



GOLDENER KARPfen

MITTAGSTISCH (Montag – Freitag) von 12 Uhr – 14 Uhr

Rehterrine mit Apfelchutney, Preiselbeersauce und Salatbouquet

Terrine of venison with apple chutney, lingonberry sauce and salad

€ 18

Pilzcrème

Mushroom cream soup

€ 10

Pochiertes Lachsfilet auf Selleriepürée mit Krustentiersauce
und Brokkoliröschen

Poached fillet of salmon on celery mash with crustacean sauce and broccoli

€ 28

Medaillons vom Jungschweinefilet mit Rotwein-Pfeffersauce, Bohnen
und Kartoffelkuchen

Medallions of young pork tenderloin with red wine-pepper-sauce, beans and potato cake

€ 26

VEGETARISCH: Kürbisrisotto mit knusprigem Kürbis
und weißer Balsamico-Sauce

VEGETARIAN: Pumpkin risotto with crispy pumpkin and white balsamic sauce

€ 18

Rieslingcrème auf Birnenkompott

White wine (Riesling) cream on pear compote

€ 10



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

ENTENLEBERpraline im Valrhona-Schokoladenmantel, Preiselbeersauce

geräucherte WACHTELbrust & ENTENSchinken, Apfeltatar, Kürbischutney 23

Duck liver praline coated in Valrhona chocolate, lingonberry sauce, Smoked quail & slices of duck ham, apple tartare, pumpkin chutney

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

Beef slices in olive oil marinade, parmesan, mushrooms 18

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

.....aus unserer hauseigenen Manufaktur

VEGETARISCH Geeistes Gemüse – Karotte, Erbse & Rote-Bete - als Sorbet serviert 17

- am Tisch mit Olivenöl verfeinert -

Iced vegetables – carrot, pea, and beetroot served as sorbet

3 TIEFSEE-SALZWASSERGARNELEN mit Erbsensorbet & Prise Fleur de Sel

3 Deep-Sea Saltwater Prawns with Pea Sorbet & a Pinch of Fleur de Sel

€ 20

VEGAN Gemüse-SUSHI im Pankomantel, Zucchinihutney, Sojasauce, Wasabi 17

vegetable-Sushi in panko coat, zucchini chutney, soy sauce

SUPPEN

VEGAN - HOKKAIDO – Kürbis-Chilicreme - Pumpkin chili cream 12

KIRSCHTOMATENCONSOMMÉ - Clear tomato consommé 12

HUMMERBISQUE mit Basilikum -unser Klassiker - *Our classic lobster bisque* 16

ZWISCHENGANG - HUMMER trifft KALBSKOPF

½ Hummer „THERMIDOR“ & gebackener Kalbskopf mit Trüffelschaum, Pasta 54

½ Lobster "Thermidor" & baked calf's head gratinéed with truffle foam, homemade pasta

VEGETARISCH ROTE-BETE-KNOLLE mit Meerrettichsauce gratiniert,

gebackener Blumenkohl und Petersilien-Kartoffeln 24



GOLDENER KARPEN

MENÜ „Meer & Wald“

FISCH-VIERKLANG

Hummerbisque / Tiefsee-Salzwassergarnele

Lachstatar / Thunfisch

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

€ 32

REHMEDAILLON – Degustation - aus heimischen Wäldern

unter der Kräuterkruste mit Serviettenknödelscheiben,

Pfifferlingsragout, Gewürzrotkohl, geeiste Preiselbeeren

Venison medallions from local forests under a herb crust, served with roasted slices of bread dumplings,
chanterelle ragout, spiced red cabbage and chilled cranberries

€ 42

URBAN NATURE DESSERT

HEU-EISPARFAIT mit Himbeer-Balsamicogeelee, Vanilleschaum, Waffeln

Hay Ice Cream Parfait with raspberry-balsamic jelly, vanilla foam, and wafer

€ 17

MENÜPREIS € 85

DESSERT WÜRZIG: EDELKÄSE VOM CHARIOT mit Tomatenmarmelade € 16,50

EMPFEHLUNG:

RUINART Champagne Blanc de Blancs Brut

€ 135

2019 ROBERT MONDAVI - Kalifornien

Private Selection - Bourbon Barrel Aged

90 % CABERNET SAUVIGNON

€ 48



GOLDENER KARPfen

VEGAN LINSEN-KARTOFFELBRATLING auf fresh Coconut-Chilikraut, Noilly-Prat-Sauce

Lentil and potato patty on fresh coconut-chili cabbage, Noilly Prat sauce

€ 24

VEGETARISCH Pfifferlinge à la crème mit Kräuterbandnudeln, Marktgemüse

Creamed chanterelles with herbed pasta and market vegetables

€ 26

FISCH

ISLAND-KABELJAUFILET – pochiert - auf Fuldaer Kimchi, fresh Coconut-Chilikraut,
Rieslingsauce, Rote-Bete-Kartoffeln 38
Icelandic cod fillet – poached – on fresh coconut-chili cabbage, Riesling sauce, beetroot potatoes

SAIBLINGSFILET gebraten mit Yuzu-Peppersauce, Süßkartoffelpüree 39
Pan-fried Arctic char fillet with yuzu-pepper sauce, sweet potato purée

- DEGUSTATIONSPORTION- 32

5 TIEFSEE-SALZWASSERGARNELEN auf Blumenkohlcurry, Reis 36
5 deepwater shrimps with Cauliflower Curry, rice

STEINBUTTFILET mit Pasta, Herbstrüffel, Brokkoliröschen 55
Turbot fillet with pasta, autumn truffle, broccoli florets

- DEGUSTATIONSPORTION- 45

FLEISCH

LAMMCARRE unter der Kräuterkruste auf Tandoorilinsen, Rosmarinsauce, Rissoléeskartoffeln 48
Herb-crusted rack of lamb on tandoori lentils, rosemary sauce, rissole potatoes

SAUERBRATEN vom FRISCHLING mit Rosinensauce, Gewürzrotkohl,
gebratene Serviettenknödelscheiben 28
Sauerbraten of young wild boar with raisin sauce, spiced red cabbage, pan-fried slices of napkin dumpling

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, Balsamico 29
Liver of veal "Berlin style" with mashed potatoes, apple-slices, fried onions and balsamic

KALBSBÄCKCHEN -mit Gewürzrotkohl, 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-Senfauce 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

URBAN NATURE DESSERT aus unserer hauseigenen Manufaktur

HEU-EISPARFAIT mit Himbeer-Balsamicogeele, Vanilleschaum, Waffeln

Hay Ice Cream Parfait with raspberry-balsamic jelly, vanilla foam, and wafer

€ 17

Crème Brûlée mit Zimt-Flavour und Mohneisparfait

Burnt cinnamon cream with Poppy seed ice cream

€ 15

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Dessert-Kreationen

FEINGEBÄCK € 7,50

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE mit Früchten und Fruchtcoulis

Dark chocolate mousse with fruits

12

OLIVENÖLEIS - mit Olivenöl von der TAGGIASCA-Olive, Limonenschaum

Olivenöl & Ananas-Mangochutney

Olive-icecream with citrus foam, pineapple-mango-chutney, foam of lemon

★★

8,50

SORBETVARIATION – Zwetschge, Sanddorn, Apfel-Amaretto

Sorbet variation – plum, sea buckthorn, apple - amaretto

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

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

9,50