

CARLS WASSER

SODA-WASSER tischweise
pro Person 3,80

CARLS

AN DER ELBPILHARMONIE

VORSPEISEN

- SALPICON VOM NEUEN MATJES**
auf Gurkensud, Apfel-Dill-Joghurt und Pumpernickel15,00
- RINDERTATAR**
mit Kressesalat und Senf-Vinaigretteklein/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/groß16,-/19,50

PLAT DU JOUR



WOCHENTAGS (16. BIS 20. JULI)

HÄHNCHEN CURRY MIT MELONEN RELISH
und Indischer Reis

TAGLIATELLE MIT SAUTIERTEN GARNELEN
Krustentierfond und Peperoncini

AUBERGINENSALAT MIT APRIKOSEN
Humus und Fetakäse

11,50

APERITIFEMPFEHLUNG

- LILLET ELBSUMMER.....9,50
- LILLET „GRANDE RÉSERVE“ 5 cl 9,50
- CHAMPAGNE RUINART 'R'0,1l 15,50
- CHAMPAGNE RUINART ROSÉ0,1l 17,50

SUPPEN

- PIFFERLINGS-CRÈMESUPPE**
mit Liebstöckel und Vulcano Speck11,50
- SOUPE DE POISSON**
mit Sauce Rouille, Croûtons und geriebenem Emmentaler.....12,50

SALATE

- BUNTER TOMATENSALAT**
mit Burrata, Himbeeren, Basilikum und Vanilleöl15,50
- SALADE CÉSARE**
*mit Croûtons, knusprigem Speck, Parmesan
und Riesengambas*19,-
und Maispoularde.....17,-

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.)

HAUPTGANG

- HAUSGEMACHTE BANDNUDELN**
mit Sommertrüffel und Comté21,50
- DORADE ROYAL „IM GANZEN AUS DEM OFEN“**
mit Gemüse-Bayaldi und knusprigen Kartoffeln26,50
- GEBRATENER KABELJAU**
mit Liebstöckel, sautierten Pfifferlingen und Tomatenmarmelade28,-
- NORDSEE-SEEZUNGE MÜLLERIN ART**
mit Gurkensalat und Heide-Kartoffelnpro Gramm 17 Cent
- CARLS BOEUF BOURGUIGNON**
mit glasierten Perlzwiebeln und Schnittlauchpüreeklein/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 Salat11,50
- und Whisky Sauce*+2,50
- und Mango-Chili Sauce*+2,50

DESSERTS

- CRÈME BRÛLÉE CLASSIQUE**10,-
mit Kirschwasser flambiert+1,-
- VALRHONA SCHOKOLADEN COULANT**
mit marinierten Beeren und Himbeersorbet12,50

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.