

# 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>mit Pommes Frites</b>	19,50 +4,50
<b>Zweierlei Spargel in Zitronenvinaigrette</b> vegan Erbse   Radieschen   Croûtons <b>mit gebackenem Holsteiner Landei</b>	14,50 +4,50
<b>Gebeizte Eismeer Lachsforelle</b> Buttermilch   Dill   AKI Forellenkaviar	19,00
<b>Austern aus dem Wattenmeer</b> Schalottenvinaigrette   Zitrone   Beurre Salé	Stück 6,50
auf Spargelragout mit Hollandaise gratiniert	Stück 7,00

## POTAGE | SUPPEN

<b>Kleiner Fischeintopf von nordischen Fischen</b> Geröstetes Baguette   Sauce Rouille	14,50
<b>Samtsuppe von Bärlauch</b> vegetarisch Crème fraîche d'Isigny   Croûtons <b>mit 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>Spargel „en papillote“ mit Kapern, Oliven und Tomaten</b> vegan Bärlauchmayonnaise   Pommes frites oder neue Kartoffeln	22,50
<b>Bandnudeln mit Frühlingstrüffel 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	17 pro 100 Gramm
<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>Gebrautes Kabeljaufilet mit Krustentierschaum</b> Spargelragout   Bärlauchpüree	33,50
<b>Boudin noir vom Duroc Schwein</b> knusprige Zwiebeln   Calvadosapfel   Kartoffelpüree	24,00
<b>Brust vom Beelitzer Bruderhuhn</b> Frühlingsgemüse   Urkornrisotto   Salzzitrone	31,00
<b>Norddeutscher Stangenspargel mit Sauce Hollandaise</b> neue Kartoffeln <b>mit Holsteiner Katenschinken</b> <b>mit Bad Bramstedter Rinderfilet</b> <b>mit gebratenem Kabeljaufilet</b>	25,00 31,00 38,00 33,50

## THOMAS MARTIN Menüempfehlung

**Gebeizte Eismeer Lachsforelle**  
Buttermilch | Dill | AKI Forellenkaviar

\*\*\*\*\*

**Samtsuppe von Bärlauch**  
Crème fraîche d'Isigny | Croûtons

\*\*\*\*\*

**Gebrautes Kabeljaufilet mit Krustentierschaum**  
Spargelragout | Bärlauchpüree

oder

**Filet vom Bad Bramstedter Rind**  
Stangenspargel | neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise

\*\*\*\*\*

**Mousse von „fromage blanc“ und Vanille**  
Rhabarberkompott | Mandeltuiles

oder

**Crème Brûlée Classique**

€ 66,50 pro Person

## DESSERT | NACHSPEISE

<b>Mousse von „fromage blanc“ und Vanille</b> Rhabarberkompott   Mandeltuiles	12,00
<b>Eclair</b> Erdbeeren   Crème chantilly   Pistazieneis	11,50
<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> Käseselektion des Tages	17,00
--	-------

## APERITIF

<b>Champagner</b> Taittinger Prestige Rosé Brut	19,00
<b>Champagner</b> Taittinger Réserve Brut	17,00
<b>Gin &amp; Tonic</b>   The Northman Gin   Thomas Henry Tonic	16,50
<b>Cuvée Pinot Brut</b>   Pfannebecker   Rheinhessen	11,00
<b>CARLI</b>   Martini Fiero   Thomas Henry Tonic	10,00
<b>Prisecco rotfruchtig, Apfelsinfonie</b> (alkoholfrei)	7,50

Gerne akzeptieren wir Ihre Kreditkarte ab einem Rechnungsbetrag von 10,00 Euro.