

CARLS WASSER

SODA-WASSER tischweise
pro Person
3,80

VORSPEISEN

GEFÜLLTES MINI-GEMÜSE auf Tomatenmarmelade und Ziegenfrischkäse	14,50
RINDERTATAR MIT BROTCCHIP UND KRÄUTERSALAT klein/groß	16,-/19,50
mit Pommes frites	+4,50
GERÄUCHERTER OSTSEE-AAL mit Kräuterrührei und geröstetem Schwarzbrot klein/groß	16,-/19,50
SCHEIBEN VOM ROSA GEBRATENEN KALB mit Trüffelemulsion, Artischocken und Parmesan	16,50
TATAR VOM THUNFISCH mit Avocado, Sesam und Peperoncini	15,50
12 BURGUNDERSCHNECKEN NACH ELSÄSSER ART	14,-

CARLS MENU

SCHEIBEN VOM ROSA GEBRATENEN KALB
mit Trüffelemulsion, Artischocken und Parmesan
oder

TATAR VOM THUNFISCH
mit Avocado, Sesam und Peperoncini

SCHWERTFISCHSTEAK
mit "Kräuter der Provence", Ratatouille-Jus und Kichererbsen
oder

CARLS BOEUF BOURGUIGNON
mit glasierten Zwiebeln und Schnittlauchpüree

CRÈME BRÛLÉE CLASSIQUE
oder

CARLS "SCHWARZWÄLDER KIRSCH"
42,- pro Person

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2016 SAUVIGNON BLANC 'LE BOUC'
Domaine Vincent Ricard, Loire

oder

2014 CORBIÈRES
Domaine Gérard Bertrand, Languedoc

0,75l Flasche der empfohlenen Weine, CARLS Wasser und Kaffee
29,00 für zwei Personen

(Dieses Angebot gilt nur in Verbindung mit dem CARLS Menu.)

SUPPEN

KALTE GURKENSUPPE
mit Kokosmilch und Croustillant von der Garnele.....

SOUPE DE POISSON
mit Sauce Rouille, Croûtons und geriebenem Emmentaler

CARLS

AN DER ELBPILHARMONIE

APERITIFEMPFEHLUNG

LILLET ELB SUMMER	9,50
LILLET „GRANDE RÉSERVE“	5 cl 9,50
CHAMPAGNE RUINART 'R'	0,1l 11,50
CHAMPAGNE RUINART ROSÉ ...	0,1l 14,50

LE BAR A HUÎTRES

FINE DE CLAIRE	Stück 3,80
SPECIALE ANCELIN UTAH BEACH	Stück 4,60

PLATEAU DE FRUITS DE MER

1/2 HUMMER, 3 KAISERGRANATE, 10 CREVETTES ROSES,
3 FINE DE CLAIRE UND 3 SPECIALES ANCELIN
serviert auf gestoßenem Eis mit Zitrone, hausgemachter Mayonnaise,
Schalottenvinaigrette und Salzbuter
55,-

CARLS VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN
mit Sommertrüffel und Comté.....

SALATE

EISBERGSALAT
mit bunten Tomaten, Burrata und Pinienkernen

SALADE NIÇOISE
mit Bonito del Norte in Limonenmayonnaise

GEGRILLTER PULPO "SÜSS-SCHARF"
mit Paprikasalat und Olivencrostini

SALADE CÉSARE
mit Croûtons, knusprigem Speck, Parmesan
und sautierten Garnelen

HAUPTGANG

GEBRATENE BRUST UND RAGOÛT VOM PERLUHN
mit Brombeeren, Pfifferlingen und Pommes Anna

CARLS PANNFISCH
mit Pommery-Senssauce, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

SCHWERTFISCHSTEAK
mit "Kräuter der Provence", Ratatouille-Jus und Kichererbsen

NORDSEE-SEEZUNGE MÜLLERIN ART
mit Gurkensalat und Heide-Kartoffeln

FILET VOM ADLERFISCH "LABEL ROUGE"
mit Fenchel-Safran Fumet und Coco Bohnen

CARLS BOEUF BOURGUIGNON
mit glasierten Zwiebeln und Schnittlauchpüree
klein/groß

STEAK & FRITES
ENTRECÔTE vom Pommerschen Rind

oder RINDERFILET von der deutschen Färse

mit Sauce Béarnaise, Kräuterbutter oder Pfeffersauce und Pommes frites
dazu Blattspinat oder grüne Bohnen