

CARLS WASSER

SODA-WASSER tischweise
pro Person
3,80

CARLS

AN DER ELBPILHARMONIE

APERITIFEMPFEHLUNG

LILLET HERBSTZAUBER.....	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 HÜTRES

SPECIALE ANCELIN
UTAH BEACH
Stück 5,-

FINE DE CLAIRE
Stück 4,-

VORSPEISEN + SALATE

CEVICHE VOM ADLERFISCH mit Limette, Chili, Avocado und Erdnuss	16,50
RINDERTATAR 150g mit Senf-Vinaigrette und cremigem Eigelb.....	18,-
mit Herbst-Trüffel	26,-
mit Pommes frites	+4,50
GEBEIZTE FJORDFORELLE mit Gurkenrelish und Mango	14,50
JAHRGANGSSARDINEN „LA PERLE DES DIEUX“ mit gepickeltem Gemüse und Röstbrot	19,50
ZIEGENKÄSE „PICANDOU“ mit bunte Bete, Vanille-Birnen und Walnüssen	15,-
12 BURGUNDERSCHNECKEN NACH ELSÄSSER ART im Caquelon mit Kartoffelschaum	16,-
SAUTIERTER PULPO mit Kürbis, Grapefruit und gegrillter Frühlingslauch	17,-
SALADE NIÇOISE mit rosa gebratenen Thunfisch	17,-
GEGRILLTE AUBERGINE mit Burrata, Sesam und Knuspriges Focaccia	14,50
SALADE CÉSARE mit Croûtons, knusprigem Speck, Parmesan	12,50
und Riesengarnelen	22,50
und Maispoularde	17,-
GERÄUCHERTE ENTENBRUST mit Apfel, Feldsalat und Haselnus	15,50

SUPPEN

PASTINAKENCRÈMESUPPE mit Petoncles	11,50
SOUPE DE POISSON mit Sauce Rouille, Croûtons und geriebenem Emmentaler	13,-
KÜRBIS-KOKOSSUPPE mit Kernöl und Apfel	10,50

CARLS VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN mit Herbsttrüffel und Comté	23,-
GEMÜSE TAJINE mit Couscous, Kichererbsen, Orangen und Arganöl.....	19,50
GRATINIERTER RICOTTA-SPINAT-CANELLONI und Tomatensugo.....	17,50

CARLS MENU

RINDERTATAR CLASSIQUE
mit Senf-Vinaigrette und cremigem Eigelb
oder

GEBEIZTE FJORDFORELLE
mit Gurkenrelish und Mango

KABELJAU
mit Cocobohnen, Chorizo und süße Paprika
oder

CARLS BOEUF BOURGUIGNON
mit glasierten Zwiebeln und Schnittlauchpüree

CRÈME BRÛLÉE CLASSIQUE
oder
ZWETSCHGEN CRUMBLE
mit Sauerrahmeis und Glühweinreduktion
45,- pro Person

HAUPTGANG

DORADE ROYAL „IM GANZEM AUS DEM OFEN“ mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	29,-
CALAMARETTI mit Zitronen-Aioli, Rucola und Röstbrot.....	26,50
GEBRATENE GARNELEN mit Marseiller-Gemüsesud und Klamata-Oliven	29,-
ROTBARSCH IM TEMPURATEIG mit Gurken-Ingwersalat, Chili-Mayonnaise und Teriyaki-Glace	26,50
NORDSEE-SEEZUNGE MÜLLERIN ART mit Gurkensalat und Butterkartoffeln	pro Gramm 17 Cent
KABELJAU mit Cocobohnen, Chorizo und süße Paprika.....	32,-
CARLS BOEUF BOURGUIGNON mit glasierten Zwiebeln und Schnittlauchpüree	28,-
KOTELETT VOM MILCHKALB mit getrüffeltem Parmesan-Pommes Frites	42,-
KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH mit Pulpo, karamellisierter Quitte, grünem Pfeffer und wildem Brokkoli	27,-
STUBENKÜKEN mit Zitrone, Rosmarinhonig und karamellisierter Kürbis	26,-
STEAKS VOM DEUTSCHEN WEIDERIND ROASTBEEF	250g 33,-
RINDERFILET	200g 38,-
mit Sauce Béarnaise, Kräuterbutter oder Pfeffersauce mit Grillgemüse.....	+ 6,-
mit grünen Bohnen	+ 5,-
mit Beilagensalat	+ 5,50
mit Pommes Frites oder Butterkartoffeln.....	+ 4,50
mit Pommes Frites mit Parmesan und Trüffel.....	+ 9,-
mit Kartoffelpüree oder Kartoffelgratin	+ 5,-