

# CARLS WASSER

SODA-WASSER tischweise  
pro Person 3,80

# CARLS

AN DER ELBPILHARMONIE

## VORSPEISEN

- SPARGEL VOM „CASSENSHOF“ IN DER LÜNEBURGER HEIDE  
mit Kräutercreme, Landei und Fjordforelle.....16,50
- 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

## PLAT DU JOUR



WOCHENTAGS (28. MAI BIS 1. JUNI)

GEBACKENE KEULE VOM FREILANDHUHN  
mit Maiskolben, Ofenkartoffel und Sour Cream

GEBRATENER SEELACHS  
mit Kartoffel-Olivenragout und konfierten Tomaten

SAUTIERTE GNOCCHI MIT PARMESANSUD  
Babypinac und Pinienkernen

11,50

## APERITIFEMPFEHLUNG

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

## SUPPEN

- SPARGELCRÈMESUPPE  
mit Räucherlachs .....10,50
- SOUPE DE POISSON  
mit Sauce Rouille, Croûtons und geriebenem Emmentaler.....12,50

## SALATE

- SALADE NIÇOISE  
mit gebratenen Thunfisch .....16,50
- SALADE CÉSARE  
mit Croûtons, knusprigem Speck, Parmesan  
und Riesengambas .....19,-  
und Maispoularde.....17,-

## CARLS MENU

- RINDERTATAR  
mit Kressesalat und Senf-Vinaigrette  
oder  
SPARGEL VOM „CASSENSHOF“ IN DER LÜNEBURGER HEIDE  
mit Kräutercreme, 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.)

## HAUPTGANG

- RISOTTO ARBORIO MILANESE  
mit grünem Spargel und Tomate.....17,50
- DORADE ROYAL „IM GANZEM AUS DEM OFEN“  
mit Ratatouille à l'ancienne und Rosmarinkartoffeln .....26,50
- ATLANTIK SCHOLLENFILET AUF GRÜNEN ERBSEN  
mit Pariser Gnocchi, Cedri - Zitrone und Frühlingszwiebel .....28,-
- NORDSEE-SEEZUNGE MÜLLERIN ART  
mit Gurkensalat und Heide-Kartoffeln .....pro Gramm 16 Cent
- CARLS BOEUF BOURGUIGNON  
mit glasierten Perlzwiebeln 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  
und Pommes frites oder Kartoffelgratin .....+ 4,50  
mit Grillgemüse oder Blattspinat .....+ 4,90
- CARLS CURRYWURST  
mit Pommes frites und kleinem Salat .....11,50  
und Whisky Sauce .....+2,50  
und Mango-Chili Sauce .....+2,50

## DESSERTS

- CRÈME BRÛLÉE CLASSIQUE .....10,-  
mit Kirschwasser flambiert .....+1,-
- QUARKCRÈME MIT KONFIERTEM RHABARBER  
Schokoladen-Crumble und Erdbeersorbet .....10,50

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.