

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 Ziegenfrischkäse Grillgemüse Olivencreme Piment d'Espelette	10,50

BOWLS

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

Curry Bowl „warm“ Kürbis Couscous Granatapfel Papadam Limettenjoghurt	vegan	11,00
Winter Bowl „warm“ Rote Linse Bunte Bete Mango Ziegenkäse	vegetarisch	12,50
Caesar Salat Römersalat Parmesandressing Croûtons konfierte Kirschtomaten	vegetarisch	10,50

Topping Bowls | wahlweise

Lachs mit Limetten-Chili-Öl	5,00
Hähnchenfilets „Räucherpaprika“	4,00
Kichererbsen-Kroketten	3,00

SOFTEIS

Leckere Vanilleeiskreationen mit feinsten Zutaten im großen Tumbler serviert.

Crumble-Tumbler Rote Grütze Mandelstreusel	7,50
Schoko-Tumbler Schokoladensauce Krokant	7,00
Bubble-Waffel Vanillesofteris Schokoladensauce Blaubeeren	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“ Feigensenf	
Bayonne Schinken Salami	
Landbrot Nussmischung 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.