

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 Ochsen Classique	22,00
French Dressing	
Pommes Frites	+4,50
Lauwarm geräucherte nordische Bachforelle	21,50
Petersilienwurzelsalat Zitrusvinaigrette Forellenkaviar AKI	
Salat von bunten Tomaten aus Glückstadt	18,00
Charentais-Melonensud Ziegenfrischkäse	
Austern aus dem Wattenmeer	Stück 6,50
Schalottenvinaigrette Zitrone Beurre Salé	

POTAGE | SUPPEN

Kleiner Fischeintopf von nordischen Fischen	18,50
Geröstetes Baguette Sauce Rouille	
Spitzkohlschaumsuppe mit Schnittlauchöl vegetarisch	11,00
+ Nordseekrabben	+ 4,50
+ Sommertrüffel	+ 5,50

VEGETARISCH | VEGAN

ENTRÉE | VORSPEISEN

Veganes Tatar von Roter Bete	17,50
Mandelcrème Radieschen Pain de campagne	
„Senfeier“	
Pochierte Landeier vom Bunten Huhn vegetarisch	16,00
Beurre Blanc Rahmspinat Pommery-Senf	

LES PLATS | HAUPTGÄNGE

Bandnudeln mit Trüffel & Deichkäse vegetarisch	29,50
12 Monate gereifter Deichkäse Spinatsalat	
Bretonische Artischocke im Ganzen gegart vegan	24,50
Safranmayonnaise Oliven-Karpernvinaigrette geröstetes Sauerteigbrot	

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 Kabeljaufilet mit Krustentierjus	39,00
Blumenkohl Curryknusper Süßkartoffel aus der Nordheide	
Lammrücken mit Rucola-Pinienkern-Kruste	38,00
Sariette-Jus Kräutersaitlinge Petersilienpüree	
CARLS Boeuf Bourguignon	36,50
Rotweinjus Karotten Kartoffel-Schnittlauchpüree	

THOMAS MARTIN

Menüempfehlung

Lauwarm geräucherte nordische Bachforelle
Petersilienwurzelsalat | Zitrusvinaigrette | Forellenkaviar AKI

Spitzkohlschaumsuppe mit Sommertrüffel

CARLS Boeuf Bourguignon

Rotweinjus | Karotten | Kartoffel-Schnittlauchpüree

oder

Gebratenes Kabeljaufilet mit Krustentierjus

Blumenkohl | Curryknusper | Süßkartoffel aus der Nordheide

Karamellcrème mit Brombeeren

Salzbutter-Sablé | Crème Chantilly

oder

Crème Brûlée Classique

€ 72,00 pro Person

DESSERT | NACHSPEISE

Geeistes Champagnersüppchen	12,50
Weinbergpfirsichsorbet Himbeeren	
Karamellcrème mit Brombeeren	12,50
Salzbutter-Sablé Crème Chantilly	
Crème Brûlée Classique	11,00
Sorbet du jour	

FROMAGE | KÄSE

Fromage du jour vom Backensholzer Hof	19,50
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