

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 Glückstadt vegetarisch	18,50
Burrata Pfirsich Taggiasca-Oliven	
Charentaise Melone vegan	17,50
Grüner Gazpachosud Basilikumcrème Pinienkerne Paprikamarmelade	
„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	
Weißer Tomatenschaumsuppe vegetarisch	11,00
Basilikum Croûtons	
+ Crevetten mit Limone mariniert	+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:	
Grüne Bohnen Merguez	8,00
Kräuterseitlinge Frühlingslauch	7,50
Kirschtomatensalat Basilikum Pinienkerne	7,00
Bouillabaisse von nordischen Fischen & Krustentieren	42,50
Geröstetes Baguette Sauce Rouille	
Brust von Odefeys Weidehuhn	39,50
Zitrusjus Spitzkohl Aprikose konfierte Kartoffel	
Gebrautes Doradenfilet und Rotgarnele	39,00
Sauce Bourride Ratatouille Polentachips	
CARLS Boeuf Bourguignon	38,00
Rotweinjus Karotten Selleriepüree	
Gebraute 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

Weißer Tomatenschaumsuppe

Basilikum | Croûtons

CARLS Boeuf Bourguignon

Rotweinjus | Karotten | Selleriepüree

oder

Gebrautes Doradenfilet und Rotgarnele

Sauce Bourride | Ratatouille | Polentachips

Karamellcrème mit Brombeeren

Vanille-Chantilly | Salzbutterm-Sablé

oder

Crème Brûlée Classique

€ 74,00 pro Person

DESSERT | NACHSPEISE

Karamellcrème mit Brombeeren	14,50
Vanille-Chantilly Salzbutterm-Sablé	
Crumble mit Renekloden und Vanillecrème	13,50
Haselnussstreusel Sauerrahmeis	
Crème Brûlée Classique	11,00
Sorbet du jour	5,00

FROMAGE | KÄSE

Fromage du jour vom Backenscholzer 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