



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 auf Rote-Bete-Verdaccio, Limonengel, Meerrettich und Seealgenkaviar	22
<i>Salmon tatares on beetroot verdaccio, lemon gel, horseradish 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,	
mit MAISPOULARDENBRUST und reifem Balsamico	19
<i>salad with herb vinaigrette with roasted breast of poulard</i>	

VEGAN

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

SUPPEN

HOKKADIDO-Kürbis-Chilicreme – pumpkin chili cream	12
HUMMERBISQUE mit Basilikum -unser Klassiker · Our classic lobster bisque	15
VEGETARISCH: KIRSCHTOMATENCONSOMMÈ 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>	

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 delikaten 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

Geräucherte WACHTELBRUST & ENTENBRATLEBER und -praline
auf pochiertem Apfel mit Apfel-Ingwer-Chutney

Smoked quail breast, roast duck liver and duck liver praline on poached apple with apple-ginger-chutney
22€

ZUR WAHL

STEINBUTTFILET - gebraten -

mit Brokkoli, Herbst-Trüffelschaum und hausgemachter Pasta

Turbot fillet with broccoli, truffle foam and homemade pasta

56€

REHMEDAILLON

unter der pulverisierten Fichtennadelkruste auf Gewürz-Rotkohl,
Portweinsauce, Preiselbeeren und Selleriepürée

*Venison medallions under a powdered pine needle crust
on spiced red cabbage, portwine sauce, cranberries and mashed celery*

56€

Zimt / Kürbis / Vanille

Karamellisiertes Zimtparfait mit knusprigem Hokkaido-Kürbis
und Vanilleschaum

Caramelized cinnamon parfait with crispy Hokkaido pumpkin and vanilla foam

15€

EDELKÄSE VOM CHARIOT mit hausgemachter Tomatenmarmelade, Cruditée

16,50€

Menüpreis 95€ / ohne Käsegang 85€



GOLDENER KARPfen

VEGAN

- Knuspriger Blumenkohl im Sesammantel auf Süßkartoffelpüree,
Garam Masala-Sauce 24
Crispy cauliflower in sesame coat on sweet potato mash, Garam Masala sauce

FISCH

- Pochierte FILETS von IKARIMI LACHS & KABELJAU auf Fuldaer Kimchi mit Rieslingsauce
und Petersilienkartoffeln 36
Poached fillets of salmon and cod on "Fuldaer Kimchi" with white wine sauce and parsley potatoes
- 5 TIEFSEE-SALZWASSERGARNELEN auf Herbst-Trüffelpasta 36
5 Deep-Sea Saltwater Shrimp with truffle pasta

FLEISCH

- LAMMCARRE unter der Kräuterkruste auf buntem Linsengemüse, Portweinsauce,
Rissoléeskartoffeln 45
Roast lamb under a herb crust on lentils, port wine sauce and rissole potatoes
- TAFELSPITZ „Wiener G’schichten“ mit Meerrettichsauce,
frisch geschabtem Meerrettich, Petersilienkartoffeln und Salat 27
Kräuterschmand à part 3,50
*Boiled beef "Wiener G'schichten" with horseradish sauce, freshly grated horseradish,
potatoes and salad / to be extra ordered: herb sour cream*
- 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 -in Rotweinsauce geschmort, Gewürz-Rotkohl, Selleriepüree 30
Veal cheeks braised in red wine sauce with spiced red cabbage and celery puree
- MAISPOULARDENBRUST - in Kräuteröl gebraten- auf Pilzragout, Portweinsauce, Reis 29
Corn-fed chicken breast on mushroom ragout, rice and portwine sauce
- 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-Senssauce 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
Rahmsauce à part 3,50
Escalope of veal with fried potatoes and salad, lingonberries

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

Zimt / Kürbis / Vanille

Karamellisiertes Zimtparfait mit knusprigem Hokkaido-Kürbis und Vanilleschaum

Caramelized cinnamon parfait with crispy Hokkaido pumpkin and vanilla foam

15€

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

DESSERT mit Olivenöl von der TAGGIASCA-Olive

1 Kugel ZITRONENSORBET "AMALFI" mit flüssigem Olivenöl
von der TAGGIASCA-Olive als Topping 4,50
*Scoop of AMALFI LEMON SORBET topped with liquid olive oil
from the TAGGIASCA olive*

OLIVENÖLEIS - mit Olivenöl von der TAGGIASCA-Olive , Zitruschaum,
Olivenöl & Ananas-Mangochutney 8,50
Olive-icecream with citrus foam, pineapple-mango-chutney
**

SORBETVARIATION – Zwetschge, Himbeere, Apfel-Amaretto 12,50
Sorbet variation – plum, 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!*