

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 mit Pommes Frites	24,50
Tatar von herbstlichen Pilzen mit Picandou	19,00
Kernölcrumble Feldsalat Kürbischip Pilz-Kräutersud ohne Picandou vegan	15,50
Geräuchertes Lachsforellenfilet mit AKI Forellenkaviar	17,50
Staudenselleriesud Meerrettich Crème Fraîche Selleriestroh	
Austern aus dem Wattenmeer	Stück 6,50/ 6 Stück 34,00
Chesterbrot Zitrone	
auf Blattspinat mit Hollandaise gratiniert	Stück 7,30

POTAGE | SUPPEN

Kleiner Fischeintopf von nordischen Fischen	15,50
Geröstetes Baguette Sauce Rouille	
Samtsuppe von Waldpilzen mit Büsumer Krabben	15,00
Crème fraîche d'Isigny Croûtons ohne Büsumer Krabben vegetarisch	11,50

VEGETARISCH | VEGAN

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

LES PLATS HAUPTGÄNGE	
Ganze Artischocke mit Pommes Frites vegan	26,50
Trüffelmayonnaise Limonenvinaigrette Sauce Pistou	
Hausgemachte Pasta des Tages mit Herbsttrüffel und Rauke	29,50
Beurre Blanc mit Trüffel 12 Monate gereifter Deichkäse vegetarisch	

LES PLATS | HAUPTGÄNGE

Nordische Seezunge Müllerin Art	17 pro 100 Gramm
Dill-Gurkensalat Kartoffeln aus Schleswig-Holstein	
„Steak frites“ vom Pommerschen Rinderfilet	44,00
„Steak frites“ vom Feersisch Entrecôte	39,00
Sauce Bearnaise Kräuterbutter Pommes frites	
Bouillabaisse von nordischen Fischen & Krustentieren	39,00
Geröstetes Baguette Sauce Rouille	
CARLS Boeuf Bourguignon	36,50
Rotweinjus Karotten Schnittlauch-Selleriepüree	
Gebratenes Seeteufelfilet mit Salbei und Pancetta	33,50
Beurre Rouge Kürbispüree wilder Broccoli	
Gebratene Kalbsleber mit geschmorten Schalotten	32,00
Glasierte Calvadosäpfel aus dem alten Land Kartoffelpüree	
„Coq au vin“ von der Beelitzer Bruderhuhnkeule	30,00
Champignons Quark-Knöpfele	

THOMAS MARTIN Menüempfehlung

Geräuchertes Lachsforellenfilet mit AKI Forellenkaviar
Staudenselleriesud | Meerrettich Crème Fraîche | Selleriestroh

Samtsuppe von Waldpilzen vegetarisch
Crème fraîche d'Isigny | Croûtons | Petersilienöl

Gebratenes Seeteufelfilet mit Salbei und Pancetta
Beurre Rouge | Kürbispüree | wilder Broccoli

oder

CARLS Boeuf Bourguignon
Rotweinjus | Karotten | Schnittlauch-Selleriepüree

Gianduja Nougatmousse
Crème Chantilly | Haselnuss Sablé | Zwetschgen

oder

Crème Brûlée Classique

3-Gang-Menü **54,50 pro Person**
4-Gang-Menü **66,50 pro Person**

DESSERT | NACHSPEISE

Gianduja Nougatmousse	12,00
Crème Chantilly Haselnuss Sablé Zwetschgen	
Tarte von Zitrusfrüchten	11,50
Geflämmter Baiser Salz-Karamelleis	
Crème Brûlée Classique	11,00
Sorbet du jour	2,70
je Kugel	

FROMAGE | KÄSE

Röschen vom Tête de Moine	9,00
Pikantes Chutney Früchtebrot	

APERITIF

Champagner Taittinger Prestige Rosé Brut	22,00
Champagner Taittinger Réserve Brut	18,00
Gin & Tonic The Northman Gin Thomas Henry Tonic	16,50
Belsazar Rosé & Schweppes Wild Berry	14,50
Cuvée Pinot Brut Pfannebecker Rheinhessen	11,00
CARLI Martini Fiero Thomas Henry Tonic	10,00
Priseco Apfelsinfonie (alkoholfrei)	7,50