

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
Gebeizter Faröer Lachs	18,00
Fenchel Rosa Pfeffer Wildkräuter	
Neuer Matjes von Plotz in Glückstadt	17,00
Junge Rote Bete Apfel Spadenländer Gurke Zwiebel	
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 Pfifferlingen	11,50
Kräuter-Crème fraîche mit Räucherforelle vom Forellenhof Wilke in Horneburg	+4,00

VEGETARISCH | VEGAN

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

LES PLATS | HAUPTGÄNGE

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

LES PLATS | HAUPTGÄNGE

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

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

FROMAGE | KÄSE

Fromage du jour vom Backensholzer Hof	17,00
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