

# CARLS

BRASSERIE  
AN DER ELBPHILHARMONIE

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

<b>Tatar vom Husumer Ochsen Classique</b>	22,00
French Dressing   Pflücksalat	
<b>Pommes Frites</b>	+4,50
<b>Krabbentoast</b>	21,50
Nordseekrabben   Cocktailsauce   Brioche   Orangen-chutney   Curryöl	
<b>Jahrgangssardinen in der Dose serviert</b>	21,00
Beurre Salé   Röstbrot   Radieschen	
<b>Pochiertes Ei vom Bunten Huhn aus Suhlendorf vegetarisch</b>	19,50
Trüffel   Spinat   Kartoffel-Nussbutterschaum	
<b>Mild gebeizter Färöer Lachs</b>	18,50
Zitrusvinaigrette   Mango   Crème fraîche d'Isigny	
<b>Überbackene Weinbergschnecken</b>	18,50
12 St. Burgunderschnecken   Kräuterbutter	
<b>Winterlicher Salat mit Honig-Walnussvinaigrette vegetarisch</b>	16,00
karamellisierter Apfel   schwarze Walnüsse	
<b>+ heißgeräucherte Entenbrust</b>	4,50
<b>Austern aus dem Wattenmeer ab 3 Stück</b>	Stück 6,50
Schalottenvinaigrette   Zitrone   Beurre Salé	

## POTAGE | SUPPEN

<b>Kleiner Fischeintopf von nordischen Fischen</b>	18,50
Geröstetes Baguette   Sauce Rouille	
<b>Maronenschaumsuppe</b>	12,50
Chartreuse   Orange	
<b>+ heißgeräucherte Entenbrust</b>	+4,50

## LES PLATS | HAUPTGÄNGE

<b>Nordsee Seezunge Müllerin Art</b>	pro 100 g 19,50
Gurkensalat   Butterkartoffeln	
<b>Knusprige konfirierte Entenkeule</b>	34,50
Cidrejus   Bratapfel   Preiselbeerrotkohl   Kartoffelklöße	
<b>Steak Frites</b>	
Kräuterbutter   Bernaise   Pommes frites	
vom Entrecôte aus Mecklenburg-Vorpommern	
vom Rinderfilet „Holsteiner Färse“	
<b>dazu zur Wahl:</b>	
Kräuterseitlinge   Frühlingslauch	8,50
Grüne Bohnen   Katenrauchspeck	8,00
Pflücksalat   French Dressing	7,00
<b>Bouillabaisse von nordischen Fischen &amp; Krustentieren</b>	44,50
Geröstetes Baguette   Sauce Rouille	
<b>Gebratenes Adlerfischfilet mit Krabbenjus</b>	40,50
Pastinake   Schwarzwurzel   Curryöl	
<b>CARLS Boeuf Bourguignon</b>	38,50
Rotweinjus   Karotten   Sellerie-püree	
<b>Gebratene Riesengarnelen</b>	32,00
Café de Paris Butter   Tomate   Rucola   Baguette	
<b>Ragout vom heimischen Reh mit Szechuan-Kakaosauce</b>	29,50
wilder Rosenkohl   Kürbispüree   kaltgerührte Preiselbeeren	
<b>Bandnuedeln mit Wintertrüffel vegetarisch</b>	29,50
12 Monate gereifter Deichkäse   Spinatsalat	
<b>Einkornrisotto mit Wintergemüse vegetarisch</b>	24,50
Moosbeere   Comté   Schwarzkohlchips	

## THOMAS MARTIN

### Menüempfehlung

**Mild gebeizter Färöer Lachs**  
Zitrusvinaigrette | Mango | Crème fraîche d'Isigny

\*\*\*\*\*

**Maronenschaumsuppe**  
Chartreuse | Orange

\*\*\*\*\*

**CARLS Boeuf Bourguignon**  
Rotweinjus | Karotten | Sellerie-püree

oder

**Gebratenes Adlerfischfilet mit Krabbenjus**  
Pastinake | Schwarzwurzel | Curryöl

oder

**Konfierte Entenkeule**  
Cidrejus | Bratapfel | Preiselbeerrotkohl | Kartoffelklöße

\*\*\*\*\*

**Crème fraîche Mousse**  
Mandarinenconfit | gebrannte Mandelstreusel | Mandarinensorbet

oder

**Crème Brûlée Classique**  
€ 76,00 pro Person

## DESSERT | NACHSPEISE

**Crème fraîche Mousse** 12,50  
Mandarinenconfit | gebrannte Mandelstreusel | Mandarinensorbet

**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

<b>Champagner Taittinger Brut Prestige Rosé</b>	20,50
<b>Champagner Taittinger Brut Réserve</b>	18,50
<b>Port Tonic</b>   Taylor's Chip Dry White   Tonic	11,50
<b>Bianco Spritz</b>   Martini Bianco   Schaumwein   Zitrone	11,00
<b>CARLI</b>   Martini Fiero   Tonic	10,50
<b>CARLI alkoholfrei</b>   Pierre Zéro Spritz   Orange	10,50
<b>Belsazar Rosé Spritz</b>   Belsazar Rosé   Tonic	14,50