

CARLS

VORSPEISEN

| | |
|--|----------------|
| RINDERTATAR CLASSIQUE 150g <i>Eigelb Petersilie Balsamico</i> <i>Pommes frites</i> | 19,50 +4,50 |
| ENTENLEBERPARFAIT MIT HASELNUSS <i>Armagnac Trauben Brioche</i> <i>Getränkeempfehlung Noilly Prat Ambré Tonic 0,15l</i> | 17,00 9,00 |
| GEBEIZTE FJORD FORELLE <i>Sellerie Granny Smith Walnüsse Kalamansi</i> | 16,50 |

AUSTERN & NOILLY PRAT

| | | |
|------------------------|----|------|
| FINES DE CLAIRE | je | 4,50 |
|------------------------|----|------|

NOILLY PRAT ist die zweitälteste Wermut Marke der Welt und gehört zu den aromatischsten der französischen Wermuts. Nicht nur James Bond bevorzugte NOILLY PRAT, auch der französische Genießer und die Küche wusste schon immer das besondere Potenzial zu schätzen. Neben Champagner ist NOILLY PRAT ein hervorragender Begleiter zu Austern.

| | |
|-----------------------------------|------|
| In Verbindung mit Austern: | |
| NOILLY PRAT DRY TONIC 0,15l | 6,00 |
| NOILLY PRAT AMBRÉ TONIC 0,15l | 6,00 |
| NOILLY PRAT ROUGE BITTER 0,15l | 6,00 |

PLAT DU JOUR

Täglich bieten wir Ihnen ständig wechselnde, marktfrische Tagesgerichte an. Unser Personal ist Ihnen bei Ihrer Wahl gern behilflich. Sie können die Gerichte auch unseren Tafeln entnehmen.

APERITIFEMPFEHLUNG

| | |
|--|-------|
| 'CARLI' Martini Fiero Tonic Orange | 8,50 |
| 'CARL' Ramazotti Rosato Tonic | 9,00 |
| CHAMPAGNE RUINART 'R' 0,1l | 16,50 |
| CHAMPAGNE RUINART ROSÉ 0,1l | 18,50 |

SUPPEN

| | |
|--|---------------|
| HOKKAIDO KÜRBIS SUPPE <i>vegan</i> <i>Apfel Kernöl</i> <i>Eismeergarnelen</i> | 9,50 12,50 |
|--|---------------|

SALATE

| | |
|--|-------|
| FELDSALAT PICANDOU <i>Picandou-Ziegenkäse Rote Bete Apfelvinaigrette</i> | 16,50 |
| HERBSTSALAT <i>sautierte Pilze Bayonne Schinken marinierter Kürbis</i> | 15,50 |

AN DER ELBPILHARMONIE

CARLS MENU

| | |
|--|------------------|
| GEBEIZTE FJORDFORELLE <i>Sellerie Granny Smith Walnüsse Kalamansi</i> oder FELDSALAT PICANDOU <i>Picandou-Ziegenkäse Rote Bete Apfelvinaigrette</i> *** | |
| FILET VOM KABELJAU <i>Coco Bohnen Tomaten Steinpilze Petersilie</i> oder CARLS BOEUF BOURGUIGNON <i>glasierte Perlzwiebeln Schnittlauchpüree</i> *** | |
| CRÈME BRÛLÉE CLASSIQUE oder MASCARPONE VANILLE TÖRTCHEN <i>Zwetschgenröster Schokoladeneis</i> | |
| | 49,50 pro Person |

FISCH | FLEISCH

| | |
|---|----------|
| FILET VOM KABELJAU <i>Coco Bohnen Tomaten Kräuterseitlinge Petersilie</i> | 31,50 |
| GEBRATENE GARNELEN <i>"à la Provençale" knusprige Olivenpolenta</i> | 29,50 |
| NORDSEE-SEEZUNGE MÜLLERINART <i>Butterkartoffeln Gurkensalat</i> | 17Cent/g |
| GEBRATENE PERLHUHNBRUST <i>Cidresauce karamellisierter Apfel Waldpilze</i> | 28,50 |
| CARLS BOEUF BOURGUIGNON <i>glasierte Perlzwiebeln Schnittlauchpüree</i> | 29,50 |
| STEAKS VOM WEIDERIND | |
| RUMPSTEAK 300g | 36,50 |
| RUMPSTEAK 200g | 28,50 |
| RINDERFILET 200g | 42,50 |

| | |
|--|--------|
| <i>wahlweise Sauce béarnaise Kräuterbutter Cognac-Pfeffersauce</i> | |
| <i>Beilagensalat</i> | + 6,50 |
| <i>sautierte Waldpilze</i> | + 7,50 |
| <i>Pommes frites oder Butterkartoffeln</i> | + 4,50 |

VEGETARISCH | VEGAN

| | |
|---|-------|
| ARTISCHOCKEN BARIGOULE <i>konfierte Zitrone Kichererbsen</i> | 18,50 |
| BANDNUDELN TRÜFFEL <i>Herbsttrüffel wilder Brokkoli Comté</i> | 25,50 |

DESSERTS | KÄSE

| | |
|--|---------------|
| VANILLE CRÈME BRÛLÉE mit Sorbet | 12,50 |
| OPERA CLASSIQUE <i>Kaffeeis karamellisierte Pecannüsse</i> | 13,50 |
| MASCARPONE VANILLE TÖRTCHEN <i>Zwetschgenröster Schokoladeneis</i> | 12,50 |
| MACARONS | je Stück 2,50 |
| KÄSEVARIATION <i>Camenbert AOC Comté AOP Picandou Feigensenf</i> | 14,50 |

CARLS

AN DER ELBPILHARMONIE

CHAMPAGNER | SCHAUMWEINE

| | Glas 0,1 | 0,75 |
|---|----------|-------|
| 2014 CUVÉE PINOT BRUT PFANNEBECKER, Rheinhessen | 10,- | 58,- |
| Champagne RUIPART "R" | 16,50 | 98,- |
| Champagne RUIPART Brut Rosé | 18,50 | 118,- |
| Champagne RUIPART Blanc de Blancs | | 169,- |
| Crémant Blanc de Blancs BOUVET-LADUBAY, Loire | | 58,- |
| Crémant Rosé Brut BOUVET-LADUBAY, Loire | | 62,- |
| VEUVE CLIQUOT RICH | | 99,- |
| 2009 Moët et Chandon Grand Vintage | | 119,- |

OFFENE WEINE

| WEISS | Glas 0,15 | 0,75 |
|--|-----------|------|
| 2018 Riesling, exklusive Abfüllung für das Carls vom WEINGUT SPREITZER, Rheingau | 9,80 | 39,- |
| 2019 Grauburgunder vom Löss, FRANZ KELLER, Baden | 9,50 | 37,- |
| 2019 Sancerre „Authentique“, THOMAS LABAILLE, Loire | 12,- | 52,- |
| ROSÉ | | |
| 2019 Rosé Saignée, JOHANNES LANDERER, Baden | 9,- | 34,- |
| 2019 Cuvée M Rosé, CHÂTEAU MINUTY, Provence | 11,- | 43,- |
| ROT | | |
| 2018 Spätburgunder, JOHANNES LANDERER, Baden | 9,50 | 36,- |
| 2017 Syrah & Carignan, GÉRARD BERTRAND, Minervois | 9,90 | 42,- |
| 2012 Château Lousteauneuf Cru Bourgeois, BRUNO SEGOND, Médoc | 13,- | 58,- |

WEISSWEIN

| – DEUTSCHLAND – | 0,75 |
|--|------|
| 2018 Weißburgunder, JOHANNES LANDERER, Baden | 36,- |
| 2018 Auxerrois, WEINGUT KLUMPP, Baden | 44,- |
| 2017 Grauburgunder „Rothenberg“ QbA trocken, WEINGUT KLUMPP, Baden | 58,- |
| 2018 Sauvignon Blanc „Steinwiege“, SCHNAITMANN, Württemberg | 49,- |
| 2018 Chardonnay & Weißburgunder, RINGS, Pfalz | 38,- |
| 2018 Weißburgunder „Buntstück“ QbA trocken, DR. WEHRHEIM, Pfalz | 38,- |
| 2016 Weißburgunder Mandelberg „GG“ ÖKONOMIERAT REBHOLZ, Pfalz | 88,- |
| 2019 Blanc de Noir „Illusion“, MEYER-NÄKEL, Ahr | 49,- |
| 2018 Riesling „Mineral“ QbA trocken, EMRICH SCHÖNLEBER, Nahe | 52,- |
| 2018 Riesling Grosse Lage „Felseneck“, SCHÄFER-FRÖHLICH, Nahe | 99,- |

| – FRANKREICH – | |
|--|-------|
| 2018 Sauvignon Blanc „Attitude“ AOC, PASCAL JOLIVET, Loire | 39,- |
| 2018 Pouilly Fumé AOC, GUY SAGET, Loire | 44,- |
| 2014 Gewürztraminer, DOMAINE JOSMEYER, Elsass | 62,- |
| 2017 Viognier Réserve Spéciale, GÉRARD BERTRAND, Pays D'Oc | 37,- |
| 2015 Chablis AOC „Dame Nature“ LA CHABLISIENNE, Burgund | 56,- |
| 2018 Bourgogne Chardonnay AOC, LOUIS JADOT, Burgund | 56,- |
| 2016 Chassagne-Montrachet, MICHEL NIELLON, Burgund | 87,- |
| 2016 Pouilly-Fuissé, DOMAINE FERRET, Burgund | 88,- |
| 2016 Meursault AOC, LOUIS JADOT, Burgund | 109,- |
| 2016 Vermentino, DOMAINE U STILICIONU, Korsika | 64,- |

| – ITALIEN – | |
|--|------|
| 2019 Lugana Prestige DOP, CA MAIOL, Venetien | 45,- |
| 2017 Bramito del Cervo Chardonnay IGP, CASTELLO DELLA SALA, Friaul | 65,- |

ROSÉ

| | | |
|---|------|------|
| 2018 Sancerre Rosé, BERNARD REVERDY, Loire | 0,75 | 48,- |
| 2019 Cuvée M Rosé, CHÂTEAU MINUTY, Provence | | 43,- |

ROTWEIN

| – DEUTSCHLAND – | 0,75 |
|--|------|
| 2018 Cabernet Sauvignon & Merlot „Edition Johanna“, LORENZ & SÖHNE, Nahe | 39,- |
| 2016 Freinsheimer Spätburgunder, WEINGUT RINGS, Pfalz | 62,- |
| 2016 Cuvée Mano Negra QbA trocken, PHILIPP KUHN, Pfalz | 59,- |
| 2016 Das kleine Kreuz QbA trocken, RINGS, Pfalz | 74,- |

– FRANKREICH –

| | |
|---|------|
| 2015 Fleurie Vieilles Vignes AOP, PERRACHON ET FILS, Beaujolais | 37,- |
| 2017 Côte de Brouilly, JEAN-CLAUDE LAPALU, Beaujolais | 45,- |
| 2016 Côtes du Rhône, CHÂTEAU DE MONTFAUCON, Rhône | 39,- |
| 2013 Bandol Rouge, DOMAINE TEMPIER, Provence | 58,- |
| 2014 Gevrey-Chambertin, Vieilles Vignes, DOM. HUMBERT, Burgund | 95,- |
| 2012 Château Lousteauneuf Cru Bourgeois, BRUNO SEGOND, Médoc | 58,- |
| 2014 Château Mangot Grand Cru, St. ÉMILION, Bordeaux | 69,- |
| 2012 Château des Graviers, Margaux | 88,- |
| 2015 Ajaccio „Antica“, DOMAINE U STILICIONU, Korsika | 64,- |

– AUS ALLER WELT –

| | |
|--|-------|
| 2018 Barbera d'Asti „Fiulot“, PRUNOTTO, Piemont | 39,- |
| 2015 Mompertone (Shyras & Barbera) DOC, PRUNOTTO, Piemont | 49,- |
| 2017 Pèppoli Chianti Classico, ANTINORI, Toskana | 48,- |
| 2016 Botrosecco DOCG Maremma Toscana, LE MORTELLE, Toskana | 64,- |
| 2016 Tignanello, Tenuta Tignanello, MARCHESI ANTINORI, Toskana | 155,- |
| 2013 Amarone della Valpolicella Classico DOCG „Costasera“ MASI, Venetien | 89,- |
| 2017 An/2, BODEGAS ANIMA NEGRA, Mallorca | 74,- |

BESONDERES

Probieren Sie was Besonderes ohne eine ganze Flasche zu wählen. Von Burgund über Bordeaux bis hin in die Toskana. Erstklassige Weinqualitäten nach Empfehlung unserer Sommelière mit dem Coravin ausgedient.

Weißwein oder Rotwein nach Tagesangebot Glas 0,15l

BIERE

| | | | | | |
|----------------------------------|------|------|-----------------------------|-----|-----|
| Jever Fun Alkoholfrei | 0,33 | 4,50 | Jever Pilsner Fass | 0,4 | 5,- |
| Schöfferhofer Weizen alkoholfrei | 0,5 | 6,- | Schöfferhofer Weizen Fass | 0,5 | 6,- |

APERITIF

| | | | |
|---------------------------------|-----|-------------------------------|------|
| “CARL” Ramazotti Rosato Tonic | 9,- | “CARLI” Martini Fiero Tonic | 8,50 |
|---------------------------------|-----|-------------------------------|------|

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

| | | | | | |
|--|------|------|----------------------------|------|------|
| Staatl. Fachingen Naturell | 0,25 | 3,00 | Staatl. Fachingen Naturell | 0,75 | 8,90 |
| Staatl. Fachingen Medium | 0,25 | 3,00 | Staatl. Fachingen Medium | 0,75 | 8,90 |
| Coca Cola, Cola Zero | 0,2 | 3,50 | Fanta, Sprite | 0,2 | 3,50 |
| Rhabarber-, Maracuja-, Apfel-, Orangen-Saft oder Schorle | | | | 0,3 | 3,90 |

HEISSGETRÄNKE

| | | | |
|-----------------|------|--------------------------------|------|
| Espresso | 2,90 | Doppelter Espresso | 4,20 |
| Café Crème | 3,50 | Cappuccino | 4,50 |
| Latte Macchiato | 4,50 | Ronnefeldt verschiedene Sorten | 4,50 |