



GOLDENER KARPfen

ZUM EINSTIMMEN

Französische **POGET-AUSTERN** mit Himbeervinaigrette, Zitrone und Pumpernickel

Poget Oyster with raspberry vinaigrette, lemon and pumpernickel

3 Stück 18 €

6 Stück 36 €

DESIETRA– Fuldaer CAVIAR SELECTION – malossol – vom" sibirischen Stör"

30 g Dose mit Kartoffelschnee, Sauerrahm und Wachtelei serviert 79

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

REHTERRINE mit Pfifferlingen, Tatar vom Klarapfel & Gelee, Cranberrysauce 18

Roe deer terrine with chanterelles, Klar Apfel apple tartare & jelly, cranberry sauce

LACHSTATAR auf Rote-Bete-Verdaccio,

Limonengel, Seealgenkaviar, und Meerrettichsauce 22

Salmon tartare on beetroot slices, lemon gel, seawood caviarhorseradish sauce

CARPACCIO vom Rinderfilet in Olivenölmarinade mit Parmesan, Pilzen 18

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,
gerösteten 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

PIFFERLINGCREME - Chanterelle cream 12

KIRSCHTOMATENCONSOMMÉ 12

Clear tomato consommé

HUMMERBISQUE mit Basilikum -unser Klassiker 16

Our classic lobster bisque

ZWISCHENGANG

½ Hummer „**THERMIDOR**“ mit Trüffelschaum gratiniert mit
Gemüse und hausgemachter Pasta 49

½ Lobster "Thermidor," with vegetables and homemade pasta

VEGETARISCH GLASNUDELSALAT mit Garam Masalasauce und crispy Kohlrabi 19

Glass noodle salad with garam masala sauce and crispy kohlrabi



GOLDENER KARPfen

MENÜ „Meer & Wald – süß vollendet“

FISCH-VIERKLING

Hummerbisque / Tiefsee-Salzwassergarnele

Lachstatar / Thunfisch

Lobster bisque / Deep-sea saltwater prawn / Salmon / Smoked tuna

€ 30

REHMEDAILLONS aus heimischen Wäldern

unter der Kräuterkruste mit getrüffelten Kartoffelkrapfen,

Pfifferlingsragout, Gewürzrotkohl, geeiste Preiselbeeren

Venison medallions from local forests under a herb crust, served with truffled potato fritters,
chanterelle ragout, spiced red cabbage and chilled cranberries

€ 49

BLICK IN NACHBARGARTEN..... ZWETSCHGE trifft MOHN

MOHN – ZWETSCHGE – ROSE - VANILLE

POPPY SEED – PLUM – ROSE – VANILLA

€ 16

Menüpreis 89€

EMPFEHLUNG:

RUINART Champagne Blanc de Blancs Brut

€ 135

2019 ROBERT MONDAVI - Californien

Private Selection - Bourbon Barrel Aged

90 % CABERNET SAUVIGNON

€ 48



GOLDENER KARPfen

VEGAN TOFU -gebacken im Sesammantel- auf Ratatouille, Sauce Provençale

Reis, Erdnüsse

Sesame-crusted baked tofu on ratatouille with Sauce Provençale, rice, peanuts

€ 24

VEGETARISCH Pfifferlinge à la crème mit Kräuterbandnudeln, Marktgemüse

Creamed chanterelles with herbed pasta and market vegetables

€ 26

FISCH

ISLAND-KABELJAUFILET – pochiert - auf Graupengemüse, Krustentierschaum 38

Cod fillet – poached – on pearl barley and shellfish foam

SAIBLINGSFILET gebraten auf FULDAER KIMCHI- fresh Coconut-Chilikraut,
Rieslingsauce, Petersilienkartoffeln 39

Char fillet on Fuldaer Kimchi – fresh Coconut-Chilikraut, riesling sauce, potatoes

5 TIEFSEE-SALZWASSERGARNELEN auf Gemüsecurry, Reis 36

5 deepwater shrimps with vegetables Curry, rice

STEINBUTTFILET mit Kräuterpasta, Pfifferlingen à la crème 55

Turbot on herb pasta, chanterelles, à la crème

FLEISCH

KALBSFILET und knusprige KALBSKOPFSCHNITZEL mit Portweinjus,
Pfifferlingen und Sellerie-Kartoffelpüree 46

Veal fillet and crispy slice of calf's head with port wine jus, chanterelles and mashed celeriac-potato

Klassisches TAFELSPITZ mit Meerrettichsauce,
frisch geschabtem Meerrettich, Petersilienkartoffeln und Salat 27

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 Gewürzrotkohl, gebratene Serviettenknödelscheiben,
Rotweinschalottensauce 30

Veal cheeks braised in red wine sauce with spiced red cabbage, pan-fried slices of napkin dumpling,

RINDERFILET unter der Rotwein-Markkruste auf Bohnen, Pfeffersauce, Kartoffelkuchen 48

Filet of beef under red wine crust with green 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 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 KARPfen

Blick über den Gartenzaun..... ZWETSCHGE trifft MOHN

MOHN – ZWETSCHGE – ROSE - VANILLE

POPPY SEED – PLUM – ROSE – VANILLA

€ 16

MOHNEIS auf Zwetschgenröster, Vanillesauce

Poppy seed ice cream served with stewed damson plums and vanilla sauce

€ 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 – Zwetschge, Sanddorn, Pfirsich

Sorbet variation – plum, sea buckthorn, peach

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

Applecake 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

"Eggnog liqueur" Affogato – Double espresso with a scoop of vanilla ice cream, egg liqueur, and lukewarm milk foam

9,50

DESSERT WÜRZIG: EDELKÄSE VOM CHARIOT mit Tomatenmarmelade

16,50