

CARLS WASSER

SODA-WASSER tischweise
pro Person 3,80

CARLS

AN DER ELBPILHARMONIE

VORSPEISEN

- SCHEIBEN VOM ROSA KALB
mit Trüffelemulsion, Artischocken und Parmesan16,50
- RINDERTATAR MIT BROTCIP UND KRÄUTERSALAT
klein/groß 16,-/19,50
mit Pommes frites+4,50
- GERÄUCHERTER OSTSEE-AAL
mit Kräuterrührei und geröstetem Schwarzbrot
klein/groß16,-/19,50

PLAT DU JOUR



WOCHENTAGS (25. BIS 29. SEPTEMBER)

- DUROC – SCHWEINERÜCKEN MIT THYMIANJUS
Rahmwirsing und Röstkartoffeln
- GEBRATENES LACHSFILET „GRENOBLER ART“
mit Beurre Blanc und Pastinaken
- FRANZÖSISCHE ZWIEBELTARTE
mit Wildkräutersalat und Crème fraîche

11,50

APERITIFEMPFEHLUNG

- LILLET ELB SUMMER9,50
- LILLET „GRANDE RÉSERVE“ 5 cl 9,50
- CHAMPAGNE RUINART 'R'0,1l 11,50
- CHAMPAGNE RUINART ROSÉ0,1l 14,50

SUPPEN

- KALTE GURKENSUPPE
mit Kokosmilch und Croustillant von der Garnele11,-
- SOUPE DE POISSON
mit Sauce Rouille, Croûtons und geriebenem Emmentaler.....12,50

SALATE

- EISBERGSALAT
mit bunten Tomaten, Burrata und Pinienkernen.....10,50
- SALADE NIÇOISE
mit Bonito del Norte in Limonenmayonnaise.....15,50
- SALADE CÉSARE
mit Crôutons, knusprigem Speck, Parmesan
und sautierten Garnelen17,50
und Mayspoullade16,-

CARLS MENU

SCHEIBEN VOM ROSA 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.)

HAUPTGANG

- HAUSGEMACHTE BANDNUDELN
mit Sommertrüffel und Comté.....19,50
- CARLS PANNFISCH
mit Pommery-Senfsauce, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln21,50
- SCHWERTFISCHSTEAK
mit „Kräuter der Provence“, Ratatouille-Jus und Kichererbsen.....26,50
- NORDSEE-SEEZUNGE MÜLLERIN ART
mit Gurkensalat und Heide-Kartoffeln52,-
- CARLS BOEUF BOURGUIGNON
mit glasierten Perlzwiebeln und Schnittlauchpüreeklein/groß 21,50/26,50
- STEAK & FRITES
ENTRECÔTE von der deutschen Färse250g 32,-
oder RINDERFILET vom Pommerschen Rind.....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 Salat11,50
und Whisky Sauce+2,50
und Mango-Chili Sauce+2,50

DESSERTS

- CRÈME BRÛLÉE CLASSIQUE10,50
mit Kirschwasser flambiert.....+1,-
- CARLS "SCHWARZWÄLDER KIRSCH".....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.