

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 Ochs Classique	19,50
French Dressing mit Pommes Frites	24,50
Pochiertes Ei von "Holstein Ei" vegetarisch	13,00
Beurre Blanc Rahmspinat Pommerysenf	
"Poisson Cru" vom Zander mit Limette	19,50
Holsteiner Dickmilch Gurke Kokosnuss	
Flammkuchen "Elsässer Art" Schmand Speck Zwiebel	klein 10,50
Flammkuchen mit Spargel und Kräutercreme vegan	groß 17,00
Radieschen Kräutersalat Bärlauch - Sauce Pistou	
Austern aus dem Wattenmeer	Stück 6,50 6 Stück 34,00
Chesterbrot Zitrone oder auf Blattspinat mit Hollandaise gratiniert	Stück 8,50
Zweierlei Spargel in Zitronenvinaigrette	19,50
Gebackenes Landei Erbse Gartenkresse	

POTAGE|SUPPEN

Kleiner Fischeintopf von nordischen Fischen	18,50
Geröstetes Baguette Sauce Rouille	
Samtsuppe von regionalem Spargel mit Büsumer Krabben	17,50
Crème fraîche d'Isigny Croûtons ohne Büsumer Krabben vegetarisch	13,50

LESPLATS|HAUPTGÄNGE

Nordische Seezunge Müllerin Art	18 pro 100 Gramm
Dill-Gurkensalat Kartoffeln aus Schleswig-Holstein	
„Steak frites“ vom Pommerschen Rinderfilet 200 g	44,00
„Steak frites“ vom Feersisch Entrecôte 300 g	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	
Bandnudeln mit Frühlingstrüffel und Babyspinat vegetarisch	29,50
Beurre Blanc mit Trüffel 12 Monate gereifter Deichkäse	
Bärlauchrisotto mit gebackenem Spargel vegan	26,00
Konfierte Kirschtomaten Kressesalat	
Geschmorte Lammhaxe "provençale"	34,90
Bohnenragout knusprige Kräuterbrösel	
Gebratenes Kabeljaufilet mit Vaudovan Beurre Blanc	37,00
Spargelragout Panisse Gewürzjoghurt	
"Senfeier" Pochierte Eier von "Holstein Ei" vegetarisch	25,50
Pommerysenf Rahmspinat Kartoffel-Selleriepüree	
Nordeutscher Stangenspargel mit Sauce Hollandaise	28,50
neue Kartoffeln mit Pommerschen Rinderfilet	44,00
mit gebratenen Kabeljaufilet	37,00
mit Holsteiner Katenschinken	33,90

THOMAS MARTIN Menüempfehlung

"Poisson Cru" vom Zander mit Limette
Holsteiner Dickmilch | Gurke | Kokos

Samtsuppe von regionalem Spargel
Crème fraîche d'Isigny | Croûtons

CARLS Boeuf Bourguignon
Rotweinjus | Karotte | Kartoffel-Selleriepüree

oder

Gebratenes Kabeljaufilet mit Vaudovan Soße
Spargelragout | Panisse | Gewürzjoghurt

Mousse von "fromage blanc" und Vanille
Heidelbeere | Mandeltuiles

oder

Crème Brûlée Classique

3-Gang-Menü | **59,50 pro Person**
4-Gang-Menü | **69,50 pro Person**

DESSERT|NACHSPEISE

Mousse von "fromage blanc" und Vanille	14,00
Heidelbeere Mandeltuiles	
"Pain Perdu" Armer Ritter von Brioche	13,00
Rhabarberkompott Salz-Karamelleis	
Crème Brûlée Classique	12,00
Sorbet du jour	3,00
je Kugel	

FROMAGE|KÄSE

Röschen vom Tête de Moine	10,00
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