



## GOLDENER KARPfen

### Einstimmen

#### Französische POGET AUSTERN

mit Himbeervinaigrette, Zitrone und Pumpernickel

3 Stück 18 €

6 Stück 36 €

LAMMFILET - gebraten - auf Couscous mit Bärlauchsauce,  
Tomatenchutney und Balsamico-Zwiebeln

€ 24.--

### ZWISCHENGANG

½ Hummer gratiniert mit Krustentiersauce, grünem Spargel  
und hausgemachter Pasta,

€ 56.--

### Hauptgang

Portion DEUTSCHER STANGENSARGEL

€ 28.50

mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter  
oder Schnittlauchmousseline

#### gerne servieren wir Ihnen dazu:

Saiblingsfilet -gebraten-

+ € 20.--

Schninkenvariation

+ € 12.50

Kalbsschnitzel „Panko“

+ € 15.--

Rinderfilet

+ € 35.--

KALBSLEBER „Berliner Art“ mit Kartoffelpüree, Apfelscheiben,  
Röstzwiebeln und reifem Balsamico

€ 29.—

#### 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 Gewürzgurken und feine Schalottenwürfel zugefügt  
und im Anschluss mit Schnittlauch, Salz und Pfeffer verfeinert.*

*Dieses Gericht wird für Sie in der Küche vorbereitet.*

### Süßes Finale:

APFELKÜCHLEIN mit Vanilleeis, Vanillesauce

€ 11.--

**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

### 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" 30g can served with potato snow, sour cream and quail egg</i>	79
LACHSTATAR auf marinierten Gurkenscheiben, Limonengel, Seealgenkaviar und Meerrettichcreme <i>Salmon tartare on marinated cucumber slices, lemon gel, seaweed caviar and horseradish cream</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
EISBERGSALAT mit PARMESANDRESSING, gebratene Champignons, geröstete Cashewkerne <i>iceberg lettuce with Parmesan dressing, sautéed mushrooms, roasted cashew nuts</i>	16
<b>VEGAN</b>	
Gemüse-SUSHI im Pankomantel, Zucchinihutney, Sojasauce, Wasabi <i>vegetable-Sushi in panko coat, zucchini chutney, soy sauce, wasabi</i>	17
<b>SUPPEN</b>	
FRÜHLINGSKRÄUTERSÜPPCHEN mit Speckstrippe <i>Spring herb soup with bacon</i>	12
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



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€

Kalbsfilet unter der Kräuterkruste auf Bärlauch-Selleriepürée mit BBQ Sauce,

grüner Spargel

Veal fillet with herb crust on mashed wild-garlic-celery with BBQ sauce, green asparagus

44€

Süßer FRÜHLINGSSPAZIERGANG..... mit Mohn, Couscous,

Himbeer-Rhabarber & weiße Schokolade

Poppy seed, raspberry-rhubarb and white chocolate

€ 15

Menüpreis 79€

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 Ratatouille, Bärlauchsauce 24  
*Lentil and potato patty on ratatouille, wild garlic sauce*

### FISCH

KABELJAUFILET -pochiert- auf grünem Spargel, Beurre blanc, Petersilienkartoffeln 38  
*Poached cod fillet on green asparagus, beurre blanc, potatoes*

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

ISLAND-SABLINGSFILET -gebraten- auf Gemüsewürfeln, Garam Masalasauce, Reis 37  
*Iceland Artic Fillet on vegetables, Garam Masalasauce, rice*

### FLEISCH

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

TAFELSPITZ mit Meerrettichsauce, frisch geschabtem Meerrettich, Petersilienkartoffeln,  
Salat 27  
*Tafelspitz with horseradish sauce, freshly grated horseradish, parsley potatoes, salad*

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 Pommes Frites, Salat, Preiselbeeren 27  
*Escalope of veal with fried potatoes and salad, lingonberries*      Rahmsauce à part 3,50



## GOLDENER KARPfen

### OSTERDESSERT mit Eierlikör

- AFFOGATO „Eierlikör“ - Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis, Eierlikör und lauwarmem Milchschaum 9,50
- Coupe „CLARA HASKIL“ – Pistazieneis, Kokosmakronen, Eierlikör und Sahne 10,50  
*Pistachio ice cream with coconut macaroon, egg liqueur and whipped cream*

\*\*

### VEGAN: Gebrannte Crema Catalana mit Erdbeeren in Orange Liqueur mariniert, fresh Coconutsorbet

*Crisp Crema Catalana  
with strawberries marinated in orange liqueur, fresh coconut sorbet*  
€ 15

### Süßer FRÜHLINGSSPAZIERGANG..... mit Mohn, Couscous, Himbeer-Rhabarber & weiße Schokolade

*Poppy seed, raspberry-rhubarb and white chocolate*  
€ 15

- DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE mit Früchten und Fruchtcoulis 12  
*Dark chocolate mousse with fruits*
- OLIVENÖLEIS - mit Olivenöl von der TAGGIASCA-Olive, Schaum von Buddhas' Hand 9,50  
Olivenöl & Ananas-Mangochutney  
*Olive-icecream with citrus foam, pineapple-mango-chutney, foam of buddhas hand*  
\*\*
- SORBETVARIATION – fresh Coconut, Himbeer, Rhabarber 12,50  
*Sorbet variation – fresh Coconut, raspberry, rhubarb*
- Coupe „ARMAGNAC“ - Vanilleeis, Armagnac-Pflaume, Sahne 10,50  
*Vanilla ice cream, Armagnac plums, 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*