

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>Salpicon vom Hummer</b><br>Hummerglace   Crème fraîche d'Isigny   Kräutersalat        | 26,00          |
| <b>Tatar vom Husumer Ochs Classique</b><br>French Dressing<br>Pommes Frites              | 19,50<br>+4,50 |
| <b>Salat von bunten Beten aus den Vierlanden</b><br>Ziegenfrischkäse   Haselnuss   Apfel | 17,00          |
| <b>Austern aus dem Wattenmeer</b><br>Schalottenvinaigrette   Zitrone   Beurre Salé       | Stück 6,50     |

## POTAGE | SUPPEN

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>Kleiner Fischeintopf von nordischen Fischen</b><br>Geröstetes Baguette   Sauce Rouille | 16,50           |
| <b>Samtsuppe vom Dithmarscher Weißkohl</b> vegetarisch<br>mit Nordseekrabben              | 10,50<br>+ 4,00 |

## VEGETARISCH | VEGAN

### ENTRÉE | VORSPEISEN

|   |       |
|---|-------|
| <b>Veganes Tatar mit provenzalischem Gemüsesud</b><br>Aubergine   Zitrone   Basilikum                           | 16,50 |
| <b>„Senfeier“ Pochierte Landeier vom Hof Osterheide</b> vegetarisch<br>Beurre Blanc   Rahmspinat   Pommery-Senf | 16,00 |

### LES PLATS | HAUPTGÄNGE

|  |       |
|--|-------|
| <b>Bandnudeln mit Wintertrüffel &amp; Deichkäse</b> vegetarisch<br>12 Monate gereifter Deichkäse   Spinatsalat | 29,50 |
| <b>Vegane Ente à l'Orange</b><br>Sellerie   Pastinaken-Vanillepüree   Zwergorangen                             | 25,00 |

## LES PLATS | HAUPTGÄNGE

|  |                            |
|--|----------------------------|
| <b>Nordische Seezunge Müllerin Art</b><br>Dill-Gurkensalat   Butterkartoffeln                          | 17 Euro pro 100 Gramm      |
| <b>Bouillabaisse von nordischen Fischen &amp; Krustentieren</b><br>Geröstetes Baguette   Sauce Rouille | 39,00                      |
| <b>Steak Frites</b><br>vom Entrecôte aus Holstein<br>vom Pommerschen Dry Aged Rinderfilet              | 300 g 38,00<br>200 g 44,00 |
| <b>CARLS Boeuf Bourguignon</b><br>Rotweinjus   Karotten   Kartoffel-Schnittlauchpüree                  | 34,00                      |
| <b>Gebratener Skrei mit Beurre Blanc</b><br>Blumenkohl   Curry   Panisse                               | 34,00                      |
| <b>Brust von Odefeys Weidehuhn aus der Lüneburger Heide</b><br>Cidrejus   Puy-Linsen   Kräutersaitling | 32,00                      |
| <b>Gebratene Boudin Noir</b><br>Calvados-Äpfel   knusprige Zwiebeln   Kartoffelpüree                   | 24,00                      |

## THOMAS MARTIN Menüempfehlung

**Salat von bunten Beten aus den Vierlanden**  
Ziegenfrischkäse | Haselnuss | Apfel

\*\*\*\*\*

**Samtsuppe vom Dithmarscher Weißkohl**

\*\*\*\*\*

**CARLS Boeuf Bourguignon**  
Rotweinjus | Karotten | Kartoffel-Schnittlauchpüree

oder

**Gebratener Skrei mit Beurre Blanc**  
Blumenkohl | Curry | Panisse

\*\*\*\*\*

**Geflämmte Passionsfruchtcrème**  
Mango | Kokossorbet  
oder

**Crème Brûlée Classique**

€ 69,00 pro Person

## DESSERT | NACHSPEISE

|   |       |
|---|-------|
| <b>Schokoladen Mousse „Guanaja“</b><br>Mandelknusper   Mandarinsorbet | 14,00 |
| <b>Geflämmte Passionsfruchtcrème</b><br>Mango   Kokossorbet           | 12,50 |
| <b>Crème Brûlée Classique</b>   | 10,50 |
| <b>Sorbet du jour</b>   |       |

## FROMAGE | KÄSE

|   |       |
|---|-------|
| <b>Fromage du jour vom Backensholzer Hof</b><br>Käselektion des Tages | 18,00 |
|---|-------|

## APERITIF

|   |       |
|---|-------|
| <b>Champagner Taittinger Brut Prestige Rosé</b>             | 20,50 |
| <b>Champagner Taittinger Brut Réserve</b>                   | 18,50 |
| <b>Chardonnay Sekt Brut   Karl Pfaffmann   Pfalz</b>        | 11,50 |
| <b>Belsazar Rosé Spritz   Belsazar Rosé   Tonic</b>         | 14,50 |
| <b>CARLI   Martini Fiero   Tonic</b>                        | 10,50 |
| <b>CARLI alkoholfrei   Martini Vibrante   Tonic</b>         | 10,50 |
| <b>Chandon Garden Spritz   Schaumwein   Valencia Orange</b> | 12,50 |