



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 „ROCKEFELLER“

auf Blattspinat gratiniert, Rieslingsauce

16 €

DESIETRA– Fuldaer CAVIAR SELECTION – malossol – vom“ Sibirischen Stör“	
30 g Dose mit Kartoffelschnee, Sauerrahm und Wachtelei serviert	79
<i>Caviar –malossol- from the "Siberian Sturgeon" 30g can served with potato snow, sour cream and quail egg</i>	
LAMMFILET auf CousCous mit Minzsauce, Tomatenchutney, Balsamicozwiebeln	24
LAMB FILLET on couscous with mint sauce, tomato chutney, balsamic onions	
LACHSTATAR auf marinierten Gurkenscheiben, Limonengel, Seealgenkaviar und Meerrettichcreme	22
Salmon tartare on marinated cucumber slices, lemon gel, seaweed caviar and horseradish cream	
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
<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>	
EISBERGSALAT mit PARMESANDRESSING, gebratene Champignons, geröstete Cashewkerne	16
iceberg lettuce with Parmesan dressing, sautéed mushrooms, roasted cashew nuts	

VEGAN

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

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 · <i>Our classic lobster bisque</i>	15



GOLDENER KARPfen

ZWISCHENGANG

½ 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 Mairie serviert, und zwar anlässlich der Premiere des Stücks im Jahr 1894.

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€

**Jacobsmuscheln mit Macadamia-Chili-Topping
auf Couscous, Minzsauce, Mango-Ananas-Chutney**

Scallops with macadamia chili topping on couscous, mint sauce, mango-pineapple chutney
18€

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

Veal fillet on celery puree with BBQ sauce, roasted onions, green asparagus
44€

„Kennst du das Land, wo die Zitronen blühn“ Goethe

ZITRONE³ mit Butterkeks

LEMON³ with butter biscuit
15€

Menüpreis 95€

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 auf Gemüsewürfeln, Kapernsauce, Reis 36
Fried ICELANDIC ARCTIC FILLET with vegetables, caper sauce, rice

5 TIEFSEE-SALZWASSERGARNELEN auf Bärlauchnudeln 36
5 Deep-Sea Saltwater Shrimp with wild garlic pasta

SEETEUFELMEDAILLON auf Erbsen-Minzpüree, BBQ-Sauce, Speckstrippe 46
Sea bream on pea and mint puree, BBQ sauce, bacon strip

FLEISCH

LAMMCARRÉ unter der Kräuterkruste auf Ratatouille,
Sc. Provencale, Rissoleeskartoffeln
Lamb roast under herb crust on ratatouille, red wine and sc provencale and rissole potatoes.
45 €

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 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-Senfesauce 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, Trüffelmayonnaise 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 KARPFFEN

MITTAGSGERICHTE

„DAILY DISH“ 12 Uhr – 14 Uhr

Frühlingslauch-Kartoffelsüppchen

Spring onion and potato soup

EUR 10

Knuspriges TOFU – TEMPURA auf Süßkartoffel-Karottenpürée,
Yuzu-Peppersauce

Crispy tofu tempura on sweet potato and carrot puree with yuzu pepper sauce

EUR 24

Rhönforellenfilets – gebraten – auf Gemüsestreifen,

Rieslingsauce, Petersilienkartoffeln

Rhön trout filets – pan-fried – on julienned vegetables,

Riesling sauce, parsley potatoes

EUR 29

Lachsmedaillon – pochiert – mit Grüner Sauce & Salatbouquet

Poached salmon medallion with green sauce and salad bouquet

EUR 34

Saftgulasch vom Kalbsbäckchen mit Brokkoliröschen,

Serviettenknödelscheiben

Poached salmon medallion with green sauce and salad bouquet

EUR 29

Süßes Finale: Topfen-Mandarineneis mit Zitronenschaum

Sour cream and mandarin ice cream with lemon foam

EUR 8



GOLDENER KARPfen

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

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