

## CARLS WASSER

SODA-WASSER tischweise  
pro Person  
3,80

### VORSPEISEN

SALPICON VOM NEUEN MATJES auf Gurkensud, Apfel-Dill-Joghurt und Pumpernickel .....	15,00
RINDERTATAR mit Kressesalat und Senf-Vinaigrette .....	klein/groß 16,50/19,50
mit Trüffel .....	klein/groß 24,50/29,50
mit Pommes frites .....	+4,50
GERÄUCHERTER OSTSEE-AAL von Harald Rolf mit Kräuterrührei und geröstetem Schwarzbrot klein/groß .....	16,-/19,50
JAHRGANGSSARDINEN „LA PERLE DES DIEUX“ mit mediterranem Gemüsesalat .....	14,-
PÂTÉ DE CAMPAGNE mit eingelegtem Sommergemüse, „Senf Pauli“ und Röstbrot .....	14,50
6 BURGUNDERSCHNECKEN NACH ELSÄSSER ART .....	11,50
12 BURGUNDERSCHNECKEN NACH ELSÄSSER ART .....	19,50

## CARLS MENU

BUNTER TOMATENSALAT  
mit Burrata, Himbeeren, Basilikum und Vanilleöl  
oder

SALPICON VOM NEUEN MATJES  
auf Gurkensud, Apfel-Dill-Joghurt und Pumpernickel

\*\*\*  
GEBRATENER KABELJAU  
mit Liebstöckel, sautierten Pfifferlingen und Tomatenmarmelade  
oder

CARLS BOEUF BOURGUIGNON  
mit glasierten Zwiebeln und Schnittlauchpüree

\*\*\*  
CRÈME BRÛLÉE CLASSIQUE  
oder

VALRHONA SCHOKOLADEN COULANT  
mit marinierten Beeren und Himbeersorbet

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

PIFFERLINGS-CRÈMESUPPE mit Liebstöckel und Vulcano Speck .....	11,50
SOUPE DE POISSON mit Sauce Rouille, Croûtons und geriebenem Emmentaler .....	12,50

# CARLS

AN DER ELBPILHARMONIE

### APERITIFEMPFEHLUNG

LILLET ELB SUMMER .....	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 HUITRES

FINE DE CLAIRE .....	Stück 3,80
SPECIALE ANCELIN UTAH BEACH .....	Stück 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  
59,-

### CARLS VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN mit Sommertrüffel und Comté .....	21,50
GEMÜSE TAJIN mit Bulgur, Kichererbsen und konfiertes Zitrone .....	17,00

### SALATE

KARAMELISIERTER PULPO mit Melone, Limone und Kräutersalat .....	16,-
SALADE NIÇOISE mit rosa gebratenen Thunfisch .....	16,50
BUNTER TOMATENSALAT mit Burrata, Himbeeren, Basilikum und Vanilleöl .....	15,50
SALADE CÉSARE mit Croûtons, knusprigem Speck, Parmesan und Riesengambas .....	19,-
und Maispoularde .....	17,-

### HAUPTGANG

DORADE ROYAL „IM GANZEM AUS DEM OFEN“ mit Gemüse-Bayaldi und knusprigen Kartoffeln .....	26,50
„BOUDIN NOIR“ FRANZÖSISCHE BLUTWURST mit Roscoff Zwiebeln, Apfel und Kartoffelpüree .....	21,-
KALBSNIERE MIT POMMERYSENFAUCE Sommergemüse und Macaroni Gratin .....	26,-
DUROC SCHWEINERÜCKEN mit karamelisiertem Pfirsich und wildem Brokkoli .....	25,-
NORDSEE-SEEZUNGE MÜLLERIN ART mit Gurkensalat und Heide-Kartoffeln .....	pro Gramm 17 Cent
GEBRATENER KABELJAU mit Liebstöckel, sautierten Pfifferlingen und Tomatenmarmelade .....	28,-
CARLS BOEUF BOURGUIGNON mit glasierten Zwiebeln und Schnittlauchpüree klein/groß .....	22,-/27,-
STEAKS VOM DEUTSCHEN WEIDERIND ROASTBEEF .....	250g 29,-
RINDERFILET .....	200g 38,-
mit Sauce Béarnaise, Kräuterbutter oder Pfeffersauce mit Trüffelsauce .....	+ 6,50
mit Pommes frites oder Kartoffelgratin .....	+ 4,50
mit Grillgemüse oder Blattspinat .....	+ 4,90

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.