

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	22,50
Nordseekrabben Cocktailsauce Brioche Orangenchutney Curryöl	
Caesar Salad	16,50
Römersalat Parmesandressing Croûtons Kirschtomaten	
+ Rinderfiletspitzen	9,50

POTAGE | SUPPEN

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

LES PLATS | HAUPTGÄNGE

Nordsee Seezunge Müllerin Art	pro 100 g	21,50
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:		
Pfifferlinge Frühlingslauch		9,50
Grüne Bohnen Katenrauchspeck		8,00
Pflücksalat French Dressing		7,00
CARLS Boeuf Bourguignon		38,50
Rotweinjus Karotten Selleriepüree		
Gebratenes Seelachsfilet mit Beurre blanc		32,50
Pfifferlinge Spitzkohl Kartoffelpüree		
Bandnudeln mit Trüffel vegetarisch		29,50
12 Monate gereifter Deichkäse Spinatsalat		
Backfisch vom Rotbarschfilet		24,50
Gurkensalat Sesam-Ingwerglace Chili-Mayonnaise		
Croque Monsieur		19,50
Kochschinken Crème fraîche gepickelte Radieschen Pommes Frites		
CARLS Currywurst mit Pommes Frites		18,00
Hausgemachte Currysauce Bratwurst vom Durocschwein Pflücksalat		

PLAT DU JOUR

23.07.2026 bis 28.07.2026 von 12Uhr bis 15Uhr

Pannfisch	20,50
Pommery-Senfsauce Schmorgurke Dill-Kartoffeln	
Bunter Tomatensalat	16,50
Mozzarella Basilikum Brotchip	

Inklusive Dessert
Karamellcrème | Sauerkirschen

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