

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 French Dressing Pflücksalat Pommes Frites	24,00 +4,50
Krabbentost mit Cocktailsauce Nordseekrabben Brioche Orangenchutney Curryöl	22,50
Jahrgangssardinen in der Dose serviert Joghurt-Zitronenbutter Röstbrot Radieschen	21,00
Mild gebeizter Färöer Lachs Zitrusvinaigrette Mango Crème fraîche Lachskaviar	21,00
Überbackene Weinbergschnecken 12 St. Burgunderschnecken Kräuterbutter	19,50
Kichererbsen-Croquette mit Edelpilzen aus Helvesiek vegan Grünkohl Moosbeeren Misomayonnaise	17,50
Pochiertes Ei vom Bunten Huhn aus Suhlendorf Beurre rouge Röstbrot Zwiebelconfit Lardo	16,00
ohne Lardo vegetarisch	14,00
Austern aus dem Wattenmeer Schalottenvinaigrette Zitrone Beurre Salé	Stück 6,50

POTAGE | SUPPEN

Kleiner Fischeintopf von nordischen Fischen Geröstetes Baguette Sauce Rouille	18,50
Maronenschaumsuppe Chartreuse Orange + geräucherte Entenbrust	12,50 +4,50

LES PLATS | HAUPTGÄNGE

Nordsee Seezunge Müllerin Art Gurkensalat Butterkartoffeln	pro 100 g 19,50
Halbe Vierländer Ente Cidrejus Bratapfel Preiselbeerrotkohl Kartoffelklöße	49,50
Steak Frites vom Entrecôte aus Mecklenburg-Vorpommern vom Rinderfilet „Holsteiner Färse“	300 g 42,00 200 g 49,00
dazu zur Wahl: Grüne Bohnen Katenrauchspeck Champignons à la crème Frühlingslauch Pflücksalat French Dressing	8,00 7,50 7,00
Filet vom Müritz Zander Krustentierinaigrette Pastinake Stängelkohl Salzzitrone	44,00
Bouillabaisse von nordischen Fischen & Krustentieren Geröstetes Baguette Sauce Rouille	42,50
CARLS Boeuf Bourguignon Rotweinjus Karotten Selleriepüree	38,00
Gebratene Riesengarnelen Café de Paris Butter Tomate Baguette	34,00
Pasta mit Trüffel vegetarisch 12 Monate gereifter Deichkäse Spinatsalat	29,50
Ragout vom heimischen Reh Wurzelgemüse Altländer Birne Briocheknödel	26,50
Muskatkürbis aus Moorwerder vegan Geschmorter Vanille-Kürbis Physalis Kürbiskern-Mayonnaise	24,00

THOMAS MARTIN

Menüempfehlung

Mild gebeizter Färöer Lachs
Zitrusvinaigrette | Mango | Crème fraîche | Lachskaviar

Maronenschaumsuppe

Chartreuse

CARLS Boeuf Bourguignon

Rotweinjus | Karotten | Selleriepüree

oder

Filet vom Müritz Zander

Krustentierinaigrette | Pastinake | Stängelkohl | Salzzitrone

Schokoladen-Lebkuchenmousse

Blutorangensorbet | gebrannte Mandel | Glühweinreduktion

oder

Crème Brûlée Classique

€ 74,00 pro Person

Vierländer Ente im Hauptgang

+ € 10,00 pro Person

DESSERT | NACHSPEISE

Kokos-Limettenespuma Ananassorbet Rum Crumble	13,50
Schokoladen-Lebkuchenmousse Blutorangensorbet gebrannte Mandel Glühweinreduktion	12,50
Crème Brûlée Classique	11,00
Sorbet du jour	5,00

FROMAGE | KÄSE

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