

CARLS WASSER

SODA-WASSER tischweise
pro Person 3,80

CARLS

AN DER ELBPILHARMONIE

VORSPEISEN

MARINIERTER „GLEN DOUGLAS“ LACHS mit Mango, Pomelo und Avocado	16,50
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

PLAT DU JOUR



WOCHENTAGS (20. BIS 24. NOVEMBER)

GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST
mit Brombeeressigjus, Pilzcrème und Pommes Fondantes

SEELACHSFILET MIT CURRY-SAFRANSUD
Sesam und Spinat

FUSSILONI MIT RICOTTA
Mangold und Pinienkernen

11,50

APERITIFEMPFEHLUNG

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

SUPPEN

BLUMENKOHLCRÈMESUPPE mit Chorizo und Erdnüssen	10,50
SOUPE DE POISSON mit Sauce Rouille, Croûtons und geriebenem Emmentaler	12,50

SALATE

BETE SALAT MIT ZIEGENKÄSE Walnüssen und Orangen-Lavendel-Honigdressing	14,50
SALADE CÉSARE mit Croûtons, knusprigem Speck, Parmesan und sautierten Garnelen	17,50
und Maispoularde	16,-

CARLS MENU

RINDERTATAR mit Brotchip und Kräutersalat oder BETE SALAT MIT ZIEGENKÄSE Walnüssen und Orangen-Lavendel-Honigdressing *** GEBRATENER ZANDER mit Topinambur, Mandeln und Moosbeere oder CARLS BOEUF BOURGUIGNON mit glasierten Zwiebeln und Schnittlauchpüree *** CRÈME BRÛLÉE CLASSIQUE oder SCHOKOLADENTÖRTCHEN mit „Sauce pain d'épices“ und Mandarinensorbet 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.)

HAUPTGANG

DINKELRISOTTO mit Pastinaken, Feigen und Comté	18,50
CARLS PANNFISCH mit Pommery-Senfsauce, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	21,50
GEBRATENER ZANDER mit Topinambur, Mandeln und Moosbeere	27,-
NORDSEE-SEEZUNGE MÜLLERIN ART mit Gurkensalat und Heide-Kartoffeln	52,-
CARLS BOEUF BOURGUIGNON mit glasierten Perlzwiebeln und Schnittlauchpüree	klein/groß 21,50/26,50
STEAK & FRITES ROASTBEEF aus Uruguay	250g 33,-
oder RINDERFILET von der deutschen Färse	200g 45,-
mit Sauce Béarnaise, Kräuterbutter oder Pfeffersauce und Pommes frites dazu Blattspinat oder grüne Bohnen	+ 4,50
CARLS CURRYWURST mit Pommes frites und kleinem Salat	11,50
und Whisky Sauce	+2,50
und Mango-Chili Sauce	+2,50

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE CLASSIQUE	10,50
mit Kirschwasser flambiert	+1,-
SCHOKOLADENTÖRTCHEN mit „Sauce pain d'épices“ und Mandarinensorbet	10,50

Die angegebenen Preise verstehen sich in Euro. Ihre Kreditkarte akzeptieren wir ab einem Rechnungsbetrag von 10,00 Euro.
Gerne halten wir eine Speisekarte mit Allergenen für Sie bereit.