

Herzlich Willkommen im CARLS an der Elbphilharmonie.

Lassen Sie sich durch Thomas Martin von seinen französischen Gerichten aus regionalen und nachhaltigen Produkten begeistern.
„Das Fundament ist die französische Kochkunst, die Atmosphäre ist locker. So würde ich auch für Freunde bei mir zu Hause kochen.“
Thomas Martin

ENTRÉE | VORSPEISEN

Tatar vom Husumer Ochs Classique	19,50
French Dressing Pommes Frites	+4,50
Nordisches Forellenfilet "Fumé"	19,50
Spadenländer Gurke Meerrettich Forellenkaviar von Altonaer Kaviarimport	
Warmer Ziegenkäse (Crottin de Chavignol)	18,50
Vierländer Tomate Sonnenblumen - Kerne & Sprossen Rote Zwiebeln	
Austern Ancelin Spéciales No. 3	Stück 6,50
Schalottenvinaigrette Zitrone Beurre Salé	

POTAGE | SUPPEN

Kleiner Fischeintopf von nordischen Fischen	16,50
Geröstetes Baguette Safranaioli	
Samtsuppe von heimischen Kräutern	9,50
Tomatencroûton Nordseekrabben	+4,50

VEGETARISCH | VEGAN

ENTRÉE | VORSPEISEN

Pochiertes Landei vom Bauckhof vegetarisch	16,00
Beurre Blanc junge Erbsen- & Erbsensprossen Kopfsalat Rettichtapenade	
Sommerlicher Gemüsesalat „Hamburger Umland“ vegan	13,50
Römersalat Lauchzwiebel Radieschen Champignon Kichererbsen Croquettes	

LES PLATS | HAUPTGÄNGE

Im Backofen geschmorter Knollensellerie vegan	24,00
Estragon – Trüffelmayonnaise Pommes Frites	
Blumenkohl sous vide vegetarisch	19,50
Pastis Beurre Blanc Schnittlauch Semmelbrösel	

LES PLATS | HAUPTGÄNGE

Nordische Seezunge Müllerin Art	17 Cent pro Gramm
Spadenländer Gurkensalat Kartoffeln aus Uelzen	
Bouillabaisse von nordischen Fischen & Krustentieren	39,00
Geröstetes Baguette Safranaioli	
CARLS Boeuf Bourguignon	34,00
Rotweinjus kleine Zwiebeln Vichy-Karotten Schnittlauch - Selleriepüree	
Französisches Cassoulet aus weißen Bohnen	32,50
Lyoner Merguez von der Demeter - Metzgerei Dreyman Vierländer Entenkeule	
Nordseekabeljau mit Champagnersauce	32,00
Pommerysenf Blattspinat Kartoffeln aus Uelzen	
Pépites frites vom Odefey Weidehuhn aus der Lüneburger Heide	29,50
Sauce Tatar Kartoffelsalat nach Martins Familienrezept	
Frikadelle vom Holsteiner Kalb	26,00
Dijonsenf junger Kohlrabi aus Hamburg Moorwerder Kartoffel - Selleriepüree	

THOMAS MARTIN Menüempfehlung

Nordisches Forellenfilet "Fumé"

Spadenländer Gurke | Meerrettich | Forellenkaviar von Altonaer Kaviarimport

Samtsuppe von heimischen Kräutern

Tomatencroûton

Nordseekabeljau mit Champagnersauce

Pommerysenf | Blattspinat | Kartoffeln aus Uelzen

oder

CARLS Boeuf Bourguignon

Rotweinjus | kleine Zwiebeln | Vichy-Karotten | Schnittlauch - Selleriepüree

Sorbet Framboise aus heimischen Himbeeren

Champagnersüppchen

oder

Crème Brûlée Classique

€ 62,50 pro Person

DESSERT | NACHSPEISE

Guanaja – Schokolade Café noir	14,00
Chantilly Blaubeere	
Sorbet Framboise aus heimischen Himbeeren	12,50
Champagnersüppchen	
Crème Brûlée Classique	11,00

FROMAGE | KÄSE

Fromage du jour	16,00
Käselektion des Tages	

APERITIF

Champagner Ruinart Brut Rosé	18,50
Champagner Ruinart R	16,50
Cuvée Pinot Brut Pfannebecker Rheinhessen	11,00
Chandon Garden Spritz Schaumwein Valencia Orange	11,00
CARLI Martini Fiero Tonic	10,00
CARLS Ambré Spritz Noilly Prat Ambré Prosecco	11,00
CARLS Rouge Spritz Noilly Prat Rouge Prosecco	11,00