

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	22,00
French Dressing Pflücksalat	
Pommes Frites	+4,50
Krabbenttoast	21,50
Nordseekrabben Cocktailsauce Brioche Orangenchutney Curryöl	
Jahrgangssardinen in der Dose serviert	21,00
Beurre Salé Röstbrot Radieschen	
Mild gebeizter Färöer Lachs	18,50
Zitrusvinaigrette Mango Crème fraîche d’Isigny	
Überbackene Weinbergschnecken	18,50
12 St. Burgunderschnecken Kräuterbutter	
Pochiertes Ei vom Bunten Huhn aus Suhlendorf vegetarisch	15,50
Waldpilze Schnittlauchpüree Kressesalat	
Herbstlicher Salat vegan	14,50
Rote Bete Kürbis karamellisierte Walnüsse Vanille-Birne	
+ Ziegenkäsecrème vegetarisch	4,00
Austern aus dem Wattenmeer ab 3 Stück	Stück 6,50
Schalottenvinaigrette Zitrone Beurre Salé	

POTAGE | SUPPEN

Kleiner Fischeintopf von nordischen Fischen	18,50
Geröstetes Baguette Sauce Rouille	
Pastinakenschaumsuppe	10,50
Apfel Schnittlauchöl	
+ Nordseekrabben	+4,50

LES PLATS | HAUPTGÄNGE

Nordsee Seezunge Müllerin Art	pro 100 g	19,50
Gurkensalat Butterkartoffeln		
Halbe Vierländer Ente		49,50
Cidrejus Bratapfel Preiselbeerrotkohl Kartoffelklöße		
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:		
Kräuterseitlinge Frühlingslauch		8,50
Grüne Bohnen Katenrauchspeck		8,00
Pflücksalat French Dressing		7,00
Bouillabaisse von nordischen Fischen & Krustentieren		44,50
Geröstetes Baguette Sauce Rouille		
Gebratenes Kabeljaufilet mit Trüffeljus		40,50
Kartoffel-Lauchfondue Kräuterseitlinge		
CARLS Boeuf Bourguignon		38,50
Rotweinjus Karotten Selleriepüree		
Gebratene Riesengarnelen		32,00
Café de Paris Butter Tomate Rucola Baguette		
Ragout vom heimischen Reh mit Szechuan-Kakaosauce		29,50
wilder Rosenkohl Kürbispüree kaltgerührte Preiselbeeren		
Bandnudeln mit Herbstrüffel vegetarisch		28,00
12 Monate gereifter Deichkäse Spinatsalat		
Bretonische Artischocke im Ganzen serviert vegan		27,50
Pommes frites Safranmayonnaise Karpfen-Olivenvinaigrette		

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

oder

Konfierte Entenkeule
Cidrejus | Bratapfel | Preiselbeerrotkohl | Kartoffelklöße

Crème fraîche Mousse
Orangenconfit | gebrannte Mandelstreusel | Mandarinsorbet

oder

Crème Brûlée Classique

€ 76,00 pro Person

DESSERT | NACHSPEISE

Crème fraîche Mousse	12,50
Orangenconfit gebrannte Mandelstreusel Mandarinsorbet	
Bratapfel-Haselnuss-Crumble	12,00
Vanillecrème Karamell-Salzbuttereis	
Crème Brûlée Classique	11,50
Sorbet du jour	6,50

FROMAGE | KÄSE

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