

CARLS WASSER

SODA-WASSER tischweise
pro Person
3,80

VORSPEISEN

- SPARGEL VOM „CASSENSHOF“ IN DER LÜNEBURGER HEIDE
mit Kräutercrème, Landei und Fjordforelle16,50
- RINDERTATAR
mit Kressesalat und Senf-Vinaigretteklein/groß 16,50/19,50
mit Trüffelklein/groß 24,50/29,50
mit Pommes frites+4,50
- GERÄUCHERTER OSTSEE-AAL von Harald Rolf
mit Kräuterrührei und geröstetem Schwarzbrot
klein/groß16,-/19,50
- JAHRGANGSSARDINEN „LA PERLE DES DIEUX“
mit mediterranem Gemüsesalat14,-
- PÂTÉ DE CAMPAGNE
mit eingelegtem Frühlingsgemüse, „Senf Pauli“ und Röstbrot14,50
- 12 BURGUNDERSCHNECKEN NACH ELSÄSSER ART14,-

CARLS MENU

RINDERTATAR „CLASSIQUE“
mit Kressesalat und Senf-Vinaigrette
oder

SPARGEL VOM „CASSENSHOF“ IN DER LÜNEBURGER HEIDE
mit Kräutercrème, Landei und Fjordforelle

ATLANTIK SCHOLLENFILET AUF GRÜNEN ERBSEN
mit Pariser Gnocchi, Cedri-Zitrone und Frühlingszwiebel
oder

CARLS BOEUF BOURGUIGNON
mit glasierten Zwiebeln und Schnittlauchpüree

CRÈME BRÛLÉE CLASSIQUE
oder

QUARKCRÈME MIT KONFIERTEM RHABARBER
Schokoladen-Crumble und Erdbeersorbet

42,- pro Person

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2017 SAUVIGNON BLANC
Domaine Bonnigal-Bodet, Touraine
oder

2016 CHÂTEAU PEYRAT
Graves, Bordeaux

0,75l Flasche der empfohlenen Weine und Espresso
29,00 für zwei Personen

(Dieses Angebot gilt nur in Verbindung mit dem CARLS Menu.)

SUPPEN

- SPARGELCRÈMESUPPE
mit Räucherlachs10,50
- SOUPE DE POISSON
mit Sauce Rouille, Croûtons und geriebenem Emmentaler12,50

CARLS

AN DER ELBPILHARMONIE

APERITIFEMPFEHLUNG

- LILLET ELB SUMMER9,50
LILLET „GRANDE RÉSERVE“5 cl 9,50
CHAMPAGNE RUINART 'R'0,1l 15,50
CHAMPAGNE RUINART ROSÉ ...0,1l 17,50

LE BAR A HÛÎTRES

- FINE DE CLAIREStück 3,80
SPECIALE ANCELIN UTAH BEACHStück 4,90

PLATEAU DE FRUITS DE MER

1/2 HUMMER, 3 KAISERGRANATE, 10 CREVETTES ROSES,
3 FINE DE CLAIRE UND 3 SPECIALES ANCELIN
serviert auf gestoßenem Eis mit Zitrone, hausgemachter Mayonnaise,
Schalottenvinaigrette und Salzbutter
55,-

CARLS VEGETARISCH

- RISOTTO ARBORIO MILANESE
mit grünem Spargel und Tomate17,50
GEFÜLLTE BRETONISCHE ARTISCHOCKE „À LA PROVENÇAL“19,50

SALATE

- RUCOLASALAT MIT GEBRATENEM PULPO
Hummus, Rhabarber und schwarzem Sesam15,-
SALADE NIÇOISE
mit gebratenen Thunfisch16,50
SALADE CÉSARE
mit Croûtons, knusprigem Speck, Parmesan
und Riesengambas19,-
und Maispoularde17,-

HAUPTGANG

- DORADE ROYAL „IM GANZEM AUS DEM OFEN“
mit Ratatouille à l'ancienne und Rosmarinkartoffeln26,50
„BOUDIN NOIR“ FRANZÖSISCHE BLUTWURST
mit Roscoff Zwiebeln, Apfel und Kartoffelpüree21,-
KALBSNIERE MIT POMMERYSENFSAUCE
Frühlingsgemüse und Macaroni Gratin25,-
KOTELETT VOM DEICHLAMM MIT OLIVENJUS
sautierten Artischocken und Pommes Gaufrettes34,-
NORDSEE-SEEZUNGE MÜLLERIN ART
mit Gurkensalat und Heide-Kartoffelnpro Gramm 16 Cent
ATLANTIK SCHOLLENFILET AUF GRÜNEN ERBSEN
mit Pariser Gnocchi, Cedri - Zitrone und Frühlingszwiebel28,-
CARLS BOEUF BOURGUIGNON
mit glasierten Zwiebeln und Schnittlauchpüree
klein/groß22,-/27,-
STEAKS VOM DEUTSCHEN WEIDERIND
ROASTBEEF250g 29,-
RINDERFILET200g 38,-
mit Sauce Béarnaise, Kräuterbutter oder Pfeffersauce
mit Trüffelsauce+ 6,50
mit Pommes frites oder Kartoffelgratin+ 4,50
mit Grillgemüse oder Blattspinat+ 4,90