GOLDENER KARPFEN

MITTAGSTISCH (Montag – Freitag)

von 12 Uhr – 14 Uhr

Räucherlachsrose auf Gurkenscheiben, grüne Sauce und Salatbouquet
Smoked salmon rose on cucumber slices, served with green sauce and a bouquet of salad
€ 18

Petersilienwurzelcreme
Cream of parsley root soup
€ 10

Gebackenes Rotbarschfilet mit Kartoffel-Gurkensalat, Remouladensauce
Baked Redfish Fillet with potato-cucumber salad and remoulade sauce
€ 26

Sauté vom Jungschwein auf gewoktem Gemüse, Reis und Ingwerjus
Sauté of young pork with wok-tossed vegetables, rice, and ginger jus
€ 26

VEGETARISCH: Pilzgnocchi in Pilzrahmsauce,
Brokkoliröschen mit Mandelbutter
VEGETARIAN: Mushroom Gnocchi in a Creamy Mushroom Sauce,
served with Broccoli Florets in Almond Butter
€ 20

***

Dunkles Schokosorbet auf Joghurtschaum, Knuspermüsli
Dark chocolate sorbet on yogurt foam, served with crunchy granola
€ 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 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

.....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, Zucchinichutney, Sojasauce, Wasabi 17
vegetable-Sushi in panko coat, zucchini chutney, soy saucei

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 KARPFEN

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-Balsamicogelee, 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, Süßkartoffelpürée 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
Herb-crusted rack of lamb on tandoori lentils, rosemary sauce, rissolé potatoes 48

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-Senfsauce 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

<u>Unser Klassiker – Die Spezialität im GOLDENEN KARPFEN</u>

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-Balsamicogelee, Vanilleschaum, Waffeln

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

€ 17

Crème Brûlée mit Zimt-Flavour und Mohneisparfait

Burnd 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 12

Dark chocolate mousse with fruits

OLIVENÖLEIS - mit Olivenöl von der TAGGIASCA-Olive, Limonenschaum

Olivenöl & Ananas-Mangochutney 8,50

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

**

SORBETVARIATION – Zwetschge, Sanddorn, Apfel-Amaretto 12,50

Sorbet variation – plum, sea buckthorn, apple - amaretto

MINISORBET- und EISVARIATION 8,50

Sorbet- and ice degustation

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

APFELKÜCHLEIN mit Vanilleeis, Vanillesauce 11

Applecake with vanilla ice-cream, vanilla sauce

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

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