

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 Kürbiscrème mit Ziegenkäse gratiniert Walnuss Preiselbeere	10,50

BOWLS

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

Gemüse-Curry Bowl „warm“ rote Linsen Kürbis Papadam Limettenjoghurt vegetarisch	12,00
Karotten-Ingwer Bowl „warm“ Mandel-Couscous Granatapfel Mangochutney vegan	11,50
Rotkohl Bowl Rotkohlsalat Orangen karamellisierte Süßkartoffel vegan	10,50

Topping Bowls | wahlweise

Rinderfiletstreifen	6,50
Knusperente	5,50
Kichererbsen Croquettes	3,50

SOFTEIS

Leckere Vanilleeiskreationen mit feinsten Zutaten im großen Tumbler serviert.

Café-Tumbler Espresso-Reduktion Amarettini	7,50
Schoko-Tumbler Schokoladensauce Krokant	7,00
Crumble-Tumbler Zwetschge Kürbisknusper	6,50

KUCHEN

Täglich variierender Blechkuchen mit Früchten aus dem alten Land.

Obstkuchen vom Blech Apfel Kirsch Zwetschgen täglich wechselnd	4,00
Adventskuchen	4,50
Sahne	1,50

SPEZIALITÄTEN

Genießen Sie bei einem Glas Wein feinste Leckereien.

Variation 	16,50
Backenholzer „fromage du jour“ Sauerkirschkonfit	
Bayonne Schinken Salami	
Landbrot Rauchmandeln Oliven Butter	
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. Bei Fragen zu Inhaltsstoffen reichen wir Ihnen gerne unsere Allergene-Karte.