

# CARLS WASSER

SODA-WASSER tischweise  
pro Person 3,80

# CARLS

AN DER ELBPILHARMONIE

## VORSPEISEN

- GEBEIZTER LACHS**  
mit Avocado-creme, Rettich und Zitrusud .....15,50
- RINDERTATAR MIT BROTCIP UND KRÄUTERSALAT**  
klein/groß ..... 16,-/19,50  
mit Pommes frites .....+4,50
- GERÄUCHERTER OSTSEE-AAL**  
mit Kräuterrührei und geröstetem Schwarzbrot  
klein/groß .....16,-/19,50

## PLAT DU JOUR



WOCHENTAGS (17. BIS 21. JULI)

**SCHEIBEN VOM ROASTBEEF**  
mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Krautsalat

**GEBRATENER THUNFISCH**  
mit Ratatouille-Jus und Kichererbsen

**RISOTTO ARBORIO  
MIT SAUTIERTEN PFIFFERLINGEN**  
Kirschtomaten und Petersilie

11,50

## APERITIFEMPFEHLUNG

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

## SUPPEN

- FENCHELCRÈME-SUPPE**  
mit Basilikum und Limonenöl .....9,50
- SOUPE DE POISSON**  
mit Sauce Rouille, Croûtons und geriebenem Emmentaler .....12,50

## SALATE

- KOPFSALAT MIT ESTRAGON-SENF-DRESSING**  
Olivenbrot und konfierten Tomaten .....10,50
- SALADE NIÇOISE**  
mit Bonito del Norte in Limonenmayonnaise .....15,50
- SALADE CÉSARE**  
mit Crôtons, knusprigem Speck, Parmesan  
und sautierten Garnelen .....17,50  
und Mayspoullade .....16,-

## CARLS MENU

- RINDERTATAR**  
mit Brotchip und Kräutersalat  
oder  
**GEBEIZTER LACHS**  
mit Avocado-creme, 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 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

- SPINATRAVIOLI MIT KIRSCHTOMATENSUGO**  
Rucola, Pinienkerne und konfierte Zitrone .....18,-
- CARLS PANNFISCH**  
mit Pommery-Senfsauce, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln .....21,50
- ZANDERFILET MIT THYMIAN-BUTTER**  
Sommertrüffel, Erbsen und violette Kartoffeln .....27,50
- 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 von der deutschen Färse .....250g 32,-  
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,-
- MILCHSCHOKOLADEN GANACHE „GUANAJA LACTÉE“**  
mit Erdbeeren und Pistaziencrumble .....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.