

# 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

<b>Tatar vom Husumer Ochs Classique</b>	19,50
French Dressing   Pommes Frites	+4,50
<b>Tartine mit Auberginenkaviar</b> vegan	15,50
Schwarze Oliven   konfierte Kirschtomate   Wildkräuter + <b>Ziegenfrischkäse (Picandou)</b>	+4,50
<b>Nordisches Forellenfilet</b>	19,50
Forellenkaviar von Altonaer Kaviarimport   Vinaigrette   Zitrone   Croutons	
<b>Austern aus dem Wattenmeer</b> Stück	6,50
Schalottenvinaigrette   Zitrone   Beurre Salé	

## POTAGE | SUPPEN

<b>Kleiner Fischeintopf von nordischen Fischen</b>	14,50
Geröstetes Baguette   Sauce Rouille	
<b>Samtsuppe von heimischem weißem Spargel</b>	9,50
Crème fraîche d'Isigny   Schnittlauchöl + <b>Nordseekrabben</b>	+4,50

## VEGETARISCH | VEGAN

### ENTRÉE | VORSPEISEN

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

### LES PLATS | HAUPTGÄNGE

<b>Ganzer konfiertes Kohlrabi</b> vegan	22,50
Pommes frites   Trüffelmayonaise   Sauce Pistou	
<b>Bandnudeln mit Sommertrüffel und heimischer Rauke</b> vegetarisch	28,00
Beurre blanc mit Trüffel   12 Monate gereifter Deichkäse	

## LES PLATS | HAUPTGÄNGE

<b>Nordische Seezunge Müllerin Art</b>	Tagespreis
Dill-Gurkensalat   Kartoffeln aus Schleswig-Holstein	
<b>„Steak frites“ vom Bad Bramstedter Rinderfilet</b>	38,00
Sauce Bearnaise   Kräuterbutter   Pommes frites	
<b>Bouillabaisse von nordischen Fischen &amp; Krustentieren</b>	39,00
Geröstetes Baguette   Sauce Rouille	
<b>CARLS Boeuf Bourguignon</b>	34,00
Rotweinjus   Karotten   Schnittlauch - Selleriepüree	
<b>Kabeljaufilet mit Schnittlauch-Beurre Blanc</b>	29,00
Senfkaviar   Lauchzwiebel   Champagner-Graupen	
<b>Brust vom maisgefütterten Freiland Bruderhähnchen</b>	29,00
Provenzalisches Gemüsegratin   Ackerbohnenbaguette mit Knoblauch	

## THOMAS MARTIN Menüempfehlung

**Nordisches Forellenfilet**  
Forellenkaviar von Altonaer Kaviarimport | Vinaigrette | Zitrone | Croutons

\*\*\*\*\*

**Samtsuppe von weißem Spargel**  
Crème fraîche Isigny | Schnittlauchöl

\*\*\*\*\*

**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

<b>Mousse au chocolat „Cafe noir“</b>	12,00
Crème Chantilly + <b>Marinierte Erdbeeren mit Grand Marnier</b>	+4,50
<b>Tarte au citron mit geblähten Baiser</b>	14,00
Joghurteis	
<b>Crème Brûlée Classique</b>	11,00
<b>Sorbet du jour</b>	2,70

## FROMAGE | KÄSE

<b>Fromage du jour von Käse Kober aus Itzehoe</b>	17,00
Käseauswahl des Tages	

## APERITIF

<b>Champagner</b> Ruinart Brut Rosé	17,00
<b>Champagner</b> Ruinart R	15,50
<b>Cuvée Pinot Brut</b>   Pfannebecker   Rheinhessen	9,00
<b>Chandon Garden Spritz</b>   Schaumwein   Valencia Orange	9,50
<b>CARLI</b>   Martini Fiero   Tonic	10,00
<b>Prosecco rot</b>	7,50