

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	24,50
Nordseekrabben Brioche Orangenchutney Curryöl	
Färöer Lachs im Kräutermantel	22,50
Crème fraîche Lachskaviar Dillöl	
Jahrgangssardinen in der Dose serviert	21,00
Beurre Salé Röstbrot Radieschen	
Überbackene Weinbergschnecken	19,50
12 St. Burgunderschnecken Kräuterbutter	
Pochiertes Ei vom Bunten Huhn aus Suhlendorf vegetarisch	17,50
Pfifferlinge Schnittlauchpüree Kressesalat	
Ziegenkäse-Joghurtcrème vegetarisch	16,00
Bunte Bete Basilikum Pinienkerne	
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	
Hummerschaumsuppe	14,50
Zuckerschote Altländer Apfel	
+ Curry-Garnelen	+5,50

LES PLATS | HAUPTGÄNGE

Nordsee Seezunge 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:	
Pfifferlinge Frühlingslauch	10,50
Grüne Bohnen Katenrauchspeck	8,00
Pflücksalat French Dressing	7,00
Bouillabaisse von nordischen Fischen & Krustentieren	44,50
Geröstetes Baguette Sauce Rouille	
Gebratenes Kabeljaufilet mit Beurre blanc	42,50
Blattspinat Pfifferlinge Tomatenmarmelade	
CARLS Boeuf Bourguignon	40,50
Rotweinjus Karotten Selleriepüree	
Gebratene Riesengarnelen	34,00
Café de Paris Butter Tomate Rucola Baguette	
Lammragout „Provencale“	29,50
Ratatouille Pinienkernpüree Olive	
Bandnudeln mit Trüffel vegetarisch	28,00
12 Monate gereifter Deichkäse Spinatsalat	
Briocheknödel in Nussbutter gebraten vegetarisch	26,00
Pfifferlinge a la crème Blattspinat Comté	

THOMAS MARTIN

Menüempfehlung

Färöer Lachs im Kräutermantel
Crème fraîche | Lachskaviar | Dillöl

Hummerschaumsuppe
Zuckerschote | Altländer Apfel

CARLS Boeuf Bourguignon
Rotweinjus | Karotten | Selleriepüree

oder

Gebratenes Kabeljaufilet mit Beurre blanc
Blattspinat | Pfifferlinge | Tomatenmarmelade

Karamellcrème
Brombeeren | Chantilly | Salzbuttersreusel

oder

Crème Brûlée Classique

€ 76,00 pro Person

DESSERT | NACHSPEISE

Pistaziencrème mit marinierten Erdbeeren	14,50
Joghurtsorbet Pistaziencrumble	
Karamellcrème	12,50
Brombeeren Chantilly Salzbuttersreusel	
Crème Brûlée Classique	11,50
Sorbet du jour	6,50

FROMAGE | KÄSE

Rohmilchkäse mit Rhabarberchutney	21,50
Comté aus dem Jura Camembert aus der Normandie	

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