



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" 3 og can served with potato snow, sour cream and quail egg</i>	75
LACHSTATAR auf Rote-Bete-Verdaccio, Limonengel, Meerrettich und Seealgenkaviar <i>Salmon tataras on beetroot verdaccio, lemon gel, horseradish and Seaweed caviar</i>	22
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, mit MAISPOULARDENBRUST und reifem Balsamico <i>salad with herb vinaigrette with roasted breast of poulard</i>	19
VEGAN	
Gemüse-SUSHI im Pankomantel, Zucchinichutney, Sojasauce, Wasabi <i>vegetable-Sushi in panko coat, zucchini chutney, soy sauce, wasabi</i>	17
SUPPEN	
TAFELSPITZCONSOMME mit Gemüsebrunoise, Markklößchen <i>Clear beef consomme with vegetables, marrow dumplings</i>	12
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

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

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

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

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 KARPEN

VEGAN

Lauwarmer GEMÜSE-GLASNUDELSALAT & knuspriger Tofu mit Garam-Masalasauce und Cashewkerne <i>Warm vegetable glass pasta salad & crispy tofu with garam masala sauce and cashew nuts</i>	24
---	----

FISCH

Pochierte FILETS vom KABELJAU auf "Fuldaer Kimchi" mit Rote-Bete-Kartoffeln, Rieslingsauce <i>Poached cod fillets on Fulda kimchi with beetroot potatoes, Riesling sauce</i>	36
5 TIEFSEE-SALZWASSERGARNELEN auf Sepia-Pasta, Krustentierschaum <i>5 Deep-Sea Saltwater Shrimp with Sepia-Pasta, Crustacean foam</i>	36

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

FLEISCH

Klassisches TAFELSPITZ mit Meerrettichsauce, frisch geschabtem Meerrettich, Petersilienkartoffeln und Salat Kräuterschmand à part <i>Boiled beef with horseradish sauce, freshly grated horseradish, potatoes and salad /</i>	27 3,50
KALBSLEBER „Berliner Art“ mit Kartoffelpüree, Apfelscheiben, Röstzwiebeln und reifem Balsamico <i>Liver of veal "Berlin style" with mashed potatoes, apple-slices, fried onions and balsamic</i>	29
KALBSBÄCKCHEN -mit Gewürz-Rotkohl, Selleriepüree, Rotweinschalottensauce <i>Veal cheeks braised in red wine sauce with spiced red cabbage and celery puree</i>	30
RINDERFILET unter der Rotwein-Markkruste auf Bohnen, Pfeffersauce, Kartoffelkuchen <i>Filet of beef under red wine crust with beans, potatoes au gratin, pepper sauce</i>	48
FILETSPITZEN von Rind und Kalb – in Meaux-Senfsauce mit Pasta, Gemüse <i>Fillet-tips of beef and calf - in French mustard sauce, pasta, vegetables</i>	39
SCHNITZEL „PANKO“ vom Kalbsfilet mit Bratkartoffeln, Salat, Preiselbeeren <i>Escalope of veal with fried potatoes and salad, lingonberries</i>	27 3,50
Rahmsauce à part	



GOLDENER KARPEN

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE & Espresso Krokanteis
mit Armagnac-Pflaumen 15
Dark chocolate mousse with espresso-krokantice, Armagnac-plums

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
Apple cake 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!*