

CARLS WASSER

SODA-WASSER tischweise
pro Person
3,80

VORSPEISEN

ZIEGENFRISCHKÄSE MIT ARTISCHOCKE <i>Granatapfel, Rucola und Pinienkerne</i>	15,50
RINDERTATAR <i>mit Kressesalat und Senf-Vinaigrette</i>	klein/groß 16,-/19,50
<i>mit Trüffel und Trüffelcrème</i>	klein/groß 24,50/29,50
<i>mit Pommes frites</i>	+4,50
GERÄUCHERTER OSTSEE-AAL <i>mit Kräuterrührei und geröstetem Schwarzbrot</i> klein/groß	16,-/19,50
GEBRATENE CALAMARETTI <i>mit Persillade, Zitrone und Aioli</i>	15,-
KALBSKOPF MIT SAUCE RAVIGOTE <i>gebackenes Ei und Friséesalat</i>	16,-
12 BURGUNDERSCHNECKEN NACH ELSÄSSER ART	14,-

CARLS MENU

RINDERTATAR „CLASSIQUE“ <i>mit Kressesalat und Senf-Vinaigrette</i> oder	
ZIEGENFRISCHKÄSE MIT ARTISCHOCKE <i>Granatapfel, Rucola und Pinienkerne</i> ***	
GEBRATENER SKREI <i>mit Paprikasud, Fregola Sarda und Chorizo</i> oder	
CARLS BOEUF BOURGUIGNON <i>mit glasierten Zwiebeln und Schnittlauchpüree</i> ***	
CRÈME BRÛLÉE CLASSIQUE oder	
QUARKCRÈME MIT KONFIERTEM RHABARBER <i>Schokoladen-Crumble und Erdbeersorbet</i>	
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

COCOBOHNEN-CRÈMESUPPE <i>mit Holsteiner Katenschinken</i>	10,50
SOUPE DE POISSON <i>mit Sauce Rouille, Croûtons und geriebenem Emmentaler</i>	12,50

CARLS

AN DER ELBPILHARMONIE

APERITIFEMPFEHLUNG

LILLET WINTER SPICE	9,50
LILLET „GRANDE RÉSERVE“ 5 cl	9,50
CHAMPAGNE RUINART 'R'	0,1l 15,50
CHAMPAGNE RUINART ROSÉ ... 0,1l	17,50

LE BAR A HUITRES

FINE DE CLAIRE	Stück 3,80
SPECIALE ANCELIN UTAH BEACH	Stück 4,90

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

MACARONI IN TRÜFFELRAHM <i>mit Spinat und Belper Knolle</i>	21,50
GEFÜLLTE BRETONISCHE ARTISCHOCKE „A LA PROVENCAL“ <i>auf Rucola</i>	18,50

SALATE

SPINATSALAT MIT FRENCH DRESSING <i>Avocado, Cranberries und Pekannüsse</i>	13,-
SALADE CÉSARE <i>mit Croûtons, knusprigem Speck, Parmesan und Riesengambas</i>	19,-
<i>und Maispoularde</i>	17,-

HAUPTGANG

GEBRATENER SCHOTTISCHER LACHS <i>mit Gemüselinsen und Meerrettich</i>	23,-
„BOUDIN NOIR“ FRANZÖSISCHE BLUTWURST <i>mit Roscoff Zwiebeln, Apfel und Kartoffelpüree</i>	21,-
MARENSIN POULARDENBRUST „GRAND MÈRE“ <i>mit gebratenen Kartoffeln, Champignons und Speck</i>	26,-
GEBRATENER SKREI <i>mit Paprikasud, Fregola Sarda und Chorizo</i>	27,-
NORDSEE-SEEZUNGE MÜLLERIN ART <i>mit Gurkensalat und Heide-Kartoffeln</i>	pro Gramm 16 Cent
FEUILLETÉ VOM ATLANTIK HUMMER MIT BLATTSPINAT <i>Hummerschaum und Gemüse-Frikassé</i>	36,-
CARLS BOEUF BOURGUIGNON <i>mit glasierten Zwiebeln und Schnittlauchpüree</i> klein/groß	22,-/27,-
STEAKS AUS DEUTSCHLAND	
ROASTBEEF	250g 29,-
RINDERFILET	200g 38,-
<i>mit Sauce Béarnaise, Kräuterbutter oder Pfeffersauce</i>	
<i>mit Trüffelsauce</i>	+ 6,50
<i>mit Pommes frites oder Kartoffelgratin</i>	+ 4,50
<i>mit Grillgemüse oder Blattspinat</i>	+ 4,90