

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 Ochsen Classique</b>	19,50
French Dressing	
Pommes Frites	+4,50
<b>Carpaccio vom Nordsee-Seeteufel</b>	19,00
Strand-Aster   Limette   Wasabi   Paprika	
<b>Salat von bunten Tomaten aus den Vierlanden</b>	16,00
Ziegenfrischkäse   Landbrotdcroûtons   Basilikum	
<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>Geeiste grüne Gazpacho vegan</b>	10,50
Kimchi von Chinakohl aus Ochsenwerder	

## VEGETARISCH | VEGAN

### ENTRÉE | VORSPEISEN

<b>Veganes Tatar mit provenzalischem Gemüsesud</b>	16,50
Aubergine   Zitrone   Basilikum	
Pommes Frites	+4,50
<b>„Senfeier“ Gebackene Landeier vom Hof Osterheide vegetarisch</b>	16,00
Beurre Blanc   Rahmspinat   Pommery-Senf	

### LES PLATS | HAUPTGÄNGE

<b>Bandnudeln mit Sommertrüffel &amp; Deichkäse vegetarisch</b>	28,00
Trüffel Beurre Blanc   12 Monate gereifter Deichkäse	
<b>Artischocke im Ganzen gegart vegan</b>	25,00
Safranmayonnaise   Kräutervinaigrette	

## LES PLATS | HAUPTGÄNGE

<b>Nordische Edelfischpfanne</b> ab 2 Personen	p. Pers. 42,00
Hansegarnelen   Hummerbisque   Orecchiette   Fenchel	
<b>Tomahawk-Steak vom Haschenbroker Landschwein aus Oldenburg</b>	29,50
Pfifferlinge   weißes Bohnenpüree   Chorizo   Aprikose	
<b>Bouillabaisse von nordischen Fischen &amp; Krustentieren</b>	39,00
Geröstetes Baguette   Sauce Rouille	
<b>Gebratenes Filet vom Loup de mer</b>	38,00
Sauce Provencale   Safrangemüse   Tomate   Kräutersalat	
<b>CARLS Boeuf Bourguignon</b>	34,00
Rotweinjus   Karotten   Kartoffel-Schnittlauchpüree	
<b>Brust vom Odefey Weidehuhn aus der Lüneburger Heide</b>	32,00
Geflügel-Limetten-Jus   gerösteter Blumenkohl   lila Kartoffel	
<b>Steak Frites</b>	
vom Pommerschen Dry Aged Rinderfilet	200 g 44,00
vom Entrecôte aus Holstein	300 g 38,00

## THOMAS MARTIN Menüempfehlung

**Carpaccio vom Seeteufel**  
Strand-Aster | Limette | Wasabi | Paprika

\*\*\*\*\*

**Geeiste grüne Gazpacho vegan**  
Kimchi von Chinakohl aus Ochsenwerder

\*\*\*\*\*

**Gebratenes Filet vom Loup de mer**  
Sauce Provencale | Safrangemüse | Tomate | Kräutersalat

oder

**Brust vom Odefey Weidehuhn aus der Lüneburger Heide**  
Geflügel-Limetten-Jus | gerösteter Blumenkohl | lila Kartoffel

\*\*\*\*\*

**Weißes Joghurtmousse**  
Brombeere | Salzmandel-Karamell

oder

**Crème Brûlée Classique**

€ 65,00 pro Person

## DESSERT | NACHSPEISE

<b>Aprikosen-Tarte</b>	12,50
Vanilleeis   Lavendelhonig	
<b>Weißes Joghurtmousse</b>	11,00
Brombeere   Salzmandel-Karamell	
<b>Crème Brûlée Classique</b>	10,50
<b>Sorbet du jour</b>	

## FROMAGE | KÄSE

<b>Fromage du jour vom Backensholzer Hof</b>	18,00
Käseselektion des Tages	

## APERITIF

<b>Champagner Ruinart Brut Rosé</b>	21,50
<b>Champagner Ruinart R</b>	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