

CARLS

AN DER ELBPILHARMONIE

TARTINES

Sorgsam ausgewählte Zutaten auf Landbrot von der Bäckerei Springer.
Die französische Bistrospezialität im CARLS

Niçoise Thunfisch Kapern gekochtes Ei Kirschtomate Schnittlauch	12,00
Croque Monsieur Französischer Kochschinken Emmentaler Crème Fraîche	11,50
Végétarienne Tomatenpistou Rauke Pinienkerne Oliven	9,50

BOWLS

Saisonale Gemüse aus den Vier- und Marschlanden und dem Hamburger Umland.

Bulgur Bowl Bulgur Tomate Petersilie Cumin Gewürzjoghurt Papadam	12,50
Kichererbsen Bowl Kichererbsen Aubergine Koriander Sesam Süßkartoffel	10,50
Couscous Bowl Safran-Couscous Curryblumenkohl Staudensellerie Granatapfel	9,50

Topping Bowls wahlweise Knusperhähnchen	5,00
Garnelen	6,50

KUCHEN | DESSERT

Täglich variierender Blechkuchen mit Früchten aus dem alten Land.

Obstkuchen vom Blech Apfel Kirsch Zwetschgen täglich wechselnd	4,00
Sahne	1,50
Joghurtcrème Erdbeer Pistazienstreusel	7,00

SPEZIALITÄTEN

Genießen Sie bei einem Glas Wein feinste Leckereien.

Variation Camembert Comté Luftgetrockneter Schinken Salami Sauerkirschconfit Landbrot Rauchmandeln Oliven	16,50
Variation inklusive einem Glas Wein 0,15l nach Wahl	19,50

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.