly grated horseradish, potatoes and salad /

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

KALBSBÄCKCHEN -mit Gewürz-Rotkohl, Selleriepüree, Rotweinschalottensauce 30
Veal cheeks braised in red wine sauce with spiced red cabbage and celery puree

RINDERFILET unter der Rotwein-Markkruste auf Bohnen, Pfeffersauce, Kartoffelkuchen 48
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



GOLDENER KARPFEN

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE & Espresso Krokanteis

mit Armagnac-Pflaumen

Dark chocolate mousse with espresso-krokantice, Armagnac-plums

15

Gerne servieren wir Ihnen zu diesem Dessert:

ARMAGNAC -Weinbrand – aus der Gascogne Frankreich

Pierre Samalens Destillerie Laujuzan

Samalens VSOP Bas Armagnac – 8 Jahre alt im Eichenfass

4cl/€ 12

DESSERT mit Olivenöl von der TAGGIASCA-Olive

1 Kugel ZITRONENSORBET "AMALFI" mit flüssigem Olivenöl

von der TAGGIASCA-Olive als Topping

6,50

*Scoop of AMALFI LEMON SORBET topped with liquid olive oil
from the TAGGIASCA olive*

OLIVENÖLEIS - mit Olivenöl von der TAGGIASCA-Olive, Schaum von Buddhas' Hand

Olivenöl & Ananas-Mangochutney

8,50

Olive-icecream with citrus foam, pineapple-mango-chutney, foam of buddhas hand

**

SORBETVARIATION – Blutorange-Rosmarin, Himbeere, Apfel-Amaretto

12,50

Sorbet variation – sea buckthorn raspberry, apple-amaretto

MINISORBET- und EISVARIATION

8,50

Sorbet- and ice degustation

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!