

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	22,00
French Dressing Pommes Frites	+4,50
Gebeizter Glen Douglas Lachs im Kräutermantel	21,00
Relish von Spadenländer Gurken Crème fraîche	
Crème von Ziegenfrischkäse	18,00
Junge Bunte Bete Kirsch-Balsamico Pumpnickelknusper	
Austern aus dem Wattenmeer	Stück 6,50
Schalottenvinaigrette Zitrone Beurre Salé	

POTAGE | SUPPEN

Kleiner Fischeintopf von nordischen Fischen	18,50
Geröstetes Baguette Sauce Rouille	
Samtsuppe von Sommerkräutern	11,50
+ Nordseekrabben	+ 4,50

VEGETARISCH | VEGAN

ENTRÉE | VORSPEISEN

Veganes Tatar mit Kressesalat	16,50
Senfsaat Zitronenmayonaise Pain de campagne	
„Senfeier“ Pochierte Landeier vom Bunten Huhn aus Suhlendorf vegetarisch	16,00
Beurre Blanc Rahmspinat Pommery-Senf	

LES PLATS | HAUPTGÄNGE

Bandnudeln mit Trüffel & Deichkäse vegetarisch	29,50
12 Monate gereifter Deichkäse Spinatsalat	
Veganes Risotto	28,00
Pfifferlinge Schnittlauchsud getrocknete Kirschtomaten	

LES PLATS | HAUPTGÄNGE

Nordische Seezunge Müllerin Art	18,00 € pro 100 g
Gurkensalat Butterkartoffeln	
Steak Frites	
vom Entrecôte aus Holstein	300 g 39,00
vom Pommerschen Dry Aged Rinderfilet	200 g 46,00
Bouillabaisse von nordischen Fischen & Krustentieren	41,50
Geröstetes Baguette Sauce Rouille	
Gebratenes Filet vom Adlerfisch mit Sauce Bourride	38,00
Ratatouille Fenchelbrandade	
Lammrücken mit Kräuterkruste	38,00
Grüner Spargel aus der Lüneburger Heide Pfifferlinge Pinienkern-Oliven-Püree	
CARLS Boeuf Bourguignon	36,00
Rotweinjus Karotten Kartoffel-Schnittlauchpüree	

THOMAS MARTIN

Menüempfehlung

Gebeizter Glen Douglas Lachs im Kräutermantel
Relish von Spadenländer Gurken | Crème fraîche

Samtsuppe von Sommerkräutern

CARLS Boeuf Bourguignon
Rotweinjus | Karotten | Kartoffel-Schnittlauchpüree

oder

Gebratenes Filet vom Adlerfisch mit Sauce Bourride
Ratatouille | Fenchelbrandade

Joghurt-Holunderblüten-Mousse
Erdbeeren | Karamellknusper

oder

Crème Brûlée Classique

€ 72,00 pro Person

DESSERT | NACHSPEISE

Fondant au chocolat	14,00
Mandel sablé Kirschsorbet	
Joghurt-Holunderblüten-Mousse	12,00
Erdbeeren Karamellknusper	
Crème Brûlée Classique	11,00
Sorbet du jour	

FROMAGE | KÄSE

Fromage du jour vom Backensholzer Hof	19,00
Käselektion des Tages	

APERITIF

Champagner Taittinger Brut Prestige Rosé	20,50
Champagner Taittinger Brut Réserve	18,50
Cuvée Pinot brut Max Pfannebecker Rheinhessen	11,50
Belsazar Rosé Spritz Belsazar Rosé Tonic	14,50
CARLI Martini Fiero Tonic	10,50
CARLI alkoholfrei Martini Vibrante Tonic	10,50
Carls Ambré Spritz Noilly Prat Ambré Schaumwein	11,00