

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 French Dressing + Pommes Frites	19,50 +4,50
Marinierte bunte Möhren aus dem alten Land vegan karamellierte Haselnüsse Petersilienöl Zitronenvinaigrette + Ziegenkäsecreme	13,50 +4,50
Cocktail von Büsumer Krabben Zitronen-Crème fraîche Holsteiner Cox Croûtons roh gehobelte Champignons	18,00
Austern aus dem Wattenmeer Stück Schalottenvinaigrette Zitrone Beurre Salé	6,50

POTAGE | SUPPEN

Kleiner Fischeintopf von nordischen Fischen Geröstetes Baguette Sauce Rouille	14,50
Samtsuppe von Pastinake aus dem alten Land vegetarisch Schnittlauch-Crème fraîche d'Isigny Schwarzbrot-Croûtons + Büsumer Krabben	11,00 +4,50

VEGETARISCH | VEGAN

ENTRÉE | VORSPEISEN

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

LES PLATS | HAUPTGÄNGE

Champagnerrisotto mit gebratenen Bio Pilzen vegan gebackene Holsteiner Schwarzwurzel Schnittlauchöl	22,50
Bandnudeln mit Herbsttrüffel und Babyblattspinat vegetarisch Beurre Blanc mit Trüffel 12 Monate gereifter Deichkäse	29,50

LES PLATS | HAUPTGÄNGE

Nordische Seezunge Müllerin Art Tagespreis Dill-Gurkensalat Kartoffeln aus Schleswig-Holstein	
„Steak frites“ vom Bad Bramstedter Rinderfilet Sauce Bearnaise Kräuterbutter Pommes frites	38,00
Bouillabaisse von nordischen Fischen & Krustentieren Geröstetes Baguette Sauce Rouille	39,00
CARLS Boeuf Bourguignon Rotweinjus Karotten Schnittlauch-Selleriepüree	34,00
Gebratenes Skreifilet mit gebackener Wattauster Beurre Blanc Blumenkohl Curry	33,50
Boudin noir vom Duroc Schwein knusprige Zwiebeln Calvadosapfel Kartoffelpüree	24,00
Brust vom Beelitzer Bruderhuhn Cidrejus Puy Linsen Kräutersaitling	31,00

THOMAS MARTIN Menüempfehlung

Cocktail von Büsumer Krabben
Zitronen-Crème fraîche | Holsteiner Cox | Croûtons
roh gehobelte Champignons

Samtsuppe von Pastinake aus dem alten Land vegetarisch
Schnittlauch-Crème fraîche d'Isigny | Schwarzbrot-Croûtons

Gebratenes Skreifilet mit gebackener Wattauster
Beurre blanc | Blumenkohl | Curry

oder

CARLS Boeuf Bourguignon
Rotweinjus | Karotten | Schnittlauch-Selleriepüree

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

oder

Crème Brûlée Classique

€ 66,50 pro Person

DESSERT | NACHSPEISE

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

FROMAGE | KÄSE

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

APERITIF

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