

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 French Dressing	19,50
mit Pommes Frites	24,50
Pochiertes Ei von "Holstein Ei" vegetarisch	13,00
Beurre Blanc Rahmspinat Pommerysenf	
Garnelen in der Schale gebraten mit "Café de Paris" Butter	21,50
Fenchel Tomate Knoblauchbaguette	
Flammkuchen "Elsässer Art" Schmand Speck Zwiebel	klein 12,50
Flammkuchen mit Pfifferlingen und Schnittlauch vegan	groß 17,00
Oliventapenade Rauke getrocknete Tomate	
Austern aus dem Wattenmeer	Stück 6,50 6 Stück 34,00
Chesterbrot Zitrone	
oder auf Blattspinat mit Hollandaise gratiniert	Stück 8,50
Marinierte bunte Tomaten mit eingelegtem Picandou	19,50
Oliven Basilikum Landbrotchips	
ohne Picandou vegan	15,50

POTAGE|SUPPEN

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

LESPLATS|HAUPTGÄNGE

Nordische Seezunge Müllerin Art	18,00 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 Sommertrüffel und Rauke vegetarisch	29,50
Beurre Blanc mit Trüffel 12 Monate gereifter Deichkäse	
Lauwarmer Taboulé Salat mit gebratenen Pfifferlingen vegan	26,00
Blattpetersilie Salz-Zitronencreme gebackene Kichererbse	
Kaninchenkeule mit Oliven und Artischocke geschmort	39,00
Feines Ratatouille cremige Polenta	
Gebratenes Steinbuttfilet mit Champagner Beurre blanc	41,00
Pfifferling-Gurkengemüse Kartoffelschaum	
„Senfeier“ Pochierte Eier von "Holstein Ei" vegetarisch	25,50
Pommerysenf Rahmspinat Kartoffel-Selleriepüree	
„Escalope de veau chasseur“	36,50
Naturschnitzel vom Kalbsrücken Pfifferlinge "a la crème" junger Lauch Pommes dauphine	

THOMAS MARTIN Menüempfehlung

Tatar vom Husumer Ochsen Classique
French Dressing

Samtsuppe von sommerlichen Kräutern
Crème fraîche d'Isigny | Croûtons

CARLS Boeuf Bourguignon
Rotweinjus | Karotte | Kartoffel-Selleriepüree

oder

Gebratenes Steinbuttfilet mit Champagner Beurre blanc
Pfifferling-Gurkengemüse | Kartoffelschaum

Mousse von weißer Valrhona "Ivoire" Kuvertüre
marinierte Erdbeeren | Creme chantilly

oder

Crème Brûlée Classique

3-Gang-Menü | **59,50 pro Person**

4-Gang-Menü | **69,50 pro Person**

DESSERT|NACHSPEISE

Mousse von weißer Valrhona "Ivoire" Kuvertüre marinierte Erdbeeren mit Cointreau Creme chantilly	14,00
Leicht geliertes Champagnersüppchen Beeren in Holundersirup Cassissorbet	13,00
Crème Brûlée Classique	12,00
Sorbet du jour je Kugel	3,00

FROMAGE|KÄSE

Röschen vom Tête de Moine Pikantes Chutney Früchtebrot	10,00
--	-------

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