

CARLS

AN DER ELBPILHARMONIE

PASTETEN

Sorgsam ausgewählte Zutaten in geschlossenen Herzogin-Pasteten.

Die französische Bistrospezialität im CARLS

Coq au vin in Rotwein geschmortes Weidehuhn Champignons Sellerie Karottensalat		14,50
Croque Monsieur Französischer Kochschinken Emmentaler Crème Fraîche Kräutersalat		13,50
Végétalien Grillgemüse Olivencrème Piment d'Espelette Spinatsalat	vegan	10,50
+ Ziegenkäsecrème	vegetarisch	12,50

BOWLS

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

Gemüse-Curry Bowl „warm“ Couscous Brokkoli Papadam Erdnüsse	vegan	11,00
Spargel Bowl weißes Spargelragout Bulgur Kräutercreme Kresse	vegan	12,50
Caesar Bowl 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

EIS

Vanilleeis mit feinsten Zutaten im großen Tumbler serviert.

Erdbeer-Tumbler marinierte Erdbeeren Sahne Pistazienknusper	7,50
Schoko-Tumbler Schokoladensauce Sahne Krokant	7,00

BUBBLE WAFFEL

Erdbeer Bubble marinierte Erdbeeren Vanilleeis Pistazienknusper	7,50
Kinder Bubble Vanilleeis Kinderriegel Smarties	6,50

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.