

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

Ceviche vom Adlerfisch Süßkartoffel vom Heidehof Schulz Koriander Mais	23,50
Tatar vom Husumer Ochsen Classique French Dressing Pflücksalat Pommes Frites	22,00 +4,50
Jahrgangssardinen in der Dose serviert Joghurt-Zitronenbutter Röstbrot Radieschen	21,00
Überbackene Weinbergschnecken 12 St. Burgunderschnecken Kräuterbutter	19,50
Provenzalisches Gemüse vegetarisch Sauce Vierge Ziegenkäsecrème Olivenknusper	19,50
Veganes Tatar Kressensalat Sonnenblumenkerne Pain de campagne	17,50
„Senfeier“ Pochierte Landeier vom Bunten Huhn vegetarisch Beurre Blanc Rahmspinat Pommery-Senf	16,00
Austern aus dem Wattenmeer Schalottenvinaigrette Zitrone Beurre Salé	Stück 6,50

POTAGE | SUPPEN

Kleiner Fischeintopf von nordischen Fischen Geröstetes Baguette Sauce Rouille	18,50
Samtsuppe von Frühlingskräutern vegetarisch Croûtons Zuckerschote + Nordseekrabben	12,00 +6,00

LES PLATS | HAUPTGÄNGE

Nordsee Seezunge Müllerin Art Gurkensalat Butterkartoffeln	pro 100 g 19,50 €
Steak Frites vom Entrecôte aus Holstein vom Pommerschen Dry Aged Rinderfilet	300 g 42,00 200 g 49,00
dazu zur Wahl: grüne Bohnen mit confierten Kirschtomaten Champignons rosé mit Chorizo Pflücksalat mit Radieschen-Dressing	7,00 7,00 6,00
Gebratenes Filet vom Loup de mer Krustentiersud Fenchelbrandade Paprika Fenchelöl	48,00
Bouillabaisse von nordischen Fischen & Krustentieren Geröstetes Baguette Sauce Rouille	42,50
Brust von Odefeys Weidehuhn Zitrusjus Bärlauch-Pinienkernpüree Mairübchen	39,50
CARLS Boeuf Bourguignon Rotweinjus Karotten Selleriepüree	37,50
Gebratene Riesengarnelen Café de Paris Butter Tomato Baguette	34,00
Hausgemachte Pasta mit Trüffel vegetarisch 12 Monate gereifter Deichkäse Spinatsalat	29,50
Sellerie aus der Elbmarsch „confiert“ vegan Finkenwerder Herbstprinz Curryöl Kartoffelschaum Haselnuss	26,00

THOMAS MARTIN

Menüempfehlung

Ceviche vom Adlerfisch
Süßkartoffel vom Heidehof Schulz | Koriander | Mais

Samtsuppe von Frühlingskräutern
Croûtons | Zuckerschote

CARLS Boeuf Bourguignon
Rotweinjus | Karotten | Selleriepüree

oder

Gebratenes Filet vom Loup de mer
Krustentiersud | Fenchelbrandade | Paprika | Fenchelöl

Cheesecake mit Himbeersorbet
Rhabarber | Haferflocken-Crumble

oder

Crème Brûlée Classique

€ 74,00 pro Person

DESSERT | NACHSPEISE

Törtchen von Caraibe Schokolade Haselnuss Mango Passionsfrucht	14,00
Cheesecake mit Himbeersorbet Rhabarber Haferflocken-Crumble	12,50
Crème Brûlée Classique	11,00
Sorbet du jour	5,00

FROMAGE | KÄSE

Fromage du jour vom Backenscholzer Hof Käseauswahl des Tages	19,50
--	-------

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