

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	+4,50
Pommes Frites	
Warm geräuchertes Eismeerforellenfilet	19,00
Forellenkaviar von Altonaer Kaviarimport Dill Buttermilch	
Salat vom weißen Stangenspargel vegan	17,00
Spargelvinaigrette Bärlauch-Croquettes mit gebeiztem Lammfilet	+8,00
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 Bärlauch	10,50
Crème fraîche d'Isigny mit Nordseekrabben	+4,50

VEGETARISCH | VEGAN

ENTRÉE | VORSPEISEN

Pochierte Landeier vom Hof Osterheide vegetarisch	17,00
Beurre Blanc junge Erbsen Kopfsalat	

LES PLATS | HAUPTGÄNGE

Ganze Rote Bete aus dem Backofen vegan	21,50
Trüffelmayonnaise Sauce Verte aus heimischen Kräutern Pommes Frites	
Kräuterrisotto mit weißem Spargel vegetarisch	24,50
12 Monate gereifter Deichkäse	

LES PLATS | HAUPTGÄNGE

Nordische Seezunge Müllerin Art	17 Cent pro Gramm
Dill-Gurkensalat Kartoffeln aus Uelzen	
Rosa gebratenes Rinderfilet mit Morcheln a la crème	42,00
Frühlingsgemüse Kartoffelpüree	
Bouillabaisse von nordischen Fischen & Krustentieren	39,00
Geröstetes Baguette Sauce Rouille	
Gebratenes Kabeljaufilet und Wildfanggarnele	34,50
Sauce Provençale Zuckerschoten Safranreis	
CARLS Boeuf Bourguignon	34,00
Rotweinjus Karotten Schnittlauch - Selleriepüree	
1 Pfund Stangenspargel aus der Lüneburger Heide	26,50
Butterkartoffeln Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter mit Katenschinken	+8,00
mit Fischfilet du Jour	+12,00
Steak Frites	nach Tagesempfehlung
Coupes du jour	

THOMAS MARTIN Menüempfehlung

Warm geräuchertes Eismeerforellenfilet
 Forellenkaviar von Altonaer Kaviarimport | Dill | Buttermilch

Samtsuppe vom Bärlauch
 Crème fraîche d'Isigny

Gebratenes Kabeljaufilet und Wildfanggarnele
 Sauce Provençale | Zuckerschoten | Safranreis

oder

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Morcheln a la crème
 Frühlingsgemüse | Kartoffelpüree

Mousse au fromage blanc
 Rhabarber | Crème Chantilly

oder

Crème Brûlée Classique

€ 64,50 pro Person

DESSERT | NACHSPEISE

Tarte au citron mit Baiser	14,00
Crème fraîche Eis	
Mousse au fromage blanc	12,00
Rhabarber Crème Chantilly	
Crème Brûlée Classique	10,50
Sorbet du jour	
FROMAGE KÄSE	
Fromage du jour vom Backensholzer Hof	16,00
Käselektion des Tages	

APERITIF

Champagner Ruinart Brut Rosé	21,50
Champagner Ruinart R	19,50
Cuvée Pinot Brut Pfannebecker Rheinhessen	11,50
Chandon Garden Spritz Schaumwein Valencia Orange	12,50
CARLI Martini Fiero Tonic	10,50
CARLS Rosato Spritz Ramazotti Rosato Schaumwein	11,50
CARLS Rouge Spritz Noilly Prat Rouge Schaumwein	11,50