

CARLS BRASSERIE

AN DER ELBPILHARMONIE

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	24,00
French Dressing Pflücksalat	
Pommes Frites	+4,50
Krabbenttoast mit Cocktailsauce	22,50
Nordseekrabben Brioche Mango-Orangenchutney Curryöl	
Jahrgangssardinen in der Dose serviert	21,00
Joghurt-Zitronenbutter Röstbrot Radieschen	
Überbackene Weinbergschnecken	19,50
12 St. Burgunderschnecken Kräuterbutter	
Bunte Bete mit Ziegenkäsecreme (vegetarisch)	18,50
Früchtebrot schwarze Walnüsse	
Heimisches Wurzelgemüse aus der Nordheide (vegan)	17,50
Zitrusvinaigrette Quitte Haselnuss	
„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	
Steinpilzschaumsuppe mit Croûtons und Schnittlauchöl	14,00
+ geräucherte Entenbrust	+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:	
Waldpilze Frühlingslauch	8,00
Grüne Bohnen Katenrauchspeck	7,50
Pflücksalat French Dressing	7,00
CARLS Pannfisch mit Pommery Senfsauce	46,00
Nordseesteinbutt Färöer Lachs Kabeljau Blattspinat Kartoffel	
Bouillabaisse von nordischen Fischen & Krustentieren	42,50
Geröstetes Baguette Sauce Rouille	
CARLS Boeuf Bourguignon	38,00
Rotweinjus Karotten Selleriepüree	
Cassoulet von Odefeys Weidehuhn	34,00
Merguez Cocobohnen Wurzelgemüse	
Gebratene Riesengarnelen	34,00
Café de Paris Butter Tomate Baguette	
Pasta „Garganelli“ mit Trüffel vegetarisch	29,50
12 Monate gereifter Deichkäse Spinatsalat	
Muskatkürbis aus Moorwerder (vegan)	23,00
Geschmorter Vanille-Kürbis Physalis Kürbiskern-Mayonnaise	
Kalbsfrikadellen mit Trüffeljus	22,50
Steckrüben-Kartoffelstampf Apfel grüner Pfeffer	

THOMAS MARTIN

Menüempfehlung

Bunte Bete mit Ziegenkäsecreme
Früchtebrot | schwarze Walnüsse

Steinpilzschaumsuppe
Schnittlauchöl | Croûtons

CARLS Boeuf Bourguignon
Rotweinjus | Karotten | Selleriepüree

oder

CARLS Pannfisch mit Pommery Senfsauce
Nordseesteinbutt | Färöer Lachs | Kabeljau | Blattspinat | Kartoffel

Fromage blanc Mousse
Portwein-Zwetschgen | Salzbuttermilch | Karamelleis

oder

Crème Brûlée Classique

€ 74,00 pro Person

DESSERT | NACHSPEISE

„Birne Helene“	12,50
Pot au chocolat Vanille-Chantilly Mandelknusper	
Fromage blanc Mousse	12,00
Portwein-Zwetschgen Salzbuttermilch Karamelleis	
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

Jahrgänge können abweichen, die angegebenen Preise verstehen sich in Euro. Gerne akzeptieren wir Ihre Kreditkarte ab einem Rechnungsbetrag von 10,00 Euro.

Welcome to CARLS an der Elbphilharmonie.

Let yourself be inspired by Thomas Martin and his french dishes made of regional and sustainable products.
„The base is the french art of cooking, the atmosphere is relaxed. This is the way I cook for friends at home.“

ENTRÉE | STARTER

Thomas Martin

Beef Tatar Classique	24,00
french dressing salad	
french fries	+4,50
Crab toast with cocktail sauce	22,50
north sea crabs brioche mango-orange chutney curry oil	
Vintage sardines served in a can	21,00
yoghurt-lemon butter toasted bread radish	
Baked vineyard snails	19,50
12 pieces burgundy snails herb butter	
Colorful beetroot with goat cheese crème vegetarian	18,50
fruit bread black walnuts	
Native root vegetable from Nordheide vegan	17,50
citrus vinaigrette quince hazelnut	
Mustard eggs from colored chicken in ‚Suhlendorf‘ vegetarian	16,00
beurre blanc creamy spinach pommery mustard	
Oysters from the nordic wadden sea	piece 6,50
shallot dressing lemon beurre salé	

POTAGE | SOUPS

Small stew of nordic fish	18,50
toasted baguette aioli with saffron	
Porcini mushroom foam soup with chive oil and croûtons	14,00
+ smoked duck breast	+4,50

LES PLATS | MAINCOURSE

North sea sole „miller art“	per 100 gram	19,50
cucumber salad potatoes with butter		
Steak Frites		
‘Holsteiner` entrecôte	300g	42,00
dry aged fillet of beef	200g	49,00
with a choice of:		
forest mushrooms spring garlic		8,00
green beans smoked bacon		7,50
pick lettuce french dressing		7,00
CARLS panfish with pommery mustard sauce		46,00
north sea turbot faröer salmon cod leaf spinach potato		
Bouillabaisse with nordic fishes & crustaceans		42,50
toasted baguette aioli with saffron		
CARLS Boeuf Bourguignon		38,00
redwine jus carrots celery puree		
Cassoulet from Odefey pasture chicken		34,00
merguez coco beans root vegetable		
Fried kingprawns		34,00
café de paris butter tomato baguette		
Pasta „Garganelli“ with truffle vegetarian		29,50
12 months matured dike cheese baby spinach		
Nurtmeg pumkin from Moorwerder vegan		23,00
braised vanilla pumpkin physalis pumpkin seed mayonnaise		
Veal meatballs with truffle jus		22,50
mashed turnip and potato apple green pepper		

THOMAS MARTIN menu recommendation

Colorful beetroot with goat cheese crème
fruit bread | black walnuts

Porcini mushroom foam soup
chive oil | croûtons

CARLS Boeuf Bourguignon
redwine jus | carrots | celery puree

or

CARLS panfish
with pommery mustard sauce
north sea turbot | faröer salmon | cod
leaf spinach | potato

Fromage blanc mousse
port wine plums
salted butter – caramel ice cream

or

Crème Brûlée Classique

€ 74,00 pro Person

DESSERT

„Pear Helene“	12,50
pot au chocolat vanilla chantilly crispy almond	
Fromage blanc mousse	12,00
port wine plums salted butter- caramel ice cream	
Crème Brûlée Classique	11,00
Sorbet du jour	5,00

FROMAGE | CHEESE

Fromage du jour from Backensholzer Hof	19,50
selection of cheese	

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