

CARLS WASSER

SODAWASSER
tischweise
pro Person 3,80

CARLS
AN DER ELBPHILHARMONIE

APERITIFEMPFEHLUNG

LILLET WINTERZAUBER.....	9,50
LILLET „GRANDE RÉSERVE“5 cl	9,50
CHAMPAGNE RUINART 'R'	0,1l 15,50
CHAMPAGNE RUINART ROSÉ	0,1l 17,50

LE BAR A HUÎTRES

SPECIALE ANCELIN
UTAH BEACH

Stück 5,-

FINE DE CLAIRE

Stück 4,-

VORSPEISEN UND SALATE

FOIE GRAS VON DER ENTE

Kakao, Haselnuss, Armagnac-Pflaume und geröstetes Brioche..... 22,50

RINDERTATAR 150g

Senf-Vinaigrette, cremiges Eigelb..... 18,50
Pommes frites..... +4,50

MILD GERÄUCHERTER SAIBLING

Brunnenkressecreme, pochiertes Ei, Honig-Bete..... 17,-

JAHRGANGSSARDINEN „LA PERLE DES DIEUX“

gepickeltes Gemüse, Röstbrot..... 19,50

BARBARIE ENTENBRUST „FIVE SPICE“

Sprossen-Kräutersalat, Mango, Erdnüsse..... 16,-

12 BURGUNDERSCHNECKEN NACH ELSÄSSER ART

Caquelon..... 16,-

BÜFFELMOZZARELLA

Grillgemüsesalat, Rucola, Pinienkerne..... 14,50

SALADE CÉSARE

Croûtons, knuspriger Speck, Parmesan..... 12,50

Riesengarnelen..... 22,50

Maispoularde..... 17,-

SUPPEN

BLUMENKOHL-CURRYSUPPE

Macadamianuss, Limonenöl..... 11,-

SOUPE DE POISSON

Sauce Rouille, Croûtons, geriebener Emmentaler..... 14,50

CARLS VEGETARISCH

PORTOBELLOPILZ

„Picandou“ Ziegenkäse, Spinat, Tomatenkompott, Bulgur..... 18,50

GESCHMORTE SÜSSKARTOFFELN

grüner Spargel, Erdnuss-Chilisaucе, Granatapfel..... 17,-

CARLS MENU

RINDERTATAR CLASSIQUE

Senf-Vinaigrette, cremiges Eigelb
oder

MILD GERÄUCHERTER SAIBLING

Brunnenkressecreme, pochiertes Ei, Honig-Bete

SKREIFILET MIT HUMMERSAUCE

konfiertem Fenchel, Venere-Reis, Limonen-Marmelade
oder

CARLS BOEUF BOURGUIGNON

glasierte Zwiebeln, Schnittlauchpüree

PASSIONSFRUCHT-CRÈME BRÛLÉE

oder

OPERA CLASSIQUE

Kaffee-Eis, karamellisierte Pekannüsse
49,50 pro Person

HAUPTGÄNGE

DORADE ROYAL „IM GANZEM AUS DEM OFEN“

Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln..... 32,-

ORCCHIETTE MIT SAUTIERTEN RINDERFILETSPITZEN

Pfefferrahmsauce, Kräuterseitlinge, gehobelter Parmesan..... 27,50

SKREIFILET MIT HUMMERSAUCE

konfiertem Fenchel, Venere-Reis, Limonenmarmelade..... 32,-

ROTBARSCH IM TEMPURATEIG

Gurken-Ingwer-Salat, Chili-Mayonnaise, Teriyaki-Glace..... 27,50

NORDSEE-SEEZUNGE MÜLLERINART

Gurkensalat, Butterkartoffeln..... pro Gramm 17 Cent

LAMM-TAJINE

Feigen, Mandeln, Petersilien-Bulgur, konfierte Spitzpaprika..... 28,50

CARLS BOEUF BOURGUIGNON

glasierte Zwiebeln, Schnittlauchpüree..... 28,-

GEBRATENE MARENSINPOULARDE „AU CITRON“

grüner Spargel, Kartoffelpüree..... 27,50

STEAKS VOM DEUTSCHEN WEIDERIND

ROASTBEEF..... 250g 33,-

RINDERFILET..... 200g 40,-

Sauce Béarnaise, Kräuterbutter oder Pfeffersauce

Grillgemüse..... + 6,-

Grüne Bohnen..... + 5,-

Beilagensalat..... + 5,50

Pommes frites oder Butterkartoffeln..... + 4,50

Kartoffelpüree oder Kartoffelgratin..... + 5,-