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

Tatar vom Husumer Ochsen Classique
French Dressing | Pflücksalat
groß 150 g **31,00**
klein 100 g **22,00**
Pommes Frites **+4,50**

Krabbentoast **22,50**
Nordseekrabben | Cocktailsauce | Brioche | Orangenchutney | Curryöl

Gebeizte Fjordforelle **21,50**
Rettich | Buttermilch | Dill

Jahrgangssardinen in der Dose serviert **21,00**
Beurre Salé | Röstbrot | Radieschen

Überbackene Weinbergschnecken **18,50**
12 St. Burgunderschnecken | Kräuterbutter

Regionale Rote Bete vegetarisch **16,00**
Ziegenkäse-Joghurtschaum | Schwarze Walnuss | Kräutersalat

Austern aus dem Wattenmeer ab 3 Stück **Stück 6,50**
Schalottenvinaigrette | Zitrone | Beurre Salé

POTAGE | SUPPEN

Kleiner Fischeintopf von nordischen Fischen **18,50**
Geröstetes Baguette | Sauce Rouille

Pastinakencrèmesuppe **11,50**
Liebstöckel | Croûtons
+ geräucherte Entenbrust **+5,00**

LES PLATS | HAUPTGÄNGE

Nordsee Seezunge Müllerin Art pro 100 g **20,50**
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:
Kräuterseitlinge | Frühlingslauch **9,50**
Grüne Bohnen | Katenrauchspeck **8,00**
Pflücksalat | French Dressing **7,00**

Bouillabaisse von nordischen Fischen & Krustentieren **44,50**
Geröstetes Baguette | Sauce Rouille

Gebratenes Kabeljaufilet **42,00**
Dashi-Beurre Blanc | Blumenkohl | Pommes Carrées

CARLS Boeuf Bourguignon **38,50**
Rotweinjus | Karotten | Selleriepüree

Konfierte Entenkeule **36,50**
Orangenjus | Rotkohl | Serviettenknödel

Gebratene Riesengarnelen **32,00**
Café de Paris Butter | Tomate | Rucola | Baguette

Bandnudeln mit Trüffel vegetarisch **29,50**
12 Monate gereifter Deichkäse | Spinatsalat

Variation vom Kürbis vegan **27,50**
Moosbeere | Flower Sprouts

THOMAS MARTIN
Menüempfehlung

Gebeizte Fjordforelle
Rettich | Buttermilch | Dill

******

Pastinakencrèmesuppe
Liebstöckel | Croûtons

******

CARLS Boeuf Bourguignon
Rotweinjus | Karotten | Selleriepüree

oder

Gebratenes Kabeljaufilet
Dashi-Beurre Blanc | Blumenkohl
Pommes Carrées

******

Gâteau von heimischer Karotte
Mandarine | Mohn | Zitronenmelisse

oder

Crème Brûlée | Tonkabohne

€ 76,00 pro Person

DESSERT | NACHSPEISE

Hausgemachter Schokoladencookie **für 2 Personen** **24,50**
Blaubeeren | Vanillesauce

Pochierte Conference Birne **14,50**
Hanse Honig | Mascarpone | Mandel

Gâteau von heimischer Karotte **12,50**
Mandarine | Mohn | Zitronenmelisse

Crème Brûlée | Tonkabohne **11,50**

Sorbet du jour **6,50**

FROMAGE | KÄSE

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