

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 Ziegenkäse Grillgemüse Olivencrème Piment d'Espelette	10,50

BOWLS

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

Curry Bowl „warm“ Blumenkohl Couscous Granatapfel Papadam Limettenjoghurt vegan	12,00
Taboulé Bowl Tomate Petersilie Bulgur Ziegenkäse	vegetarisch 11,50
Caesar Salat Römersalat Parmesandressing Croûtons konfierte Kirschtomaten	vegetarisch 10,50

Topping Bowls | wahlweise

Lachs mit Limetten-Chili-Öl	5,00
Hähnchenfilets „Tandoori“	4,00
Saitan „spicy“	3,00

SOFTEIS

Leckere Vanilleeiskreationen mit feinsten Zutaten im großen Tumbler serviert.

Früchte - Tumbler marinierte Sommerbeeren weiße Schokolade	7,50
Schoko-Tumbler Schokoladensauce Krokant	7,00
Bubble-Waffel Sommerbeeren Vanillesoftereis sommerliche Beeren	7,50

KUCHEN

Täglich variierender Blechkuchen mit Früchten aus dem alten Land.

Obstkuchen vom Blech täglich wechselnd	4,00
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	21,50

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.