

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
Geräucherte Fjordforelle	19,50
Selleriesud Apfel Forellenkaviar AKI Petersilie	
Crottin de chavignol (milder Ziegenkäse)	17,00
Kastanie Birne Honig aus der Lüneburger Heide	
Austern aus dem Wattenmeer	Stück 6,50
Schalottenvinaigrette Zitrone Beurre Salé	

POTAGE | SUPPEN

Kleiner Fischeintopf von nordischen Fischen	16,50
Geröstetes Baguette Sauce Rouille	
Maronenschaumsuppe vegetarisch	10,50
Fenchel Orange Chartreuse	
+ geräucherte Entenbrust	4,50

VEGETARISCH | VEGAN

ENTRÉE | VORSPEISEN

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

LES PLATS | HAUPTGÄNGE

Bandnudeln mit Herbsttrüffel & Deichkäse vegetarisch	29,50
12 Monate gereifter Deichkäse	
Butternut-Kürbis mit Curryschaum vegan	24,00
Bio-Kräuterseitlinge aus Helvesiek Kürbiskernmayonaise Preiselbeere	

LES PLATS | HAUPTGÄNGE

Nordische Seesunge Müllerin Art	17 Cent pro Gramm
Dill-Gurkensalat Kartoffeln aus Uelzen	
Bouillabaisse von nordischen Fischen & Krustentieren	39,00
Geröstetes Baguette Sauce Rouille	
Steak Frites	
vom Entrecôte aus Holstein	300 g 38,00
vom Pommerschen Dry Aged Rinderfilet	200 g 44,00
Gebratenes Zanderfilet mit Beurre Blanc	36,00
Bunte Bete Meerrettichpüree Pommery-Senf	
Filet vom Hirschrücken	35,00
Kakaojus Sellerie wilder Rosenkohl Quitte	
CARLS Boeuf Bourguignon	34,00
Rotweinjus Karotten Kartoffel-Schnittlauchpüree	
Brust von Odefeys Weidehuhn	34,00
Waldpilze Sellerie Haselnuss	

Jahrgänge können abweichen, die angegebenen Preise verstehen sich in Euro. Gerne akzeptieren wir Ihre Kreditkarte ab einem Rechnungsbetrag von 10,00 Euro.

THOMAS MARTIN Menüempfehlung

Geräucherte Fjordforelle
Selleriesud | Forellenkaviar AKI | Petersilie

Maronenschaumsuppe
Fenchel | Orange | Chartreuse

CARLS Boeuf Bourguignon
Rotweinjus | Karotten | Kartoffel-Schnittlauchpüree

oder

Gebratenes Zanderfilet mit Beurre Blanc
Bunte Bete | Meerrettichpüree | Pommery-Senf

Geflämmte Passionsfruchtcrème
Mandelbiskuit | Kokossorbet

oder

Crème Brûlée Classique

€ 69,00 pro Person

DESSERT | NACHSPEISE

Vollmilchschokoladen Mousse „Jivara“	14,00
Haselnusscrumble Mandarinsorbet	
Geflämmte Passionsfruchtcrème	12,50
Mandelbiskuit Kokossorbet	
Crème Brûlée Classique	10,50
Sorbet du jour	

FROMAGE | KÄSE

Fromage du jour vom Backensholzer Hof	18,00
Käselektion des Tages	

APERITIF

Champagner Taittinger Brut Prestige Rosé	20,50
Champagner Taittinger Brut Réserve	18,50
Petit Adler Brut Weingut Franz Keller Baden	11,50
Belsazar Rosé Spritz Belsazar Rosé Tonic	14,50
CARLI Martini Fiero Tonic	10,50
CARLI alkoholfrei Martini Vibrante Tonic	10,50
Chandon Garden Spritz Schaumwein Valencia Orange	12,50