

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 Ochsener Classique	24,00
French Dressing Pflücksalat	
Pommes Frites	+4,50
Mild geräuchertes Fjordforellenfilet	22,50
Gurke Zitronen-Dill-Schmand Imperial Forellenkaviar Radieschen	
Jahrgangssardinen in der Dose serviert	21,00
Joghurt-Zitronenbutter Röstbrot Radieschen	
Überbackene Weinbergschnecken	19,50
12 St. Burgunderschnecken Kräuterbutter	
Salat von bunten Tomaten aus den Vierlanden	18,50
Ziegenkäsecreme Himbeeren Limonen-Basilikumsorbet	
Wassermelone mit Limettensud vegan	17,50
Bulgur Paprika Chimichurri von heimischen Kräutern Pinienkerncreme	
„Senfeier“ Pochierte Landeier vom Bunten Huhn vegetarisch	16,00
Beurre Blanc Rahmspinat Pommery-Senf	
Austern aus dem Wattenmeer	Stück 6,50
Schalottenvinaigrette Zitrone Beurre Salé	

POTAGE | SUPPEN

Kleiner Fischeintopf von nordischen Fischen	18,50
Geröstetes Baguette Sauce Rouille	
Erbenschaumsuppe mit Landbrotcroutons vegetarisch	11,00
+ Räucherforelle vom Forellenhof Wilke in Horneburg	+4,50

LES PLATS | HAUPTGÄNGE

Nordsee Seezunge Müllerin Art	pro 100 g	19,50 €
Gurkensalat Butterkartoffeln		
Steak Frites		
vom Entrecôte aus Holstein	300 g	42,00
vom Pommerschen Dry Aged Rinderfilet	200 g	49,00
dazu zur Wahl:		
Pfifferlinge mit Frühlingslauch		8,00
Grüne Bohnen mit konfierten Kirschtomaten		7,00
Pflücksalat mit Sprossen und Sonnenblumenkernen		6,00
Gebratenes Heilbuttfilet mit Beurre Blanc		44,00
Blattspinat Pfifferlinge Tomatenmarmelade		
Bouillabaisse von nordischen Fischen & Krustentieren		42,50
Geröstetes Baguette Sauce Rouille		
Brust von Odefeys Weidehuhn		39,50
Thymianjus Erbsen à la française Gnocchi Kirschtomaten		
CARLS Boeuf Bourguignon		38,00
Rotweinjus Karotten Selleriepüree		
Gebratene Riesengarnelen		34,00
Café de Paris Butter Tomate Baguette		
Hausgemachte Pasta mit Trüffel vegetarisch		29,50
12 Monate gereifter Deichkäse Spinatsalat		
Bretonische Artischocke im Ganzen serviert vegan		27,50
geröstetes Sauerteigbrot Safranmayonnaise Kapern-Olivenvinaigrette		

THOMAS MARTIN

Menüempfehlung

Mild geräuchertes Fjordforellenfilet

Gurke | Zitronen-Dill-Schmand | Imperial Forellenkaviar | Radieschen

Erbenschaumsuppe

Landbrotcroutons

CARLS Boeuf Bourguignon

Rotweinjus | Karotten | Selleriepüree

oder

Gebratenes Heilbuttfilet mit Beurre Blanc

Blattspinat | Pfifferlinge | Tomatenmarmelade

Pistaziencreme mit marinierten Erdbeeren

Joghurtsorbet | Pistazien-Crumble

oder

Crème Brûlée Classique

€ 74,00 pro Person

DESSERT | NACHSPEISE

Pistaziencreme mit marinierten Erdbeeren	14,50
Joghurtsorbet Pistazien-Crumble	
Schwarzwälder Kirsch im Glas	13,50
Sauerkirschen aus dem Alten Land Schokoladenbrownie Mascarponecreme	
Crème Brûlée Classique	11,00
Sorbet du jour	5,00

FROMAGE | KÄSE

Fromage du jour vom Backensholzer Hof	19,50
Käseauswahl 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
Côte d'Azur Mondino Noilly Prat dry Pomegranate	12,50