



CARLS

AN DER ELBPILHARMONIE



CARLS WASSER

SODA-WASSER tischweise
pro Person
3,80

VORSPEISEN

- MELONEN-VARIATION
mit Bayonne Schinken, Portwein und Schnittlauchpesto14,50
- RINDERTATAR MIT BROTCCHIP UND KRÄUTERSALAT
klein/groß 16,-/19,50
mit Pommes frites+4,50
- GERÄUCHERTER OSTSEE-AAL
mit Kräuterrührei und geröstetem Schwarzbrot
klein/groß16,-/19,50
- CARLS ENTENLEBERTERRINE MIT „4 ÉPICES“
mit Lillet „Grande Réserve“ Gelee und geröstetem Landbrot19,50
- GEBEIZTER LACHS
mit Avocadocrème, Rettich und Zitrusud15,50
- 12 BURGUNDERSCHNECKEN NACH ELSÄSSER ART14,-

APERITIFEMPFEHLUNG

- LILLET ELB SUMMER9,50
- LILLET „GRANDE RÉSERVE“ 5 cl 9,50
- CHAMPAGNE RUINART 'R'0,1l 11,50
- CHAMPAGNE RUINART ROSÉ ...0,1l 14,50

LE BAR A HUITRES

- FINE DE CLAIREStück 3,80
- SPECIALE ANCELIN UTAH BEACHStück 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 MENU

RINDERTATAR
mit Brotchip und Kräutersalat
oder

GEBEIZTER LACHS
mit Avocadocrème, Rettich und Zitrusud

ZANDERFILET MIT THYMIAN-BUTTER
Sommertrüffel, Erbsen und violetten Kartoffeln
oder

CARLS BOEUF BOURGUIGNON
mit glasierten Zwiebeln und Schnittlauchpüree

CRÈME BRÛLÉE CLASSIQUE
oder

MILCHSCHOKOLADEN GANACHE „GUANAJA LACTÉE“
mit Erdbeeren und Pistaziencrumble
42,- pro Person

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2016 SAUVIGNON 'LE PETIOT'
Domaine Vincent Ricard, Loire
oder

2014 CHÂTEAU VALCOMBE, EPICURE
Côtes du Ventoux

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

- FENCHELCRÈME-SUPPE
mit Basilikum und Limonenöl9,50
- SOUPE DE POISSON
mit Sauce Rouille, Croûtons und geriebenem Emmentaler12,50

CARLS VEGETARISCH

SPINATRAVIOLI MIT KIRSCHTOMATENSUGO
Rucola, Pinienkerne und konfierte Zitrone18,-

SALATE

- KOPFSALAT MIT ESTRAGON-SENFDESSING
Olivenbrot und konfierte Tomaten10,50
- SALADE NIÇOISE
mit Bonito del Norte in Limonenmayonnaise15,50
- PULPO SALAT
mit Rucola, Fregola, Panisse und Harissa15,-
- SALADE CÉSARE
mit Croûtons, knusprigem Speck, Parmesan
und sautierten Garnelen17,50
und Maispörlade16,-

HAUPTGANG

- CARLS PANNFISCH
mit Pommery-Senssauce, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 21,50
- ZANDERFILET MIT THYMIAN-BUTTER
Sommertrüffel, Erbsen und violetten Kartoffeln 27,50
- NORDSEE-SEEZUNGE MÜLLERIN ART
mit Gurkensalat und Heide-Kartoffeln 52,-
- BRUST VON DER BARBARIE ENTE MIT ROSMARINHONIG
karamelisierter Pfirsich und Mais-Galette 26,50
- BOUDIN NOIR
mit geschmorten roten Zwiebeln, Apfel und Kartoffelpüree 21,-
- CARLS BOEUF BOURGUIGNON
mit glasierten Zwiebeln und Schnittlauchpüree
klein/groß21,50/26,50
- STEAK & FRITES
ROASTBEEF von der deutschen Färse250g 32,-
oder RINDERFILET von der deutschen Färse200g 45,-
mit Sauce Béarnaise, Kräuterbutter oder Pfeffersauce und Pommes frites
dazu Blattspinat oder grüne Bohnen + 4,50