



## GOLDENER KARPEN

### ZUM EINSTIMMEN

#### Französische POGET AUSTERN

mit Himbeervinaigrette, Zitrone und Pumpernickel

Poget Oyster with raspberry vinaigrette, lemon and pumpernickel

3 Stück 18 €

6 Stück 36 €

#### 2 AUSTERN gratiniert „asiatisch“

16 €

#### DESIETRA– Fuldaer CAVIAR SELECTION – malossol – vom“ Sibirischen Stör“

30 g Dose mit Kartoffelschnee, Sauerrahm und Wachtelei serviert 79

*Caviar –malossol- from the "Siberian Sturgeon" 30g can served with potato snow, sour cream and quail egg*

MATJESTATAR auf marinierten Gurkenscheiben, Meerrettich und Radieschensalat 22

*Matjes herring tartare on marinated cucumber slices, horseradish and radish salad*

3 TIEFSEE-SALZWASSERGARNELE auf Glasnudelsalat, Garam Masalasauce 24

*3 deep-sea saltwater prawns on glass noodle salad, garam masala sauce*

CARPACCIO vom Rinderfilet in Olivenölmarinade mit Parmesan, Pilzen 17

*Beef slices in olive oil marinade, parmesan, mushrooms*

mit 2 Tiefsee-Salzwassergarnelen „SURF & TURF“ 26

SALATVARIATION „QUERBEET“ in der Reisblattblüte mit Kräutervinaigrette,

mit MAISPOULARDENBRUST und reifem Balsamico 19

*salad with herb vinaigrette with roasted breast of poulard*

EISBERGSALAT mit PARMESANDRESSING, gebratene Champignons,  
geröstete Cashewkerne 16

*iceberg lettuce with Parmesan dressing, sautéed mushrooms, roasted cashew nuts*

### VEGAN

Gemüse-SUSHI im Pankomantel, Zucchinihutney, Sojasauce, Wasabi 17

*vegetable-Sushi in panko coat, zucchini chutney, soy sauce, wasabi*

### SUPPEN

ZITRONENGRAS-fresh COCONUTSÜPPCHEN mit Gemüsetempura 13

*Lemongras-fresh Coconut soup with vegetable tempura*

TAFELSPITZCONSOMME mit Gemüsebrunoise, Markklößchen 12

*Clear beef consomme with vegetables, marrow dumplings*

HUMMERBISQUE mit Basilikum -unser Klassiker · *Our classic lobster bisque* 15

### ZWISCHENGANG

1½ Hummer „THERMIDOR“ gratiniert mit hausgemachter Pasta 56

*Hummer Thermidor hat seinen Ursprung in Frankreich und ist nach dem Theaterstück "Thermidor" von Victorien Sardou benannt. Es wurde erstmals im Pariser Restaurant Mairé serviert, und zwar anlässlich der Premiere des Stücks im Jahr 1894.*

**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

Pescaccio von Lachs & Seeteufel mit Yuzu-Peppermarinade

Sauerrahm, Seeealgenkaviar, Limonengel

Salmon and monkfish pescaccio with yuzu pepper marinade, Sour cream, seaweed caviar, lemon gel

23€

Bisonfilet auf Selleriepürée mit BBQ Sauce, geröstete Zwiebeln, grüner Spargel

Bison fillet on celery puree with BBQ sauce, roasted onions, green asparagus

56€

ZITRONE<sup>3</sup> mit Butterkeks

LEMON<sup>3</sup> with butter biscuit

15€

Menüpreis 89€

EDELKÄSE VOM CHARIOT mit hausgemachter Tomatenmarmelade, Cruditée

16,50€

## WEINEMPFEHLUNG:

2023 DREI DÖRFER - Chardonnay, trocken

Weingut Franz Keller - BADEN

75 €

2020 ASSMANNSHÄUSER HÖLLENBERG

Spätburgunder - QbA trocken VDP

Weingut Krone, Assmannshausen- RHEINGAU

79 €

**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

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| LINSEN-KARTOFFELBRATLING auf Curry-Gemüseragout     | 24 |
| Lentil and potato patty on curried vegetable ragout |    |

### FISCH

|                                                                            |    |
|----------------------------------------------------------------------------|----|
| KABELJAUFILET -pochiert– auf Kartoffel-Spinatstampf, Sc. Beurre blanc      | 38 |
| Poached cod fillet on mashed potatoes and spinach with beurre blanc sauce  |    |
| ISLAND-SABLINGSFILET gebraten mit Gemüsestreifen, Kapernsauce, Reis        | 36 |
| Fried ICELANDIC ARCTIC FILLET with julienned vegetables, caper sauce, rice |    |
| 5 TIEFSEE-SALZWASSERGARNELEN auf Sepia-Pasta, Krustentierschaum            | 36 |
| 5 Deep-Sea Saltwater Shrimp with Sepia-Pasta, Crustacean foam              |    |
| SEETEUFELMEDAILLON auf Erbsen-Minzpüree, BBQ-Sauce, Speckstrippe           | 46 |
| Sea bream on pea and mint puree, BBQ sauce, bacon strip                    |    |

### FLEISCH

|                                                                                                                |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| LAMMCARRÈ unter der Kräuterkruste auf Tandoorilinsen,<br>Rotwein-Schalottensauce, Rissoleeskartoffeln          |      |
| Lamb roast under herb crust on tandoori lentils, red wine and shallot sauce and rissole potatoes.              |      |
| 45 €                                                                                                           |      |
| Klassisches TAFELSPITZ mit Meerrettichsauce,<br>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<br>und reifem Balsamico              | 29   |
| Liver of veal "Berlin style" with mashed potatoes, apple-slices, fried onions and balsamic                     |      |
| KALBSBÄCKCHEN -mit Brokkoli, Selleriepüree, Rotweinschalottensauce                                             | 30   |
| Veal cheeks braised in red wine sauce with broccoli 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-Senf sauce 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 |

### 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 Gewürz Gurken 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 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  
*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!*