



## GOLDENER KARPfen

### ZUM EINSTIMMEN

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*



Weißer STANGENSPEGEL mit 3 Tiefsee-Salzwassergarnelen,  
Sc Tonnato 24  
*White asparagus with 3 Deep-Sea Saltwater Shrimp, Sc Tonnato*



LACHSTATAR auf marinierten Spargelscheiben mit Rote-Bete-Flavour,  
Limonengel, Seealgenkaviar und Meerrettichsauce 22  
*Salmon tartare on marinated asparagus slices, lemon gel, seaweed caviar, horseradish sauce*

CARPACCIO vom Rinderfilet in Olivenölmariade 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 22  
*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



KRÄUTERSPARGELSÜPPCHEN mit Speckstuppe 12  
*Herb Asparagus soup with crispy ham*

TAFELSPITZCONSOMME mit Gemüsebrunoise, Markklößchen 12  
*Clear beef consomme with vegetables, marrow dumplings*

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

ZWISCHENGANG : ½ Hummer „THERMIDOR“ gratiniert mit Krustentiersauce,  
grüner Spargel und hausgemachter Pasta 56

### VEGAN

KNUSPRIGER TOFU auf Ratatouille, Sc. Provincial 24  
*Crispy tofu on ratatouille, Sc. Provincial*

*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

### Französische POGET AUSTERN

mit Himbeervinaigrette, Zitrone und Pumpernickel

Poget Oyster with raspberry vinaigrette, lemon and pumpernickel

3 Stück 18 €

6 Stück 36 €

## MENÜ

Pescaccio von Lachs & Seeteufel mit Yuzu-Peppermarinade

Sauerrahm, Seealgenkaviar, Limonengel

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

€ 23

REHMEDAILLONS unter der Fichtenspitzen(aus heimischen Wäldern)kruste  
mit Morchel-Champignonragout, Mohnschupfnudeln, Mandel-Brokkoli,  
geeiste Preiselbeeren

Venison Medallions with a Spruce-Tip Crust, served with a Morel and Button Mushroom Ragout, Poppy-Seed  
\*Schupfnudeln\*, Almond-Broccoli, and Iced Lingonberries

€ 56

GOOD VIBES!.....PAVLOVA ( leichtes fluffiges Baiser) mit Erdbeeren  
& Basilikum-Sauerrahmeis

Pavlova with Strawberries & Basil Sour Cream Ice Cream

€ 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



**Portion DEUTSCHER STANGENS PARGEL**  
mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter  
oder Schnittlauchmousseline

€ 28.50

### gerne servieren wir Ihnen dazu:

Saiblingsfilet -gebraten-

+ € 20

Schinkenvariation

+ € 12.50

Kalbsschnitzel „Panko“

+ € 15

Rinderfilet „Lady's Cut“ mit Kräuterkruste

+ € 35



### FISCH

LACHS-KABELJAUFILET auf Ratatouille, Rieslingsauce, Reis

*Poached salmon and cod fillet on ratatouille, white wine sauce, rice*

38

5 TIEFSEE-SALZWASSERGARNELEN auf Limonenpasta mit Yuzu-Pfeffersauce

*5 deepwater shrimps with lemon pasta, Yuzu-peppersauce*

36

STEINBUTTFILET -pochiert- mit grünem Spargel, Beurre Blanc, Petersilienkartoffeln

*Turbot on green asparagus, beurre blanc, potatoes*

48

### FLEISCH

Klassisches TAFELSPITZ mit Meerrettichsauce,

frisch geschabtem Meerrettich, Petersilienkartoffeln und Salat

*Boiled beef with horseradish sauce, freshly grated horseradish, potatoes and salad /*

27

KALBSLEBER „Berliner Art“ mit Kartoffelpüree, Apfelscheiben, Röstzwiebeln

und reifem Balsamico

*Liver of veal "Berlin style" with mashed potatoes, apple-slices, fried onions and balsamic*

29

KALBSBÄCKCHEN -mit Brokkoli, Süßkartoffelpüree, Rotweinschalottensauce

*Veal cheeks braised in red wine sauce with broccoli and Sweet Potato Purée*

30

RINDERFILET unter der Rotwein-Markkruste auf Bohnen, Pfeffersauce, Kartoffelkuchen

*Filet of beef under red wine crust with beans, potatoes au gratin, pepper sauce*

48

FILETSPITZEN von Rind und Kalb – in Meaux-Senfsauce mit Pasta, Gemüse

*Fillet-tips of beef and calf - in French mustard sauce, pasta, vegetables*

39

SCHNITZEL „PANKO“ vom Kalbsfilet mit Bratkartoffeln, Salat, Preiselbeeren

*Escalope of veal with fried potatoes and salad, lingonberries*

Rahmsauce à part

27

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 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

**VEGAN:** Gebrannte Crema Catalana – am Tisch karamellisiert –  
mit Erdbeeren in Orange Liqueur mariniert, fresh Coconutsorbet

*Crisp Crema Catalana – caramelized at the table –  
with strawberries marinated in orange liqueur, fresh coconut sorbet*

€ 14

**GOOD VIBES!.....PAVLOVA ( leichtes fluffiges Baiser) mit Erdbeeren  
& Basilikum-Sauerrahmeis**

*Pavlova with Strawberries & Basil Sour Cream Ice Cream*

€ 15

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Dessert-Kreationen unsere

**LINZER SCHNITTE/Feingebäck € 7**

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE mit Früchten und Fruchtcoulis

*Dark chocolate mousse with fruits*

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 – fresh Coconut, Erdbeere, Rhabarber

12,50

*Sorbet variation – fresh Coconut, raspberry, rhubarb*

MINISORBET- und EISVARIATION

8,50

*Sorbet- and ice degustation*

Frischer OBSTSALAT mit Kirschwasser verfeinert, Sahne

12

*Fruit salad with cherry brandy oder cointreau and cream*

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!*