

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	22,00 +4,50
Krabbenttoast Nordseekrabben Cocktailsauce Brioche Orangenchutney Curryöl	21,50
Jahrgangssardinen in der Dose serviert Beurre Salé Röstbrot Radieschen	21,00
Mild gebeizter Färöer Lachs Zitrusvinaigrette Mango Crème fraîche d’Isigny	18,50
Überbackene Weinbergsschnecken 12 St. Burgunderschnecken Kräuterbutter	18,50
Pochiertes Ei vom Bunten Huhn aus Suhlendorf vegetarisch Waldpilze Schnittlauchpüree Kressesalat	15,50
Herbstlicher Salat vegan Rote Bete Kürbis karamellisierte Walnüsse Vanille-Birne + Ziegenkäsecrème vegetarisch	14,50 4,00
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	18,50
Pastinakenschaumsuppe Apfel Schnittlauchöl + Nordseekrabben	10,50 +4,50

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 Färse“ dazu zur Wahl: Kräuterseitlinge Frühlingslauch Grüne Bohnen Katenrauchspeck Pflücksalat French Dressing	300 g 200 g	44,50 49,50
Bouillabaisse von nordischen Fischen & Krustentieren Geröstetes Baguette Sauce Rouille		44,50
Gebratenes Kabeljaufilet mit Trüffeljus Kartoffel-Lauchfondue Kräuterseitlinge		40,50
CARLS Boeuf Bourguignon Rotweinjus Karotten Selleriepüree		38,50
Gebratene Riesengarnelen Café de Paris Butter Tomate Rucola Baguette		32,00
Bandnudeln mit Herbsttrüffel vegetarisch 12 Monate gereifter Deichkäse Spinatsalat		28,00
Bretonische Artischocke im Ganzen serviert vegan Pommes frites Safranmayonnaise Karpfen-Olivenvinaigrette		27,50
Gebratene Boudin noir mit Cidre-Jus Finkenwerder Herbstprinz Kartoffelpüree knusprige Zwiebeln		25,50

THOMAS MARTIN Menüempfehlung

Mild gebeizter Färöer Lachs
Zitrusvinaigrette | Mango | Crème fraîche d’Isigny

Pastinakenschaumsuppe
Apfel | Schnittlauchöl

CARLS Boeuf Bourguignon
Rotweinjus | Karotten | Selleriepüree

oder

Gebratenes Kabeljaufilet mit Trüffeljus
Kartoffel-Lauchfondue | Kräuterseitlinge

Kokos-Crème mit Jamaika Rum
Karamellisierte Ananas | Kalamansi-Sorbet | Kokoscrumble

oder

Crème Brûlée Classique

€ 76,00 pro Person

DESSERT | NACHSPEISE

Geschmorte Quitte Macadamia-Schokoladen-Brownie Tahiti-Vanilleeis	12,50
Kokos-Crème mit Jamaika Rum Karamellisierte Ananas Kalamansi-Sorbet Kokoscrumble	11,50
Crème Brûlée Classique	11,50
Sorbet du jour	6,50

FROMAGE | KÄSE

Rohmilchkäse mit Chutney von Feige und schwarzem Pfeffer Comté aus dem Jura Camembert aus der Normandie Petite Suggestion +Taylor`s 10 Years Old Tawny 5 cl +Taylor`s 80 Years VVOP King Charles III 5cl	21,50 7,50 59,00
--	---

APERITIF

Champagner Taittinger Brut Prestige Rosé	20,50
Champagner Taittinger Brut Réserve	18,50
Port Tonic Taylor`s Chip Dry White Tonic	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