

CARLS BRASSERIE

AN DER ELBPILHARMONIE

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 groß 150 g klein 100 g Pommes Frites	31,00 22,00 +4,50
Krabbentost Nordseekrabben Cocktailsauce Brioche Orangenchutney Curryöl	22,50
Jahrgangssardinen in der Dose serviert Beurre Salé Röstbrot Radieschen	21,00
Tatar vom Thunfisch Zitrussud grüner Apfel Kimchi-Sesam	20,50
Überbackene Weinbergschnecken 12 St. Burgunderschnecken Kräuterbutter	18,50
Ziegenkäse und junge Bete Junge Bete Ziegenkäse-Joghurtcrème Verveine Mandel	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
Weißer Tomatenschaumsuppe Basilikumöl Croûtons + Eismeergarnelen	11,50 +5,00

LES PLATS | HAUPTGÄNGE

Nordsee Seesunge Müllerin Art Gurkensalat Butterkartoffeln	pro 100 g 20,50
Steak Frites Kräuterbutter Bernaise Pommes frites vom Entrecôte aus Mecklenburg-Vorpommern vom Rinderfilet „Holsteiner Färse“ dazu zur Wahl: Pfefferlinge Frühlingslauch Grüne Bohnen Katenrauchspeck Pflücksalat French Dressing	300 g 44,50 200 g 49,50 9,50 8,00 7,00
Bouillabaisse von nordischen Fischen & Krustentieren Geröstetes Baguette Sauce Rouille	44,50
Gebratenes Filet vom Adlerfisch Salzzitronen-Beurre blanc Pfefferlinge Erbsen à la française	44,00
CARLS Boeuf Bourguignon Rotweinjus Karotten Selleriepüree	38,50
Gebratene Riesengarnelen Café de Paris Butter Tomate Rucola Baguette	32,00
Brust vom Schwarzfederhuhn Sauerkirsch-Pfefferjus Gewürzkarotte Spitzkohl	29,50
Bandnudeln mit Trüffel vegetarisch 12 Monate gereifter Deichkäse Spinatsalat	29,50
Ragout vom Lamm „provençale“ Artischocke Gemüsebulgur Aprikose Joghurt	29,00
Blumenkohl mit Kichererbsenkroketten vegan Curry Salatherzen Limette	24,50

THOMAS MARTIN

Menüempfehlung

Tatar vom Thunfisch
Zitrussud | grüner Apfel | Kimchi-Sesam

Weißer Tomatenschaumsuppe

Basilikumöl | Croûtons

CARLS Boeuf Bourguignon

Rotweinjus | Karotten | Selleriepüree

oder

Gebratenes Filet vom Adlerfisch

Salzzitronen-Beurre blanc | Pfefferlinge | Erbsen à la française

Fromage blanc Mousse

Himbeere | Pinienkern-Crumble | süße Kresse

oder

Crème Brûlée Classique

€ 76,00 pro Person

DESSERT | NACHSPEISE

Karamell-Blätterteig mit Vanillecrème Erdbeeren Pastis Joghurteis	13,00
Holunderblüten Mousse Himbeere Pinienkern-Crumble süße Kresse	12,50
Crème Brûlée Classique	11,50
Sorbet du jour	6,50

FROMAGE | KÄSE

Rohmilchkäse mit Chutney von Feige und schwarzem Pfeffer Comté aus dem Jura Camembert aus der Normandie Petite Suggestion +Taylor`s 10 Years Old Tawny 5 cl	21,50 7,50
--	-----------------------------

APERITIF

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