

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 Pommes Frites	22,00 +4,50
Krabbenttoast Nordseekrabben Cocktailsauce Brioche Orangenchutney Curryöl	22,50
Caesar Salad Römersalat Parmesandressing Croûtons Kirschtomaten + Rinderfiletspitzen	16,50 9,50

POTAGE | SUPPEN

Kleiner Fischeintopf von nordischen Fischen Geröstetes Baguette Sauce Rouille	19,50
Weißer Tomatenschaumsuppe Basilikumöl Croûtons + Eismeergarnelen	11,50 +5,00

LES PLATS | HAUPTGÄNGE

Nordsee Seezunge Müllerin Art Gurkensalat Butterkartoffeln	pro 100 g	21,50
Steak Frites Kräuterbutter Bernaise Pommes frites vom Entrecôte aus Mecklenburg-Vorpommern vom Rinderfilet „Holsteiner Färsen“ dazu zur Wahl: Pfifferlinge Frühlingslauch Grüne Bohnen Katenrauchspeck Pflücksalat French Dressing	300 g 200 g	44,50 49,50 9,50 8,00 7,00
CARLS Boeuf Bourguignon Rotweinjus Karotten Selleriepüree		38,50
Gebratenes Seelachsfilet mit Beurre blanc Pfifferlinge Spitzkohl Kartoffelpüree		32,50
Bandnudeln mit Trüffel vegetarisch 12 Monate gereifter Deichkäse Spinatsalat		29,50
Backfisch vom Rotbarschfilet Gurkensalat Sesam-Ingwerglace Chili-Mayonnaise		24,50
Croque Monsieur Kochschinken Crème fraîche gepickelte Radieschen Pommes Frites		19,50
CARLS Currywurst mit Pommes Frites Hausgemachte Currysauce Bratwurst vom Durocschwein Pflücksalat		18,00

PLAT DU JOUR

16.07.2026 bis 21.07.2026 von 12Uhr bis 15Uhr

Maispoularde Thymianjus Kirschtomaten Kartoffel-Bohnen-Sauté	19,50
Salade Niçoise Thunfisch Ei Paprika Olive Limetten-Mayonnaise	16,50

Inklusive Dessert

Panna Cotta | Johannisbeeren

DESSERT | NACHSPEISE

Crème Brûlée Classique	11,50
Sorbet du jour	6,50
Plat du Jour Dessert	4,50

APERITIF

Champagner Taittinger Brut Prestige Rosé	20,50
Champagner Taittinger Brut Réserve	18,50
Port Tonic Taylor's Chip Dry White Schweppes Tonic Water	11,50
Belsazar Rosé Spritz Belsazar Rosé Schweppes Tonic Water	14,50
St. Germain Spritz Schaumwein Soda Zitrone	12,00
CARLI Martini Fiero Schweppes Tonic Water	10,50
CARLI alkoholfrei Pierre Zéro Spritz	10,50

WEIN & ALKOHOLFREIER WEIN

	Glas 0,15l	0,75l
Weiß		
2024 Sancerre „Les Caillottes“ Bernard Reverdys Loire	13,50	64,00
2024 Riesling trocken Weingüter Wegeler Rheingau	9,50	42,00
2024 Grauburgunder Weingut Klumpp Baden	9,50	42,00
Rosé		
2024 Miraval Sainte-Victoire Rosé Pitt & Perrin Provence	18,50	89,00
2025 „SaintAzur“ Rosé SaintAzur Provence	11,00	48,00
2024 Rosé Saignée Johannes Landerer Baden	9,50	42,00
Rot		
2023 Drei hoch drei Rotwein-Cuvée Weingut Klumpp Baden	10,50	49,00
2022 Minervois Syrah-Carignan Gérard Bertrand Languedoc	11,00	49,00
2024 Spätburgunder Johannes Landerer Baden	9,50	42,00
Alkoholfrei		
Kolonne Null Verdejo	8,50	36,00
Alkoholfreier Weißwein Deutschland Verdejo		
Kolonne Null Rosé		
Alkoholfreier Roséwein Deutschland	8,50	36,00
Grenache Mourvèdre Syrah Cinsault		

BIERE

Jever Pilsener Fass 0,4l	5,00	Schöfferhofer Weizen Fass 0,5l	6,00
Jever Fun alkoholfrei 0,33l	4,50	Schöfferhofer Weizen alkoholfrei 0,5l	6,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Staatl. Fachingen Naturell 0,25l	4,50	Staatl. Fachingen Naturell 0,75l	9,50
Staatl. Fachingen Medium 0,25l	4,50	Staatl. Fachingen Medium 0,75l	9,50
fritz-kola 0,2l	4,90	fritz-kola ohne Zucker 0,2l	4,90
fritz-Bio Limo Orange 0,2l	4,90	fritz-Bio Limo Zitrone 0,2l	4,90
fritz-Bio Limo Melone 0,2l	4,90	fritz-Mischmasch 0,2l	4,90
fritz-Bio Rhabarberschorle	4,90	fritz-Bio Apfelschorle 0,2l	4,90

Säfte Apfel Maracuja Cranberry Orange 0,3l	5,20
Saftschorlen 0,3l	4,90
Schweppes Tonic Water Dry Tonic Water Bitter Lemon Ginger Ale Ginger Beer 0,2l	4,90

HEISSGETRÄNKE

Espresso	3,90	Doppelter Espresso	4,90
Café Crème	4,70	Cappuccino	4,90
Ronnefeldt Tee Schwarzer Tee Grüner Tee Kräutertee Früchtetee			4,90