

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

<b>Tatar vom Husumer Ochs Classique</b>	19,50
French Dressing Pommes Frites	+4,50
<b>Gebeizter Faröer Lachs</b>	18,00
Fenchel   Rosa Pfeffer   Wildkräuter	
<b>Neuer Matjes von Plotz in Glückstadt</b>	17,00
Junge Rote Bete   Apfel   Spadenländer Gurke   Zwiebel	
<b>Austern aus dem Wattenmeer</b>	Stück 6,50
Schalottenvinaigrette   Zitrone   Beurre Salé	

## POTAGE | SUPPEN

<b>Kleiner Fischeintopf von nordischen Fischen</b>	16,50
Geröstetes Baguette   Sauce Rouille	
<b>Samtsuppe von Pfifferlingen</b>	11,50
Kräuter-Crème fraîche mit Räucherforelle vom Forellenhof Wilke in Horneburg	+4,00

## VEGETARISCH | VEGAN

ENTRÉE   VORSPEISEN	
<b>„Senfeier“ Pochierte Landeier vom Hof Osterheide</b> vegetarisch	16,00
Beurre Blanc   Rahmspinat   Pommerysenf	
<b>Veganes Tatar mit provenzalischem Gemüsesud</b> vegan	15,50
Aubergine   Zitrone   Basilikum Pommes Frites	+4,50

## LES PLATS | HAUPTGÄNGE

<b>Bandnudeln mit Sommertrüffel &amp; Deichkäse</b> vegetarisch	28,00
Trüffel Beurre Blanc   12 Monate gereifter Deichkäse	
<b>Blumenkohl im ganzen gegart</b> vegan	21,00
Kichererbsen-Panisse   Berberitzen   Safranmayonnaise	

## LES PLATS | HAUPTGÄNGE

<b>Nordische Seezunge Müllerin Art</b>	17 Cent pro Gramm
Dill-Gurkensalat   Kartoffeln aus Uelzen	
<b>Pommersches Dry Aged Rinderfilet</b>	44,00
Trüffeljus   gebratene Salatherzen   Kartoffel-Selleriepüree	
<b>Bouillabaisse von nordischen Fischen &amp; Krustentieren</b>	39,00
Geröstetes Baguette   Sauce Rouille	
<b>Gebratener Nordsee-Seeteufel</b>	35,00
Tomaten-Olivensud   Pak Choi aus den Vierlanden   Zitrone	
<b>CARLS Boeuf Bourguignon</b>	34,00
Rotweinjus   Karotten   Schnittlauch - Selleriepüree	
<b>Brust vom Odefey Weidehuhn aus der Lüneburger Heide</b>	32,00
Pfifferlinge   Kohlrabi   confierte Kartoffeln	
<b>Steak Frites</b>	nach Tagesempfehlung
Holsteiner Entrecôte   Pommes Frites   Sauce Bernaise   Kräuterbutter	

## THOMAS MARTIN Menüempfehlung

**Gebeizter Faröer Lachs**  
Fenchel | Rosa Pfeffer | Wildkräuter

\*\*\*\*\*

**Samtsuppe von Pfifferlingen**  
Kräuter-Crème fraîche

\*\*\*\*\*

**Gebratener Nordsee-Seeteufel**  
Tomaten-Olivensud | Pak Choi aus den Vierlanden | Zitrone

oder

**Pommersches Dry Aged Rinderfilet**  
Trüffeljus | gebratene Salatherzen | Kartoffel-Selleriepüree

\*\*\*\*\*

**Holunderblütenmousse**  
Blaubeerkompott | Mandelkrokant

oder

**Crème Brûlée Classique**

€ 65,00 pro Person

## DESSERT | NACHSPEISE

<b>Holunderblütenmousse</b>	12,00
Blaubeerkompott   Mandelkrokant	
<b>Marinierte Erdbeeren</b>	11,00
Pastis   Vanille-Crumble   Pistazieneis	
<b>Crème Brûlée Classique</b>	10,50
<b>Sorbet du jour</b>	

## FROMAGE | KÄSE

<b>Fromage du jour vom Backensholzer Hof</b>	17,00
Käselektion des Tages	

## APERITIF

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