

# 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> French Dressing   Pflücksalat groß 150 g klein 100 g <b>Pommes Frites</b>	<b>31,00</b> <b>22,00</b> <b>+4,50</b>
<b>Krabbenttoast</b> Nordseekrabben   Cocktailsauce   Brioche   Orangenchutney   Curryöl	<b>21,50</b>
<b>Jahrgangssardinen in der Dose serviert</b> Beurre Salé   Röstbrot   Radieschen	<b>21,00</b>
<b>Tatar vom Färöer Lachs</b> Junge Erbse   Mango   Gurke   Forellenkaviar	<b>20,50</b>
<b>Überbackene Weinbergschnecken</b> 12 St. Burgunderschnecken   Kräuterbutter	<b>18,50</b>
<b>Spargelsalat mit Himbeervinaigrette</b> vegetarisch Buttermilch   Rhabarber	<b>17,00</b>
<b>Austern aus dem Wattenmeer</b> ab 3 Stück Schalottenvinaigrette   Zitrone   Beurre Salé	<b>Stück 6,50</b>

## POTAGE | SUPPEN

<b>Kleiner Fischeintopf von nordischen Fischen</b> Geröstetes Baguette   Sauce Rouille	<b>18,50</b>
<b>Schaumsuppe von Frühlingskräutern</b> Zuckerschote   Croûtons + <b>Nordseekrabben</b>	<b>11,50</b> <b>+5,50</b>

## LES PLATS | HAUPTGÄNGE

<b>Nordsee Seezunge Müllerin Art</b> Gurkensalat   Butterkartoffeln	<b>pro 100 g 19,50</b>
<b>Steak Frites</b> Kräuterbutter   Bernaise   Pommes frites vom Entrecôte aus Mecklenburg-Vorpommern vom Rinderfilet „Holsteiner Färsé“ <b>dazu zur Wahl:</b> Spargelragout   Kirschtomaten Grüne Bohnen   Katenrauchspeck Pflücksalat   French Dressing	<b>300 g 44,50</b> <b>200 g 49,50</b> <b>9,50</b> <b>8,00</b> <b>7,00</b>
<b>Bouillabaisse von nordischen Fischen &amp; Krustentieren</b> Geröstetes Baguette   Sauce Rouille	<b>44,50</b>
<b>Gebratenes Filet vom weißen Heilbutt</b> Zitrus-Nussbuttersauce   Spargel-Kartoffel-Frikassee   Bärlauchpesto	<b>39,50</b>
<b>CARLS Boeuf Bourguignon</b> Rotweinjus   Karotten   Selleriepüree	<b>38,50</b>
<b>Gebratene Riesengarnelen</b> Café de Paris Butter   Tomate   Rucola   Baguette	<b>32,00</b>
<b>Brust vom Schwarzfederhuhn</b> Zitronenthymianjus   Gewürzkarotte   Spitzkohl	<b>29,50</b>
<b>Bandnudeln mit Trüffel</b> vegetarisch 12 Monate gereifter Deichkäse   Spinatsalat	<b>29,50</b>
<b>Boudin Noir</b> Cidrejus   Röstzwiebeln   Apfel   Kartoffelpüree	<b>29,00</b>
<b>Blumenkohl mit Kichererbsenkroketten</b> vegetarisch Curry   Salatherzen   Limette	<b>24,50</b>

## THOMAS MARTIN

### Menüempfehlung

**Tatar vom Färöer Lachs**  
Junge Erbse | Mango | Gurke | Forellenkaviar

\*\*\*\*\*

**Schaumsuppe von Frühlingskräutern**  
Zuckerschote | Croûtons

\*\*\*\*\*

**CARLS Boeuf Bourguignon**  
Rotweinjus | Karotten | Selleriepüree

oder

**Gebratenes Filet vom weißen Heilbutt**  
Zitrus-Nussbuttersauce | Spargel-Kartoffel-Frikassee | Bärlauchpesto

\*\*\*\*\*

**Crème fraîche Mousse**  
Rhabarber | Himbeer | Mandel

oder

**Crème Brûlée Classique**

**€ 76,00 pro Person**

## DESSERT | NACHSPEISE

<b>Crème fraîche Mousse</b> Rhabarber   Himbeer   Mandel	<b>12,50</b>
<b>Karamell-Blätterteig mit Vanillecrème</b> Erdbeeren   Pastis   Joghurtsauce	<b>12,50</b>
<b>Crème Brûlée Classique</b>	<b>11,50</b>
<b>Sorbet du jour</b>	<b>6,50</b>

## FROMAGE | KÄSE

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

## APERITIF

<b>Champagner Taittinger Brut Prestige Rosé</b>	<b>20,50</b>
<b>Champagner Taittinger Brut Réserve</b>	<b>18,50</b>
<b>Spicy Lemon</b>   Noilly Prat Ambré   Bitter Lemon	<b>12,50</b>
<b>St. Germain Spritz</b>   St. Germain   Schaumwein   Soda	<b>12,00</b>
<b>CARLI</b>   Martini Fiero   Tonic	<b>10,50</b>
<b>CARLI alkoholfrei</b>   Pierre Zéro Spritz   Orange	<b>10,50</b>
<b>Belsazar Rosé Spritz</b>   Belsazar Rosé   Tonic	<b>14,50</b>