

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	
Caesar Salad	16,50
Römersalat Parmesandressing Croûtons Kirschtomaten + Rinderfiletspitzen	9,50

POTAGE | SUPPEN

Kleiner Fischeintopf von nordischen Fischen	19,50
Geröstetes Baguette Sauce Rouille	
Spitzkohlschaumsuppe	12,50
Curryöl Landbrotcroûtons + Nordseekrabben	+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 vom Rinderfilet „Holsteiner Färse“	300 g 200 g	46,50 49,50
dazu zur Wahl:		
Pfifferlinge Frühlingslauch		10,50
Grüne Bohnen Katenrauchspeck		8,00
Pflücksalat French Dressing		7,00
CARLS Boeuf Bourguignon		40,50
Rotweinjus Karotten Selleriepüree		
CARLS Currywurst mit Pommes Frites		17,00
Hausgemachte Currysauce Bratwurst vom Durocschwein Pflücksalat		
Backfisch vom Rotbarschfilet		24,50
Gurkensalat Sesam-Ingwerlglace Chili-Mayonnaise		
Briocheknödel in Nussbutter gebraten vegetarisch		26,00
Pfifferlinge à la crème Blattspinat Comté		

PLAT DU JOUR

28.08.2025 bis 01.09.2025 von 12Uhr bis 15Uhr

Gebratenes Seelachsfilet **19,50**

Rieslingschaum | Schmorgurke | Meerrettichpüree

Bunte Bete-Salat **16,50**

Ziegenkäse-Joghurtcrème | Pinienkerne | Basilikum

Inklusive Dessert

Panna Cotta | Heidelbeerkompott

DESSERT | NACHSPEISE

Crème Brûlée Classique	11,50
Sorbet du jour	6,50
Plat du Jour Dessert	4,50

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 Schweppes Tonic Water	14,50
CARLI Martini Fiero Schweppes Tonic Water	10,50
CARLI alkoholfrei Pierre Zéro Spritz	10,50
Bianco Spritz Martini Bianco Schaumwein Zitrone	11,00

WEIN & ALKOHOLFREIER WEIN

	Glas 0,15l	0,75l
Weiß		
2024 Sancerre „Les Caillottes“ Bernard Reverdy Loire	13,50	64,00
2023 Riesling trocken Weingüter Wegeler Rheingau	9,50	42,00
2023 Grauburgunder Weingut Klumpp Baden	9,50	42,00
Rosé		
2023 „Le Paradou“ Rosé Château Pesquié Provence	11,00	48,00
2024 Rosé Saignée Johannes Landerer Baden	9,50	42,00
Rot		
2021 Drei hoch drei Rotwein-Cuvée Weingut Klumpp Baden	10,50	49,00
2022 Minervois Syrah-Carignan Gérard Bertrand Languedoc	11,00	49,00
2023 Spätburgunder Johannes Landerer Baden	9,50	42,00
Alkoholfrei		
Kolonne Null Verdejo	8,50	36,00
Alkoholfreier Weißwein Deutschland Verdejo		
Kolonne Null Rosé		
Alkoholfreier Roséwein Deutschland	8,50	36,00
Grenache Mourvèdre Syrah Cinsault		

BIERE

Jever Pilsener Fass 0,4l	5,00	Schöfferhofer Weizen Fass 0,5l	6,00
Jever Fun alkoholfrei 0,33l	4,50	Schöfferhofer Weizen alkoholfrei 0,5l	6,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Staatl. Fachingen Naturell 0,25l	4,50	Staatl. Fachingen Naturell 0,75l	9,50
Staatl. Fachingen Medium 0,25l	4,50	Staatl. Fachingen Medium 0,75l	9,50
fritz-kola 0,2l	4,90	fritz-kola ohne Zucker 0,2l	4,90
fritz-Bio Limo Orange 0,2l	4,90	fritz-Bio Limo Zitrone 0,2l	4,90
fritz-Bio Limo Melone 0,2l	4,90	fritz-Mischmasch 0,2l	4,90
fritz-Bio Rhabarberschorle	4,90	fritz-Bio Apfelschorle 0,2l	4,90
fritz-Limo Ingwer-Limette 0,33l	5,90		
Säfte Apfel Maracuja Cranberry Orange 0,3l			5,20
Saftschorlen 0,3l			4,90
Schweppes Tonic Water Dry Tonic Water Bitter Lemon Ginger Ale Ginger Beer 0,2l			4,90

HEISSGETRÄNKE

Espresso	3,90	Doppelter Espresso	4,90
Café Crème	4,70	Cappuccino	4,90
Ronnefeldt Tee Schwarzer Tee Grüner Tee Kräutertee Früchtetee			4,90