

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	24,50
Thunfischtatar mit Passionsfruchtsud Süßkartoffelcrème Schnittlauchöl Ingwer	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 Pflifferlinge Schnittlauchpüree Kressesalat	17,50
Salat von bunten Tomaten aus Ochsenwerder vegan Charentais Melone Basilikum Oliven + Burrata vegetarisch	14,50 18,50
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
Spitzkohlschaumsuppe Curryöl Landbrotdcroûtons + Nordseekrabben	12,50 +5,50

LES PLATS | HAUPTGÄNGE

Nordsee Seezunge Müllerin Art Gurkensalat Butterkartoffeln	pro 100 g 19,50
Steak Frites Kräuterbutter Bernaise Pommes frites vom Entrecôte aus Mecklenburg-Vorpommern vom Rinderfilet „Holsteiner Fäse“ dazu zur Wahl: Pflifferlinge Frühlingslauch Grüne Bohnen Katenrauchspeck Pflücksalat French Dressing	300 g 46,50 200 g 49,50 10,50 8,00 7,00
Bouillabaisse von nordischen Fischen & Krustentieren Geröstetes Baguette Sauce Rouille	44,50
Gebratenes Färöer Lachsfilet mit Limonen-Beurre blanc Bunter Mangold Tomatenchutney Kartoffelschaum	40,50
CARLS Boeuf Bourguignon Rotweinjus Karotten Selleriepüree	40,50
Gebratene Riesengarnelen Café de Paris Butter Tomate Rucola Baguette	34,00
Lammragout „Provencale“ Ratatouille Pinienkernpüree Olive	29,50
Bandnudeln mit Trüffel vegetarisch 12 Monate gereifter Deichkäse Spinatsalat	28,00
Briocheknödel in Nussbutter gebraten vegetarisch Pflifferlinge a la crème Blattspinat Comté	26,00

THOMAS MARTIN
Menüempfehlung

Thunfischtatar mit Passionsfruchtsud Süßkartoffelcrème Ingwer ***** Spitzkohlschaumsuppe Curryöl Landbrotdcroûtons ***** CARLS Boeuf Bourguignon Rotweinjus Karotten Selleriepüree oder Gebratenes Färöer Lachsfilet mit Limonen-Beurre blanc Bunter Mangold Tomatenchutney Kartoffelschaum ***** Rosé Champagnersüppchen Geschmorter Weinbergpfirsich Zitronensorbet „vert“ oder Crème Brûlée Classique € 76,00 pro Person

DESSERT | NACHSPEISE

Rosé Champagnersüppchen Geschmorter Weinbergpfirsich Zitronensorbet „vert“	14,50
Aprikosen-Mandel-Clafoutis Crème fraîche Eis Lavendelhonig	12,50
Crème Brûlée Classique	11,50
Sorbet du jour	6,50

FROMAGE | KÄSE

Rohmilchkäse mit Feigen-Walnuss-Chutney Comté aus dem Jura Camembert aus der Normandie	21,50
---	-------

APERITIF

Champagner Taittinger Brut Prestige Rosé	20,50
Champagner Taittinger Brut Réserve	18,50
Cuvée Pinot brut Max Pfannebecker Rheinhessen	11,50
Bianco Spritz Martini Bianco Schaumwein Zitrone	11,00
CARLI Martini Fiero Tonic	10,50
CARLI alkoholfrei Pierre Zéro Spritz Orange	10,50
Belsazar Rosé Spritz Belsazar Rosé Tonic	14,50