

# 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 (22. BIS 26. JANUAR 2018)

KROSSE ENTENKEULE MIT THYMIANJUS  
*Bohnen Cassoulet und Endiviensalat*

BACKFISCH MIT SAUCE RÉMOULADE  
*und Kartoffel-Gurken Salat*

GNOCCHI MIT BASILIKUMBUTTER  
*gebratene Aubergine, Ziegenkäse und Pistazie*

11,50

## 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

## 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.