

CARLS

TRAVEMÜNDE

Herzlich Willkommen in der CARLS Brasserie im AROSA Travemünde.

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	19,50
French Dressing Pommes Frites	+4,50
Salat "Nicoise"	15,50
Schnippelbohnen Kartoffeln aus Schleswig-Holstein Oliven Paprika + Kieler Sprotten	+4,50
Nordisches Forellenfilet	19,50
Forellenkaviar von Altonaer Kaviarimport Vinaigrette Zitrone Croûtons	
Austern aus dem Wattenmeer Stück	6,50
Schalottenvinaigrette Zitrone Beurre Salé	

POTAGE | SUPPEN

Kleiner Fischeintopf von nordischen Fischen	14,50
Geröstetes Baguette Sauce Rouille	
Samtsuppe von Brunnenkresse	9,50
Crème fraîche Isigny Nordseekrabben	+4,50

VEGETARISCH | VEGAN

ENTRÉE | VORSPEISEN

„Senfeier“ Pochiertes Ei vom Bauernhof Mindermann vegetarisch	16,00
Beurre Blanc Rahmspinat Pommerysenf	

LES PLATS | HAUPTGÄNGE

Kleine Portion Lauwarmer Heidespargel „Vinaigrette“ vegan	17,00
Kräutersalat	
Große Portion Lauwarmer Heidespargel „Vinaigrette“ vegan	27,00
Petersilienkartoffeln Kräutersalat	
Bandnudeln mit Spargelsauté und Bärlauch Beurre Blanc vegetarisch	22,50
Erbsen 12 Monate gereifter Deichkäse	

LES PLATS | HAUPTGÄNGE

Nordische Seezunge Müllerin Art Tagespreis	
Dill-Gurkensalat Kartoffeln aus Schleswig-Holstein	
„Steak frites“ vom Bad Bramstedter Rinderfilet	36,00
Sauce Bearnaise Kräuterbutter Pommes frites	
Bouillabaisse von nordischen Fischen & Krustentieren	39,00
Geröstetes Baguette Sauce Rouille	
CARLS Boeuf Bourguignon	34,00
Rotweinjus Karotten Schnittlauch - Selleriepüree	
Kabeljaufilet mit Schnittlauch-Beurre Blanc	29,00
Senfkaviar Lauchzwiebel Champagner-Graupen	

THOMAS MARTIN Menüempfehlung

Nordisches Forellenfilet

Forellenkaviar von Altonaer Kaviarimport | Vinaigrette | Zitrone | Croûtons

Samtsuppe von Brunnenkresse

Crème fraîche Isigny

Kabeljaufilet mit Schnittlauch-Beurre Blanc

Senfkaviar | Lauchzwiebel | Champagner-Graupen

oder

„Steak frites“ vom Bad Bramstedter Rinderfilet

Sauce Bearnaise | Kräuterbutter | Pommes frites

Mousse au chocolat „Cafe noir“

Crème Chantilly

oder

Crème Brûlée Classique

€ 64, 50 pro Person

DESSERT | NACHSPEISE

Mousse au chocolat „Cafe noir“	12,00
Crème Chantilly	
Rhabarber Clafoutis	9,50
Sauerrahmeis mit Honig vom Bungsborg	
Crème Brûlée Classique	11,00
Sorbet du jour	2,70

FROMAGE | KÄSE

Fromage du jour von Käse Kober aus Itzehoe	17,00
Käselektion des Tages	

APERITIF

Champagner Ruinart Brut Rosé	17,00
Champagner Ruinart R	15,50
Cuvée Pinot Brut Pfannebecker Rheinhessen	9,00
Chandon Garden Spritz Schaumwein Valencia Orange	9,50
CARLI Martini Fiero Tonic	10,00
Prisecco rotfruchtig Jörg Geiger	7,50