

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 French Dressing Pflücksalat Pommes Frites	24,00 +5,50
Krabbentost mit Cocktailsauce Nordseekrabben Brioche Orangenchutney Curryöl	23,50
Mild geräucherter Bachsaibling Brunnenkresse Buttermilch Gurke Dill	22,50
Jahrgangssardinen in der Dose serviert Beurre Salé Röstbrot Radieschen	21,00
Überbackene Weinbergschnecken 12 St. Burgunderschnecken Kräuterbutter	19,50
Pochiertes Ei vom Bunten Huhn aus Suhlendorf vegetarisch Morcheln Schnittlauchpüree Kressesalat	17,50
Ziegenkäse-Joghurtcrème vegetarisch Bunte Bete Basilikum Pinienkerne	16,00
Austern aus dem Wattenmeer ab 3 Stück Schalottenvinaigrette Zitrone Beurre Salé	Stück 6,50

POTAGE | SUPPEN

Kleiner Fischeintopf von nordischen Fischen Geröstetes Baguette Sauce Rouille	19,50
Samtsuppe von Frühlingskräutern Zuckerschote Croûtons + geräucherte Forelle	12,50 +4,50

LES PLATS | HAUPTGÄNGE

Nordsee Seesunge Müllerin Art Gurkensalat Butterkartoffeln	pro 100 g 19,50
Steak Frites Kräuterbutter Bernaise Pommes frites vom Entrecôte aus Mecklenburg-Vorpommern vom Rinderfilet „Holsteiner Färsé“	300 g 44,50 200 g 49,50
dazu zur Wahl: Spargelragout Bärlauch Grüne Bohnen Katenrauchspeck Pflücksalat French Dressing	10,50 8,00 7,00
Filet vom Loup de mer Sauce Bourride Ratatouille Salzzitrone Olive	46,00
Bouillabaisse von nordischen Fischen & Krustentieren Geröstetes Baguette Sauce Rouille	44,50
CARLS Boeuf Bourguignon Rotweinjus Karotten Selleriepüree	39,50
Gebratene Riesengarnelen Sud von geräucherter Paprika Rucola Baguette	36,00
Kalbsblanquette mit Frühlingsgemüse Spargel Champignons Basmatireis	29,50
Bandnudeln mit Trüffel vegetarisch 12 Monate gereifter Deichkäse Spinatsalat	28,00
Gebratener weißer und grüner Spargel vegetarisch Morchel-Frikassee Bärlauchpüree Spargelsprossen	26,00

THOMAS MARTIN

Menüempfehlung

Mild geräucherter Bachsaibling
Brunnenkresse | Buttermilch | Gurke | Dill

Samtsuppe von Frühlingskräutern
Zuckerschote | Croûtons

CARLS Boeuf Bourguignon
Rotweinjus | Karotten | Selleriepüree

oder

Filet vom Loup de mer
Sauce Bourride | Ratatouille | Salzzitrone | Olive

Cheesecake-Crème
Rhabarber | Himbeer | Crumble

oder

Crème Brûlée Classique

€ 74,00 pro Person

DESSERT | NACHSPEISE

Schokoladenmousse „Valrhona dulcey“ Kalamansi Zitruskresse Sesam	13,50
Cheesecake-Crème Rhabarber Himbeer Crumble	12,50
Crème Brûlée Classique	11,50
Sorbet du jour	6,50

FROMAGE | KÄSE

Fromage du jour vom Backensholzer Hof Käseauswahl des Tages	21,50
---	--------------

APERITIF

Champagner Taittinger Brut Prestige Rosé	20,50
Champagner Taittinger Brut Réserve	18,50
Cuvée Pinot brut Max Pfannebecker Rheinhessen	11,50
Spicy Lemon Martini extra dry Bitter Lemon Limette	12,50
CARLI Martini Fiero Tonic	10,50
CARLI alkoholfrei Pierre Zéro Spritz Orange	10,50
Belsazar Rosé Spritz Belsazar Rosé Tonic	14,50

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 french dressing salad french fries	24,00 +5,50
Crab toast with cocktail sauce north sea crabs brioche orange chutney curry oil	23,50
Mildly smoked brook trout watercress buttermilk cucumber dill	22,50
Vintage sardines served in a can beurre salé toasted bread radish	21,00
Baked vineyard snails 12 pieces burgundy snails herb butter	19,50
Poached egg from colored chicken in ‚Suhlendorf‘ vegetarian morels chives puree cress salad	17,50
Goat cheese yogurt cream vegetarian colorful beetroot basil pine nuts	16,00
Oysters from the nordic wadden sea up to 3 pieces shallot dressing lemon beurre salé	piece 6,50

POTAGE | SOUPS

Small stew of nordic fish toasted baguette aioli with saffron	19,50
Velvet spring herb soup Sugar snap peas croutons + smoked trout	12,50 +4,50

LES PLATS | MAINCOURSE

North sea sole ‚miller art‘ cucumber salad potatoes with butter	per 100 gram 19,50
Steak Frites Herb butter bernaise French fries from entrecôte from ‚Mecklenburg-Vorpommern‘ fillet of beef from ‚Holstein heifer‘ with a choice of: asparagus ragout wild garlic green beans smoked bacon pick lettuce french dressing	300g 44,50 200g 49,50 10,50 8,00 7,00
Sea bass fillet sauce bourride ratatouille salt lemon olive	46,00
Bouillabaisse with nordic fishes & crustaceans toasted baguette aioli with saffron	44,50
CARLS Boeuf Bourguignon redwine jus carrots celery puree	39,50
Fried kingprawns smoked paprika broth rocket salad baguette	36,00
Veal blanquette with spring vegetables asparagus mushrooms basmati rice	29,50
Pasta with truffle vegetarian 12 months matured dike cheese baby spinach	28,00
Pan-fried white and green asparagus vegetarian morel fricassee wild garlic puree asparagus sprouts	26,00

THOMAS MARTIN menu recommendation

Mildly smoked brook trout
watercress | buttermilk | cucumber | dill

Velvet spring herb soup
sugar snap peas | croutons

CARLS Boeuf Bourguignon
redwine jus | carrots | celery puree

or

Sea bass fillet
sauce bourride | ratatouille | salt lemon | olive

Cheesecake cream
rhubarb | raspberry | crumble

or

Crème Brûlée Classique

€ 74,00 pro Person

DESSERT

Chocolate mousse 'Valrhona Dulcey' kalamansi citrus cress sesame	13,50
Cheesecake cream rhubarb raspberry crumble	12,50
Crème Brûlée Classique	11,50
Sorbet du jour	6,50

FROMAGE | CHEESE

Fromage du jour from Backensholzer Hof selection of cheese	21,50
--	-------

APERITIF

Champagner Taittinger Brut Prestige Rosé	20,50
Champagner Taittinger Brut Réserve	18,50
Cuvée Pinot brut Max Pfannebecker Rheinhessen	11,50
Spicy Lemon Martini extra dry Bitter Lemon Limette	12,50
CARLI Martini Fiero Tonic	10,50
CARLI alkoholfrei Pierre Zéro Spritz Orange	10,50
Belsazar Rosé Spritz Belsazar Rosé Tonic	14,50