

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 Eismeersaiblingsfilet "Fumé"	19,50
Forellenkaviar von Altonaer Kaviarimport Meerrettich Pastinake Dashi	
Salat von heimischen Bunten Beten	16,50
Ziegenfrischkäse alter Apfelbalsamico Haselnuss	
Austern aus dem Wattenmeer Stück	6,50
Schalottenvinaigrette Zitrone Beurre Salé	

POTAGE | SUPPEN

Kleiner Fischeintopf von nordischen Fischen	16,50
Geröstetes Baguette Sauce Rouille	
Samtsuppe von Bio Edelpilzen vom Pilzgarten aus Helvesiek	11,50
Pilzcrouton	

VEGETARISCH | VEGAN

ENTRÉE | VORSPEISEN

„Senfeier“ Pochiertes Landei vom Hof Osterheide vegetarisch	16,00
Beurre Blanc Rahmspinat Pommerysenf	
Winterlicher Salat „Hamburger Umland“ vegan	13,50
Kürbis Grünkohl Petersilienwurzel Quitte	

LES PLATS | HAUPTGÄNGE

Im Backofen geschmorter Knollensellerie vegan	22,00
Estragon – Trüffelmayonnaise Sauce Verte Pommes Frites	
Bandnudeln mit Wintertrüffel & Deichkäse vegetarisch	28,50
Trüffel Beurre Blanc 12 Monate gereifter Deichkäse	

LES PLATS | HAUPTGÄNGE

Nordische Seezunge Müllerin Art 17 Cent pro Gramm	
Dill-Gurkensalat Kartoffeln aus Uelzen	
Rosa gebratenes Rinderfilet à la Bordelaise	39,50
Kürbispüree weiße Zwiebel Pommes Frites	
Bouillabaisse von nordischen Fischen & Krustentieren	39,00
Geröstetes Baguette Sauce Rouille	
CARLS Boeuf Bourguignon	34,00
Rotweinjus Karotten Schnittlauch - Selleriepüree	
Halbe knusprige Vierländer Ente	33,00
Preiselbeer-Rotkohl Klöße Apfel	
Faröer Lachs auf der Haut gebraten	27,00
Champagnerschaum St.Pauli-Senf Champagnerschaum Puyinsen	
Rosa gebratener Hirschrücken	32,00
Sauerkirsch Sauce Rosenkohl Kartoffel - Selleriepüree	

THOMAS MARTIN Menüempfehlung

Nordisches Eismeersaiblingsfilet "Fumé"
Forellenkaviar von Altonaer Kaviarimport Meerrettich Pastinake Dashi

Samtsuppe von Bio Edelpilzen vom Pilzgarten aus Helvesiek
Pilzcrouton

Faröer Lachs auf der Haut gebraten
Champagnerschaum St.Pauli-Senf Champagnerschaum Puyinsen
oder
Rosa gebratenes Rinderfilet à la Bordelaise
Kürbispüree weiße Zwiebel Pommes Frites
oder
Halbe knusprige Vierländer Ente
Preiselbeer-Rotkohl Klöße Apfel

Weißer Ivoire Mousse mit Lebkuchen
Chantilly Glühweinzwetschge
oder
Crème Brûlée Classique
€ 64,50 pro Person

DESSERT | NACHSPEISE

Weißer Ivoire Mousse mit Lebkuchen	12,00
Chantilly Glühweinzwetschge	
Tarte Tatin	14,00
vom Boskop Apfel aus dem Alten Land Vanilleeis	
Crème Brûlée Classique	11,00

FROMAGE | KÄSE

Fromage du jour vom Backensholzer Hof	17,00
Käseauswahl 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	12,00
CARLI Martini Fiero Tonic	10,00
CARLS Ambré Spritz Noilly Prat Ambré Prosecco	11,00
CARLS Rouge Spritz Noilly Prat Rouge Prosecco	11,00