



GOLDENER KARPfen

ZUM EINSTIMMEN

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>	
VITELLO TONNATO – pochiertes Kalbsfilet & geräucherter Thunfisch	24
<i>VITELLO TONNATO – poached veal fillet & smoked tuna</i>	
LACHSTATAR auf Gurkenverdaccio, Limonengel und Meerrettichsauce	22
<i>Salmon tartare on cucumber slices, lemon gel, horseradish sauce</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	22
<i>salad with herb vinaigrette with roasted breast of poulard</i>	
EISBERGSALAT mit PARMESANDRESSING, gebratene Champignons, geröstete Cashewkerne	16
<i>iceberg lettuce with Parmesan dressing, sautéed mushrooms, roasted cashew nuts</i>	
VEGAN Gemüse-SUSHI im Pankomantel, Zucchinihutney, Sojasauce, Wasabi	17
<i>vegetable-Sushi in panko coat, zucchini chutney, soy sauce, wasabi</i>	

SUPPEN: VICHYSOISE – kalte Kartoffelsuppe mit Gurken-Dill—Flavour - - on the rocks - mit geräucherter Rhönforelle, Speckstrippe	14
<i>VICHY SOISE – cold potato soup with cucumber-dill flavor -- on the rocks - with smoked Rhön trout, bacon strip</i>	

gerne servieren wir Ihnen dazu:

15.g-Dose „Fuldaer Baerii Stör-Caviar“

€ 20

KIRSCHTOMATENCONSOMMÉ	12
<i>Clear tomato consommé</i>	
HUMMERBISQUE mit Basilikum -unser Klassiker · Our classic lobster bisque	15

gerne servieren wir Ihnen dazu:

15.g-Dose „Fuldaer Baerii Stör-Caviar“

€ 20

ZWISCHENGANG

½ Hummer „THERMIDOR“ gratiniert mit Gemüse und hausgemachter Pasta	49
<i>½ Lobster "Thermidor," with vegetables and homemade pasta</i>	



GOLDENER KARPfen

SUMMERTIME

Pescaccio von Lachs & Seeteufel mit Yuzu-Peppermarinade
Sauerrahm, Limonengel & Yuzusorbet

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

€ 23

gerne servieren wir Ihnen dazu:

15.g-Dose „Fuldaer Baerii Stör-Caviar“

Surcharge € 20

REHMEDAILLONS

unter der Fichtenspitzenkruste -aus heimischen Wäldern-
mit Pilzragout, gebratenen Serviettenknödelscheiben, Mandel-Brokkoli,
geeiste Preiselbeeren

*Venison Medallions with a Spruce-Tip Crust, served with Mushroom Ragout,
fried bread dumpling slices, Almond-Broccoli, and Iced Lingonberries*

€ 49

EXOTIC MOON GARDEN

Heidelbeer-Macaron – geeist – mit fresh Coconutschaum,
cremige Matcha Ganache, Heidelbeer-Litschisud

Blueberry Macaron – iced – fresh coconut foam, creamy matcha ganache, blueberry-lychee reduction

€ 16

Menüpreis 85€ - ohne Kaviar

EDELKÄSE VOM CHARIOT mit hausgemachter Tomatenmarmelade, Cruditée

16,50€

WEINEMPFEHLUNG:

2024 IPHÖFER-JULIUS-ECHTER-BERG

SCHEUREBE „Alte Reben“ trocken

Weingut Ernst Popp - FRANKEN

39€

2020 ASSMANNSHÄUSER HÖLLENBERG

Spätburgunder - QbA trocken VDP

Weingut Krone, Assmannshausen- RHEINGAU

79€



GOLDENER KARPfen

VEGAN: TOFU -gebacken im Sesammantel- auf gewokten Reis-Gemüsenudeln,
Tomaten-Chili-Sauce

Tofu – roasted in sesame coat – on rice-vegetable-noodles with tomato-chili-sauce

€ 24

FISCH

ISLAND-KABELJAUFILET – pochiert - auf ZucchiniGemüse, Rieslingsauce, Reis

Cod fillet on zucchini, white wine sauce, rice

38

5 TIEFSEE-SALZWASSERGARNELEN auf Limonenpasta mit Yuzu-Pfeffersauce

5 deepwater shrimps with lemon pasta, Yuzu-peppersauce

36

STEINBUTTFILET mit grünem Spargel, Pasta, Sommertrüffel

Turbot on green asparagus, pasta and summer truffles

48

ZANDERFILET - auf der Haut gebraten - mit thailändischem Gemüsesalat
- Paprika, Zwiebel, Orangenfilets, Staudensellerie, Frühlingslauch, Cashewkerne -
und einem Sud von Limetten

*Fillet of pikeperch with Thai Vegetable Salad– Bell pepper, onion, orange segments,
celery, scallions, cashews –and a lime-based broth*

€ 36

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 Gemüsebündchen, Süßkartoffelpüree,

Rotweinschalottensauce

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

30

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

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

48

FILETSPITZEN von Rind und Kalb – in Meaux-Senf sauce 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



GOLDENER KARPEN

EXOTIC MOON GARDEN 异域月光花园

Heidelbeer-Macaron – geeist – mit fresh Coconutschaum,
cremige Matcha Ganache, Heidelbeer-Litschisud

Blueberry Macaron – iced – fresh coconut foam, creamy matcha ganache, blueberry-lychee reduction

€ 16

Beeren mit Basilikum-Sauerrahmeis

Berries & Basil Sour Cream Ice Cream

€ 13

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

OLIVENÖLEIS - mit Olivenöl von der TAGGIASCA-Olive, Schaum von Buddhas' Hand

Olivenöl & Ananas-Mangochutney

Olive-icecream with citrus foam, pineapple-mango-chutney, foam of buddhas hand

**

8,50

SORBETVARIATION – fresh Coconut, Erdbeere, Heidelbeere

Sorbet variation – fresh Coconut, raspberry, blueberry

12,50

MINISORBET- und EISVARIATION

Sorbet- and ice degustation

8,50

Coupe „ARMAGNAC“ - Vanilleeis, Armagnac-Pflaume, Sahne

Vanilla ice cream, Armagnac plums, whipped cream

10,50

Coupe „CLARA HASKIL“ – Pistazieneis, Kokosmakronen, Eierlikör und Sahne

Pistachio ice cream with coconut macaroon, egg liqueur and whipped cream

10,50

APFELKÜCHLEIN mit Vanilleeis, Vanillesauce

Apple cake with vanilla ice-cream, vanilla sauce

11

ROTE BEERENGRÜTZE mit Vanilleeis und Vanillesauce

Red berry grits with vanilla ice cream and vanilla sauce

11,50

ESPRESSO-DELICE – Vanilleeis, Bénédictine-Liqueur D.O.M und Espresso

Vanilla ice cream with Bénédictine - liqueur D.O.M and hot espresso

8,50

AFFOGATO „Eierlikör“ - Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis, Eierlikör
und lauwarmem Milchschaum

9,50



GOLDENER KARPfen

Pfifferlings-Karte

EURO

Zum Einstimmen

Rehterrine mit Pfifferlingen, Apfeltatar, Preiselbeersauce
und Salatbouquet 18

Suppe

Pfifferlingscrème 12

Hauptgerichte

Gebratenes Island-Saiblingsfilet auf Pfifferlingen 39
mit Noilly Prat-Sauce und Kräuterbandnudeln

Kalbsfilet und knusprige Kalbskopfscheibe mit Portweinjus, 46
Pfifferlingen und Sellerie-Kartoffelpüree

Vegetarisch

Pfifferlinge à la crème mit Marktgemüse 26
und hausgemachter Pasta