

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

Tatar vom Husumer Ochsen Classique	19,50
French Dressing	
+ Pommes Frites	+4,50
Tarte Tatin von roter Bete aus dem alten Land vegan	15,50
Rübensirup Feldsalat Apfelvinaigrette	
+ Ziegenfrischkäse (Picandou)	+4,50
Geräuchertes Saiblingsfilet	19,50
Saiblingskaviar vom Altonaer Kaviarimport Gurke Fenchel Croûtons Meerrettich-Creme Fraîche	
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 Bio Pilzen	11,00
Petersilien-Crème fraîche d'Isigny Landbrot Duxelles	
+ Büsumer Krabben	+4,50

VEGETARISCH | VEGAN

ENTRÉE | VORSPEISEN

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

LES PLATS | HAUPTGÄNGE

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

LES PLATS | HAUPTGÄNGE

Nordische Seezunge Müllerin Art	Tagespreis
Dill-Gurkensalat Kartoffeln aus Schleswig-Holstein	
„Steak frites“ vom Bad Bramstedter Rinderfilet	38,00
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	
Filet vom Schwarzen Heilbutt mit Dijon-Senfkruste	31,50
Champagner-Beurre Blanc Dithmarscher Spitzkohl Kartoffelmousseline	
Bohncassoulet mit gebratener Lyoner und Rinder-Lamm-Merguez	29,00
gebackene Zwiebelringe	

THOMAS MARTIN Menüempfehlung

Geräuchertes Saiblingsfilet
Forellenkaviar vom Altonaer Kaviarimport | Gurke | Fenchel | Croûtons
Meerrettich-Creme Fraîche

Samtsuppe von Bio Pilzen
Petersilien-Crème fraîche d'Isigny | Landbrot | Duxelles

Filet vom Schwarzen Heilbutt mit Dijon-Senfkruste
Champagner-Beurre Blanc | Dithmarscher Spitzkohl | Kartoffelmousseline
oder

CARLS Boeuf Bourguignon
Rotweinjus | Karotten | Schnittlauch-Selleriepüree

Mousse au chocolat von weißer Ivoire Kuvertüre
eingewecktes Steinobst aus dem alten Land | Mandelhippe
oder

Crème Brûlée Classique

€ 64,50 pro Person

DESSERT | NACHSPEISE

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

FROMAGE | KÄSE

Fromage du jour von Käse Kober aus Itzehoe	17,00
---	-------

APERITIF

Champagner Ruinart Brut Rosé	19,00
Champagner Ruinart „R“	15,50
Cuvée Pinot Brut Pfannebecker Rheinhessen	11,00
Chandon Garden Spritz Schaumwein Valencia Orange	12,50
CARLI Martini Fiero Tonic	10,00
Prosecco rot (alkoholfrei)	7,50