

# 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

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

## POTAGE | SUPPEN

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

## LES PLATS | HAUPTGÄNGE

<b>Nordsee Seesunge Müllerin Art</b> Gurkensalat   Butterkartoffeln	<b>pro 100 g 19,50</b>
<b>Steak Frites</b> Kräuterbutter   Bernaise   Pommes frites vom Entrecôte aus Mecklenburg-Vorpommern vom Rinderfilet „Holsteiner Färsé“	<b>300 g 44,50</b> <b>200 g 49,50</b>
<b>dazu zur Wahl:</b> Spargelragout   Bärlauch Grüne Bohnen   Katenrauchspeck Pflücksalat   French Dressing	<b>10,50</b> <b>8,00</b> <b>7,00</b>
<b>Filet vom Loup de mer</b> Sauce Bourride   Ratatouille   Salzzitrone   Olive	<b>46,00</b>
<b>Bouillabaisse von nordischen Fischen &amp; Krustentieren</b> Geröstetes Baguette   Sauce Rouille	<b>44,50</b>
<b>CARLS Boeuf Bourguignon</b> Rotweinjus   Karotten   Selleriepüree	<b>40,50</b>
<b>Gebratene Riesengarnelen</b> Sud von geräucherter Paprika   Rucola   Baguette	<b>36,00</b>
<b>Kalbsblanquette mit Frühlingsgemüse</b> Spargel   Champignons   Basmatireis	<b>29,50</b>
<b>Bandnudeln mit Trüffel</b> vegetarisch 12 Monate gereifter Deichkäse   Spinatsalat	<b>28,00</b>
<b>Gebratener weißer und grüner Spargel</b> vegetarisch Morchel-Frikassee   Bärlauchpüree   Spargelsprossen	<b>26,00</b>

## 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

<b>Pistaziencrème mit marinierten Erdbeeren</b> Joghurtsorbet   Pistaziencrumble	<b>14,50</b>
<b>Cheesecake-Crème</b> Rhabarber   Himbeer   Crumble	<b>12,50</b>
<b>Crème Brûlée Classique</b>	<b>11,50</b>
<b>Sorbet du jour</b>	<b>6,50</b>

## FROMAGE | KÄSE

<b>Rohmilchkäse mit Rhabarberchutney</b> Comté aus dem Jura Camembert aus der Normandie	<b>21,50</b>
---	--------------

## APERITIF

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