

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 Ochsen Classique	19,50
French Dressing Pommes Frites	+4,50
Nordisches Forellenfilet "marine"	19,50
Forellenkaviar von Altonaer Kaviarimport Vinaigrette Zitrone Croûtons	
Crottin de chavignol (milder Ziegenkäse)	16,50
Salat vom Selleriekohl schwarze Walnüsse Apfel grüner Pfeffer	
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 vom Dithmarscher Weißkohl	10,50
Beurre noisette mit Nordseekrabben	+4,50

VEGETARISCH | VEGAN

ENTRÉE | VORSPEISEN

„Senfeier“ Pochiertes Landei vom Hof Osterheide vegetarisch	16,00
Beurre Blanc Rahmspinat Pommerysenf	
Puy-Linsen mit Kressesalat vegan	14,50
Süßkartoffel vom Heidehof Schulzens Dijon-Senf-Vinaigrette	

LES PLATS | HAUPTGÄNGE

Ganze Gelbe Bete aus dem Backofen vegan	21,50
Trüffelmayonnaise Sauce Verte aus heimischen Kräutern Pommes Frites	
Cannelloni mit Edelpilzen vom Pilzgarten aus Helvesiek vegetarisch	22,50
gratiniert mit 12 Monate gereiftem Deichkäse	

LES PLATS | HAUPTGÄNGE

Nordische Seezunge Müllerin Art 17 Cent pro Gramm	
Dill-Gurkensalat Kartoffeln aus Uelzen	
Bouillabaisse von nordischen Fischen & Krustentieren	39,00
Geröstetes Baguette Sauce Rouille	
CARLS Boeuf Bourguignon	34,00
Rotweinjus Karotten Schnittlauch - Selleriepüree	
Brust vom Odefey Weidehuhn	32,50
Champignon de Paris Topinambur Grünkohl Moosbeere	
Rosa gebratener Hirschrücken	32,00
Quatre Epices Sauce karamellisierter Chicorée Kartoffel - Selleriepüree	
Gebrautes Skreifilet mit Hummerschaum	31,00
Fenchel Pastinake Lauch	

THOMAS MARTIN Menüempfehlung

Nordisches Forellenfilet "marine"
Forellenkaviar von Altonaer Kaviarimport | Vinaigrette | Zitrone | Croûtons

Samtsuppe vom Dithmarscher Weißkohl
Beurre noisette

Gebrautes Skreifilet mit Hummerschaum
Fenchel | Pastinake | Lauch

oder

CARLS Boeuf Bourguignon
Rotweinjus | Karotten | Schnittlauch - Selleriepüree

Schokoladenmousse „Café noir“
Orange | Crème Chantilly

oder

Crème Brûlée Classique

€ 64,50 pro Person

DESSERT | NACHSPEISE

Schokoladenmousse „Café noir“	12,00
Orange Crème Chantilly	
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
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	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