

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
Mild gebeizter Färöer Lachs	20,50
Crème fraîche d'isigny Forellenkaviar	
Überbackene Weinbergschnecken	19,50
12 St. Burgunderschnecken Kräuterbutter	
Karamellisierter Ziegenkäse "Crottin de Chavignol"	18,50
Bunte Bete Haselnuss Alter Balsamico	
Austern aus dem Wattenmeer	Stück 6,50
Schalottenvinaigrette Zitrone Beurre Salé	

POTAGE | SUPPEN

Kleiner Fischeintopf von nordischen Fischen	18,50
Geröstetes Baguette Sauce Rouille	
Selleriesamtsuppe mit Curryöl und Croûtons vegetarisch	12,00
+ Nordseekrabben	+4,50

VEGETARISCH | VEGAN

ENTRÉE | VORSPEISEN

Tatar von Rote Bete vegan	17,50
Cashewcrème Karotte Orange Pain de campagne	
„Senfeier“ Pochierte Landeier vom Bunten Huhn vegetarisch	16,00
Beurre Blanc Rahmspinat Pommery-Senf	

LES PLATS | HAUPTGÄNGE

Hausgemachte Pasta mit Wintertrüffel vegetarisch	32,00
12 Monate gereifter Deichkäse Spinatsalat	
Einkornrisotto mit Wintergemüse aus Vier- und Marschlanden vegan	26,50
Moosbeere Schwarzkohl Petersilienwurzel	

LES PLATS | HAUPTGÄNGE

Nordsee Seezunge Müllerin Art	18,00 € pro 100 g
Gurkensalat Butterkartoffeln	
Halbe Vierländer Bauernente mit Cidresauce	44,00
Preiselbeerrotkohl Kartoffelklöße Bratapfel	
Steak Frites	
vom Entrecôte aus Holstein	300 g 42,00
vom Pommerschen Dry Aged Rinderfilet	200 g 49,00
Bouillabaisse von nordischen Fischen & Krustentieren	41,50
Geröstetes Baguette Sauce Rouille	
Rosa gebratener Hirschrücken	39,50
Kakaojus Sellerie wilder Rosenkohl Quitte	
Gebratenes Kabeljaufilet	38,00
Hummerglace Pastinake Fenchel	
CARLS Boeuf Bourguignon	36,50
Rotweinjus Karotten Kartoffel-Schnittlauchpüree	

THOMAS MARTIN

Menüempfehlung

Mild gebeizter Färöer Lachs
Crème fraîche d'isigny | Forellenkaviar

Selleriesamtsuppe mit Curryöl und Croûtons

CARLS Boeuf Bourguignon
Rotweinjus | Karotten | Kartoffel-Schnittlauchpüree

oder

Gebratenes Kabeljaufilet
Hummerglace | Pastinake | Fenchel

Lebkuchenmousse mit Mandarinensorbet
Gewürzschokolade | Orangenconfit

oder

Crème Brûlée Classique

€ 72,00 pro Person

Vierländer Ente im Hauptgang
+ € 10,00 pro Person

DESSERT | NACHSPEISE

Bratapfel-Spekulatius-Crumble	12,00
Vanillecrème Mandelmilchreis	
Lebkuchenmousse mit Mandarinensorbet	12,00
Gewürzschokolade Orangenconfit	
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