

CARLS WASSER

SODA-WASSER tischweise
pro Person 3,80

CARLS

AN DER ELBPILHARMONIE

VORSPEISEN

- GEBEIZTER LACHS**
mit Avocadocrème, Rettich und Zitrusud15,50
- 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 (29. MAI BIS 2. JUNI)

DUROC-SCHWEINERÜCKENSTEAK MIT THYMIANJUS
Schnippelbohnen und Gratin Dauphinois

GEBRATENES LACHSFILET MIT RIESLINGSCHAUM
Kartoffel-Lauchfondue

PENNE MIT CHAMPIGNONS
Babypinacat, konfierten Tomaten und Parmesan

9,50

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

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

SALATE

- KOPFSALAT MIT ESTRAGON-SENF DRESSING**
Olivenbrot und konfierten Tomaten10,50
- SALADE NIÇOISE**
mit Bonito del Norte in Limonenmayonnaise15,50
- SALADE CÉSARE**
mit Crôtons, knusprigem Speck, Parmesan
und sautierten Garnelen17,50
und Mayspoullade16,-

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, Rhône
- 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

- SPINATRAVIOLI MIT KIRSCHTOMATENSUGO**
Rucola, Pinienkerne und konfierte Zitrone18,-
- CARLS PANNFISCH**
mit Pommery-Senfsauce, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln21,50
- ZANDERFILET MIT THYMIAN-BUTTER**
Sommertrüffel, Erbsen und violette Kartoffeln27,50
- NORDSEE-SEEZUNGE MÜLLERIN ART**
mit Gurkensalat und Heide-Kartoffeln52,-
- CARLS BOEUF BOURGUIGNON**
mit glasierten Perlzwiebeln und Schnittlauchpüreeklein/groß 21,50/26,50
- STEAK & FRITES**
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
- CARLS CURRYWURST**
mit Pommes frites und kleinem Salat11,50
und Whisky Sauce+2,50
und Mango-Chili Sauce+2,50

DESSERTS

- CRÈME BRÛLÉE CLASSIQUE**10,50
mit Kirschwasser flambiert+1,-
- MILCHSCHOKOLADEN GANACHE „GUANAJA LACTÉE“**
mit Erdbeeren und Pistaziencrumble10,50

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.