

# CARLS

TRAVEMÜNDE

Herzlich Willkommen in der CARLS Brasserie im A-ROSA 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 Ochsen Classique</b> French Dressing + <b>Pommes Frites</b>	19,50 +4,50
<b>Tarte Tatin von roter Bete aus dem alten Land</b> vegan Rübensirup   Feldsalat   Apfelvinaigrette + <b>Ziegenfrischkäse (Picandou)</b>	15,50 +4,50
<b>Geräuchertes Saiblingsfilet</b> Saiblingskaviar vom Altonaer Kaviarimport   Gurke   Fenchel   Croûtons Meerrettich-Creme Fraîche	19,50
<b>Austern aus dem Wattenmeer</b> Stück Schalottenvinaigrette   Zitrone   Beurre Salé	6,50

## POTAGE | SUPPEN

<b>Kleiner Fischeintopf von nordischen Fischen</b> Geröstetes Baguette   Sauce Rouille	14,50
<b>Samtsuppe von Bio Pilzen</b> Petersilien-Crème fraîche d'Isigny   Landbrot   Duxelles + <b>Büsumer Krabben</b>	11,00 +4,50

## VEGETARISCH | VEGAN

### ENTRÉE | VORSPEISEN

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

### LES PLATS | HAUPTGÄNGE

<b>Gebackener halber Butternusskürbis mit Kernöl-Risotto</b> karamellisierte Kürbiskerne   Kräutersalat	22,50
<b>Bandnudeln mit Herbsttrüffel und Babyblattspinat</b> vegetarisch Beurre Blanc mit Trüffel   12 Monate gereifter Deichkäse	29,50

## LES PLATS | HAUPTGÄNGE

<b>Nordische Seezunge Müllerin Art</b> Dill-Gurkensalat   Kartoffeln aus Schleswig-Holstein	Tagespreis
<b>„Steak frites“ vom Bad Bramstedter Rinderfilet</b> Sauce Bearnaise   Kräuterbutter   Pommes frites	38,00
<b>Bouillabaisse von nordischen Fischen &amp; Krustentieren</b> Geröstetes Baguette   Sauce Rouille	39,00
<b>CARLS Boeuf Bourguignon</b> Rotweinjus   Karotten   Schnittlauch-Selleriepüree	34,00
<b>Filet vom Schwarzen Heilbutt mit Dijon-Senfkruste</b> Champagner-Beurre Blanc   Dithmarscher Spitzkohl   Kartoffelmousseline	31,50
<b>Bohncassoulet mit gebratener Lyoner und Rinder-Lamm-Merguez</b> gebackene Zwiebelringe	29,00

## THOMAS MARTIN Menüempfehlung

<b>Geräuchertes Saiblingsfilet</b> Forellenkaviar vom Altonaer Kaviarimport   Gurke   Fenchel   Croûtons Meerrettich-Creme Fraîche
*****
<b>Samtsuppe von Bio Pilzen</b> Petersilien-Crème fraîche d'Isigny   Landbrot   Duxelles
*****
<b>Filet vom Schwarzen Heilbutt mit Dijon-Senfkruste</b> Champagner-Beurre Blanc   Dithmarscher Spitzkohl   Kartoffelmousseline oder <b>CARLS Boeuf Bourguignon</b> Rotweinjus   Karotten   Schnittlauch-Selleriepüree
*****
<b>Mousse au chocolat von weißer Ivoire Kuvertüre</b> eingewecktes Steinobst aus dem alten Land   Mandelhippe oder <b>Crème Brûlée Classique</b>
€ 64,50 pro Person

## DESSERT | NACHSPEISE

<b>Mousse au chocolat von weißer Ivoire Kuvertüre</b> eingewecktes Steinobst aus dem alten Land   Mandeltuiles	12,00
<b>Apfel Beignet von Holsteinischen Äpfeln</b> Calvados Sabayon   Zimteis	11,00
<b>Crème Brûlée Classique</b>	11,00
<b>Sorbet du jour</b> je Kugel	2,70

## FROMAGE | KÄSE

<b>Fromage du jour von Käse Kober aus Itzehoe</b>	17,00
---	-------

## APERITIF

<b>Champagner</b> Taittinger Réserve Brut	17,00
<b>Champagner</b> Taittinger Prestige Rosé Brut	19,00
<b>Cuvée Pinot Brut</b>   Pfannebecker   Rheinhessen	11,00
<b>CARLI</b>   Martini Fiero   Tonic	10,00
<b>Priseco rotfruchtig, Apfelsinfonie</b> (alkoholfrei)	7,50