

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	+5,50
Krabbentost mit Cocktailsauce	23,50
Nordseekrabben Brioche Orangenchutney Curryöl	
Mild gebeizter Färöer Lachs	22,50
Zitrusvinaigrette Mango Crème fraîche Lachskaviar	
Jahrgangssardinen in der Dose serviert	21,00
Joghurt-Zitronenbutter Röstbrot Radieschen	
Überbackene Weinbergschnecken	19,50
12 St. Burgunderschnecken Kräuterbutter	
Kichererbsen-Croquette mit Edelpilzen aus Helvesiek vegan	17,50
Grünkohl Moosbeeren Misomayonnaise	
Pochiertes Ei vom Bunten Huhn aus Suhlendorf	16,00
Beurre rouge Röstbrot Zwiebelconfit Lardo	
ohne Lardo vegetarisch	14,00
Austern aus dem Wattenmeer ab 3 Stück	Stück 6,50
Schalottenvinaigrette Zitrone Beurre Salé	

POTAGE | SUPPEN

Kleiner Fischeintopf von nordischen Fischen	19,50
Geröstetes Baguette Sauce Rouille	
Maronenschaumsuppe Chartreuse Orange	12,50
+ geräucherte Entenbrust	+4,50

LES PLATS | HAUPTGÄNGE

Nordsee Seesunge Müllerin Art	pro 100 g	19,50
Gurkensalat Butterkartoffeln		
Steak Frites		
Kräuterbutter Bernaise Pommes frites		
vom Entrecôte aus Mecklenburg-Vorpommern	300 g	44,50
vom Rinderfilet „Holsteiner Färse“	200 g	49,50
dazu zur Wahl:		
Grüne Bohnen Katenrauchspeck		8,00
Champignons à la crème Frühlingslauch		7,50
Pflücksalat French Dressing		7,00
Bouillabaisse von nordischen Fischen & Krustentieren		44,50
Geröstetes Baguette Sauce Rouille		
Filet vom Müritz Zander		44,00
Krustentiervinaigrette Pastinake Stängelkohl Salzzitrone		
CARLS Boeuf Bourguignon		39,50
Rotweinjus Karotten Selleriepüree		
Coq au vin von Odefeys Weidehuhn		38,00
Champignons Perlzwiebeln Petersilienpüree		
Gebratene Riesengarnelen		36,00
Café de Paris Butter Tomate Baguette		
Pasta mit Trüffel vegetarisch		29,50
12 Monate gereifter Deichkäse Spinatsalat		
Ragout vom heimischen Reh		26,50
Wurzelgemüse Altländer Birne Briocheknödel		
Muskatkürbis aus Moorwerder vegan		24,00
Geschmorter Vanille-Kürbis Physalis Kürbiskern-Mayonnaise		

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

Krustentiervinaigrette | Pastinake | Stängelkohl | Salzzitrone

Karamellcrème mit Passionsfruchtsorbet

Mango | Kakaobohne

oder

Crème Brûlée Classique

€ 74,00 pro Person

DESSERT | NACHSPEISE

Kokos-Limettenespuma	13,50
Ananassorbet Rum Crumble	
Karamellcrème mit Passionsfruchtsorbet	12,50
Mango Kakaobohne	
Crème Brûlée Classique	11,50
Sorbet du jour	6,50

FROMAGE | KÄSE

Fromage du jour vom Backensholzer Hof	21,50
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