

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 |
| Dill-Crème Fraîche Vierländer Gurke Apfel Rotes Zwiebelconfit | |
| Austern aus dem Wattenmeer | Stück 6,50/ 6 Stück 34,00 |
| Schalottenvinaigrette Zitrone Beurre Salé | |
| 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 Bad Bramstedter 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 Kalsbsleber 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
Staudensellerieesud | Meerrettich Crème fraîche | Selleriestroh

Samtsuppe von Steinpilzen 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 rotfruchtig, Apfelsinfonie (alkoholfrei) | 7,50 |