

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
Gebeizte Gelbflossenmakrele Wasabi Zitrus-Gurken-Vinaigrette Sesam	21,50
Jahrgangssardinen in der Dose serviert Beurre Salé Röstbrot Radieschen	21,00
Überbackene Weinbergsschnecken 12 St. Burgunderschnecken Kräuterbutter	18,50
Heimische Rote Bete vegetarisch Ziegenkäse-Joghurtschaum Schwarze Walnuss Kräutersalat	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
Steinpilzschaumsuppe Lauchöl Croûtons + Landjäger	11,50 +5,00

LES PLATS | HAUPTGÄNGE

Nordsee Seezunge 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: Kräuterseitlinge Frühlingslauch Grüne Bohnen Katenrauchspeck Pflücksalat French Dressing	300 g 200 g	44,50 49,50
Bouillabaisse von nordischen Fischen & Krustentieren Geröstetes Baguette Sauce Rouille		44,50
Gebratenes Zanderfilet Beurre Blanc Champagnerkraut Weinbeeren Pommes Mousseline		42,00
CARLS Boeuf Bourguignon Rotweinjus Karotten Selleriepüree		38,50
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust Cassis-Pfefferjus Wilder Brokkoli knusprige Polenta		34,50
Gebratene Riesengarnelen Café de Paris Butter Tomate Rucola Baguette		32,00
Bandnudeln mit Trüffel vegetarisch 12 Monate gereifter Deichkäse Spinatsalat		29,50
Ragout vom Lamm „provençale“ Gemüsebulgur Chimichurri Joghurt		29,00
Artischocke im Ganzen gegart vegetarisch Pommes frites Safranmayonnaise Gemüse-Oliven-Vinaigrette		27,50

THOMAS MARTIN Menüempfehlung

Gebeizte Gelbflossenmakrele
Wasabi | Zitrus-Gurken-Vinaigrette | Sesam

Steinpilzschaumsuppe
Lauchöl | Croûtons

CARLS Boeuf Bourguignon
Rotweinjus | Karotten | Selleriepüree

oder

Gebratenes Zanderfilet
Beurre Blanc | Champagnerkraut
Weinbeeren | Pommes Mousseline

Cheesecake
Brombeeren | Pistazien | Crumble

oder

Crème Brûlée | Tonkabohne

€ 76,00 pro Person

DESSERT | NACHSPEISE

Namelaka-Guanaja-Crème Kumquat Grué de Cacao Blutorangensorbet	14,50
Cheesecake Brombeere Pistazien Crumble	12,50
Crème Brûlée Tonkabohne	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
Tanqueray Aperitivo Tonic Water Grapefruit	14,50