

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

<b>Tatar vom Husumer Ochs Classique</b>	19,50
French Dressing   Pommes Frites	+4,50
<b>Nordisches Forellenfilet "Fumé"</b>	19,50
Spadenländer Gurke   Meerrettich   Forellenkaviar von Altonaer Kaviarimport	
<b>Warmer Ziegenkäse (Crottin de Chavignol)</b>	18,50
Vierländer Tomaten   Sonnenblumen - Kerne & Sprossen   Rote Zwiebeln	
<b>Austern aus dem Wattenmeer</b>	Stück 6,50
Schalottenvinaigrette   Zitrone   Beurre Salé	

## POTAGE | SUPPEN

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

## VEGETARISCH | VEGAN

### ENTRÉE | VORSPEISEN

<b>„Senfeier“ Pochiertes Landei vom Hof Osterheide</b> vegetarisch	16,00
Beurre Blanc   Rahmspinat   Pommerysenf	
<b>Salat von Bunten Beten aus dem „Hamburger Umland“</b> vegan	13,50
Haselnussöl   alter Apfelbalsamico   Meerrettich   Kichererbsen Croquettes	

### LES PLATS | HAUPTGÄNGE

<b>Im Backofen geschmorter Knollensellerie</b> vegan	22,00
Estragon – Trüffelmayonnaise   Sauce Verte   Pommes Frites	
<b>Bandnudeln mit Herbsttrüffel &amp; Deichkäse</b> vegetarisch	24,50
Trüffel Beurre Blanc   24 Monate gereifter Deichkäse   Spinatsalat	

## LES PLATS | HAUPTGÄNGE

<b>Nordische Seezunge Müllerin Art</b>	17 Cent pro Gramm
Spadenländer Gurkensalat   Kartoffeln aus Uelzen	
<b>Rosa gebratenes Rinderfilet à la Bordelaise</b>	39,50
Glasierte Schalotten   Bohnencassoulet   Pommes Frites	
<b>Bouillabaisse von nordischen Fischen &amp; Krustentieren</b>	39,00
Geröstetes Baguette   Safranaioli	
<b>CARLS Boeuf Bourguignon</b>	34,00
Rotweinjus   kleine Zwiebeln   Vichy-Karotten   Schnittlauch - Selleriepüree	
<b>„Coq au Vin“ vom Odefey Weidehuhn aus der Lüneburger Heide</b>	32,50
Champignons   kleine Zwiebeln   Speck   Petersilie	
<b>Nordseekabeljau Provençale</b>	29,00
Ganzer Fenchel   Fenchelpollen   Panisse	
<b>Frikadelle vom Holsteiner Kalb</b>	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 Provençale

Ganzer Fenchel | Fenchelpollen | Panisse

oder

### Rosa gebratenes Rinderfilet à la Bordelaise

Glasierte Schalotten | Bohnencassoulet | Pommes Frites

\*\*\*\*\*

### Sorbet Framboise aus heimischen Himbeeren

Champagnersüppchen

oder

### Crème Brûlée Classique

€ 64,50 pro Person

## DESSERT | NACHSPEISE

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

## FROMAGE | KÄSE

<b>Fromage du jour vom Backensholzer Hof</b>	16,00
Käselektion des Tages	

## APERITIF

<b>Champagner</b> Ruinart Brut Rosé	18,50
<b>Champagner</b> Ruinart R	16,50
<b>Cuvée Pinot Brut</b>   Pfannebecker   Rheinhessen	11,00
<b>Chandon Garden Spritz</b>   Schaumwein   Valencia Orange	12,00
<b>CARLI</b>   Martini Fiero   Tonic	10,00
<b>CARLS Ambré Spritz</b>   Noilly Prat Ambré   Prosecco	11,00
<b>CARLS Rouge Spritz</b>   Noilly Prat Rouge   Prosecco	11,00