

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                                 |            |
| Tatar vom weißen Heilbutt mit Sojavinaigrette                       | 20,50      |
| Zitronengras   Koriander   Sesam                                    |            |
| Überbackene Weinbergsschnecken                                      | 18,50      |
| 12 St. Burgunderschnecken   Kräuterbutter                           |            |
| Spargelsalat mit Himbeervinaigrette vegetarisch                     | 17,00      |
| Buttermilch   Rhabarber                                             |            |
| Pochiertes Ei vom Bunten Huhn aus Suhlendorf vegetarisch            | 16,00      |
| Beurre blanc   Spinat   Pommery-Senfbutter                          |            |
| 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         |       |
| Schaumsuppe von Frühlingskräutern           | 11,50 |
| Zuckerschote   Croûtons                     |       |
| + 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                             | 300 g 44,50     |
| vom Rinderfilet „Holsteiner Färse“                                   | 200 g 49,50     |
| dazu zur Wahl:                                                       |                 |
| Pak Choi   grünes Curry                                              | 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                                             | 39,50           |
| Zitrus-Nussbuttersauce   Spargel-Kartoffel-Frikassee   Bärlauchpesto |                 |
| CARLS Boeuf Bourguignon                                              | 38,50           |
| Rotweinjus   Karotten   Selleriepüree                                |                 |
| Gebratene Riesengarnelen                                             | 32,00           |
| Café de Paris Butter   Tomate   Rucola   Baguette                    |                 |
| Brust vom Schwarzfederhuhn                                           | 29,50           |
| Zitronenthymianjus   Gewürzkarotte   Spitzkohl                       |                 |
| Bandnudeln mit Trüffel vegetarisch                                   | 29,50           |
| 12 Monate gereifter Deichkäse   Spinatsalat                          |                 |
| Boudin Noir                                                          | 29,00           |
| Cidrejus   Röstzwiebeln   Apfel   Kartoffelpüree                     |                 |
| Blumenkohl mit Kichererbsenkroketten vegetarisch                     | 24,50           |
| Curry   Salatherzen   Limette                                        |                 |

THOMAS MARTIN  
Menüempfehlung

Tatar vom weißen Heilbutt mit Sojavinaigrette  
Zitronengras | Koriander | Sesam

\*\*\*\*\*

Schaumsuppe von Frühlingskräutern  
Zuckerschote | Croûtons

\*\*\*\*\*

CARLS Boeuf Bourguignon  
Rotweinjus | Karotten | Selleriepüree

oder

Gebratenes Kabeljaufilet  
Zitrus-Nussbuttersauce | Spargel-Kartoffel-Frikassee | Bärlauchpesto

\*\*\*\*\*

Crème fraîche Mousse  
Rhabarber | Himbeer | Mandel

oder

Crème Brûlée Classique

€ 76,00 pro Person

DESSERT | NACHSPEISE

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| Crème fraîche Mousse                | 12,50 |
| Rhabarber   Himbeer   Mandel        |       |
| Cheesecake mit gerösteten Pistazien | 12,50 |
| Passionsfrucht   Mango              |       |
| 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 |
| Spicy Lemon   Noilly Prat Ambré   Bitter Lemon        | 12,50 |
| 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 |