

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

Tatar vom Husumer Ochsen Classique French Dressing Pflücksalat	22,00
Pommes Frites	+4,50
Krabbentoast Nordseekrabben Cocktailsauce Brioche Orangen-chutney Curryöl	21,50
Jahrgangssardinen in der Dose serviert Beurre Salé Röstbrot Radieschen	21,00
Tatar vom weißen Heilbutt mit Sojavinaigrette Zitronengras Koriander Sesam	20,50
Überbackene Weinbergschnecken 12 St. Burgunderschnecken Kräuterbutter	18,50
Pochiertes Ei vom Bunten Huhn aus Suhlendorf vegetarisch Beurre blanc Spinat Pommery-Senfbutter	16,00
Winterlicher Salat mit Honig-Walnussvinaigrette vegetarisch karamellisierter Apfel schwarze Walnüsse + heißgeräucherte Entenbrust	16,00
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
Sellerieschaumsuppe mit Croûtons + Nordseekrabben	11,50 +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	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 Seeteufilet mit Hummerglace	44,50
Wilder Brokkoli schwarzer Reis Kalamansi	
CARLS Boeuf Bourguignon	38,50
Rotweinjus Karotten Selleriepüree	
Gebratene Riesengarnelen	32,00
Café de Paris Butter Tomate Rucola Baguette	
Brust vom Perlhuhn	29,50
Sauce Rouinaise Sellerie Rosenkohl Trauben	
Bandnudeln mit Wintertrüffel vegetarisch	29,50
12 Monate gereifter Deichkäse Spinatsalat	
Boudin Noir	29,00
Cidrejus Röstzwiebeln Apfel Kartoffelpüree	
Einkornrisotto mit Wintergemüse vegetarisch	24,50
Moosbeere Comté Schwarzkohlchips	

THOMAS MARTIN Menüempfehlung

Tatar vom weißen Heilbutt mit Sojavinaigrette
Zitronengras | Koriander | Sesam

Sellerieschaumsuppe
Croûtons

CARLS Boeuf Bourguignon
Rotweinjus | Karotten | Selleriepüree

oder

Gebratenes Seeteufilet mit Hummerglace
Wilder Brokkoli | schwarzer Reis | Kalamansi

Schokoladenmousse „cafe noir“
Blutorange | Chantilly | Mandel-Sablé

oder

Crème Brûlée Classique

€ 76,00 pro Person

DESSERT | NACHSPEISE

Schokoladenmousse „cafe noir“
Blutorange | Chantilly | Mandel-Sablé 12,50

Cheesecake mit gerösteten Pistazien
Passionsfrucht | Mango 12,50

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