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**

Gebratene Entenleber mit Cidrejus glasiert **16,50**
Apfel mit Honig | Feldsalat | Brioche

Gebeiztes Nordisches Lachsfilet mit Büsumer Krabben **18,50**
Forellenkaviar | Dill-Crème Fraîche | Landbrotchip

Flammkuchen "Elsässer Art" Schmand | Speck | Zwiebel **Vorspeise 10,50**
Flammkuchen mit Grillgemüse und Artischocke vegan **Klassisch 17,00**
Paprikacreme | Rauke | Sauce Pistou

Austern aus dem Wattenmeer **Stück 6,50 | 6 Stück 34,00**
Chesterbrot | Zitrone
oder auf Blattspinat mit Hollandaise gratiniert **Stück 7,30**

POTAGE|SUPPEN

Kleiner Fischeintopf von nordischen Fischen **16,50**
Geröstetes Baguette | Sauce Rouille

Samtsuppe von der Petersilienwurzel mit Büsumer Krabben **15,50**
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

LESPLATS|HAUPTGÄNGE

Ganzer gebackener Knollensellerie vegan **20,50**
Trüffelmayonnaise | Sauce Pistou | Pommes frites

Bandnudeln mit Wintertrüffel und Rauke vegetarisch **29,50**
Beurre Blanc mit Trüffel | 12 Monate gereifter Deichkäse

LESPLATS|HAUPTGÄNGE

Nordische Seezunge Müllerin Art **18 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 Zanderfilet mit Trauben und knusprigem Speck **33,00**
Dithmarscher Champagner-Sauerkraut | Kartoffelpavé

Dry aged Schweinekotelett aus Friesoythe mit Dijon-Senfkruste **29,00**
Holsteiner Rosenkohl | Dauphinekartoffeln

Gebratene Perlhuhnbrust mit Olivenjus **30,00**
Puy Linsen | Kräutersaitling | Lauchzwiebel

THOMAS MARTIN
Menüempfehlung

Gebeiztes Nordisches Lachsfilet mit Büsumer Krabben
Forellenkaviar | Dill-Crème Fraîche | Landbrotchip

******

Samtsuppe von der Petersilienwurzel
Crème fraîche d`Isigny | Croûtons

******

Gebratenes Zanderfilet mit Trauben und knusprigem Speck
Dithmarscher Champagner-Sauerkraut | Kartoffelpavé

oder

CARLS Boeuf Bourguignon
Rotweinjus | Karotten | Schnittlauch-Selleriepüree

******

Schokoladenmousse "Cafe noir"
Crème Chantilly | Pistazien-Sablé | eingeweckte Kirschen

oder

Crème Brûlée Classique

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

DESSERT|NACHSPEISE

Schokoladenmousse "Cafe noir" **13,00**
Crème Chantilly | Pistazien-Sablé | eingeweckte Kirschen

Apfelbeignets **12,50**
Armagnac-Sabayon | Vanilleeis

Crème Brûlée Classique **11,00**

Sorbet du jour
je Kugel **2,70**

FROMAGE|KÄSE

Röschen vom Tête de Moine **9,00**
Pikantes Chutney | Früchtebrot

APERITIF

Champagner Taittinger Prestige Rosé Brut	**22,00**
Champagner Taittinger Réserve Brut	**19,00**
Gin & Tonic The Northman Gin | Thomas Henry Tonic	**16,50**
Lillet Wild Berry Lillet Blanc | Schweppes Wild Berry	**13,50**
Sekt "Cuvée Pinot" Brut | Pfannebecker | Rheinhessen	**11,00**
"CARLI" Martini Fiero | Thomas Henry Tonic	**10,00**
Prisecco Apfelsinfonie (alkoholfrei)	**8,50**
Martini Vibrante & Tonic (alkoholfrei)	**13,00**
Aperol Spritz Aperol | Sekt | Mineralwasser	**15,00**

Gerne akzeptieren wir Ihre Kreditkarte ab einem Rechnungsbetrag von 10,00 Euro. Alle Preise verstehen sich in Euro.