

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

Pochiertes Ei von "Holstein Ei" vegetarisch Beurre Blanc Rahmspinat Pommerysenf	13,00
Flammkuchen "Elsässer Art" Schmand Speck Zwiebel Flammkuchen mit Kürbis und Schnittlauch vegan Grillgemüse Rauke Kürbiskernöl	klein 12,50 groß 17,00
Austern aus dem Wattenmeer Chesterbrot Zitrone oder auf Blattspinat mit Hollandaise gratiniert	Stück 6,50 6 Stück 34,00 Stück 8,50
Tatar vom Holsteiner Rind Classique French Dressing Kaper mit Pommes Frites	19,50 24,50
Geräuchertes Saiblingfilet mit Schnittlauch Creme fraîche marinierte Rüben aus dem alten Land Forellenkaviar Kartoffelstroh	20,50
Gebackene Pilze mit Sauce Remoulade vegan Feldsalat Kartoffeldressing	16,50

POTAGE|SUPPEN

Kleiner Fischeintopf von nordischen Fischen Geröstetes Baguette Sauce Rouille	18,50
Nordische Apfel-Kürbissuppe mit Meerrettich, Dill und Büsumer Krabben Crème fraîche d'Isigny Croûtons ohne Büsumer Krabben vegetarisch	17,50 11,50

LESPLATS|HAUPTGÄNGE

"Senfeier" Pochierte Eier von "Holstein Ei" vegetarisch Pommerysenf Rahmspinat Kartoffel-Selleriepüree	22,50
Gebratene Blutwurst vom Duroc Schwein mit Calvadosjus glasierter Apfel aus dem alten Land Röstzwiebel Kartoffelstampf	26,50
Ganze bretonische Artischocke mit Knoblauchbrot vegan Sauce Pistou Safranmayonaise	28,50
Bandnudeln mit Herbsttrüffel und Rauke vegetarisch Beurre Blanc mit Trüffel 12 Monate gereifter Deichkäse	29,50
CARLS Boeuf Bourguignon Rotweinjus Karotten Schnittlauch-Selleriepüree	34,50
Ganze gebratene Scholle "Müllerin Art" Dill Gurkensalat Kartoffeln aus Schleswig Holstein "Finkenwerder Art" mit knusprigem Speck "Büsumer Art" mit Krabben	27,50 31,00 35,00
Konfierte Oldenburger Entenkeule mit Cidrejus Dithmarscher Spitzkohl Kartoffelgratin	34,00
"Steak frites" vom norddeutschen Färsen Rinderfilet 200 g Sauce Bearnaise Kräuterbutter Pommes Frites	39,00
Steinbuttfilet mit Kräuter-Zitronenkruste Wermut Beurre blanc Blumenkohlstampf roh mariniertes Blumenkohl	39,00

THOMAS MARTIN Menüempfehlung

Geräuchertes Saiblingfilet mit Schnittlauch Creme fraîche
marinierte Rüben aus dem alten Land | Forellenkaviar | Kartoffelstroh

Nordische Apfel-Kürbissuppe mit Meerrettich und Dill
Crème fraîche d'Isigny | Croûtons

CARLS Boeuf Bourguignon
Rotweinjus | Karotte | Kartoffel-Selleriepüree
oder

Steinbuttfilet mit Kräuter-Zitronenkruste
Wermut Beurre blanc | Blumenkohlstampf | roh mariniertes Blumenkohl

Nougatmousse mit gebrannten Haselnüssen
Birnenkompott | Birnensorbet | Creme chantilly
oder

Crème Brûlée Classique

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

DESSERT|NACHSPEISE

Nougatmousse mit gebrannten Haselnüssen Birnenkompott Birnensorbet Creme chantilly	14,00
Eingeweckter Pfirsich im Vanille-Gewürzsud Stippmilch knuspriger Granola	13,00
Crème Brûlée Classique	12,00
Sorbet du jour je Kugel	3,00

FROMAGE|KÄSE

Getrüffelter Brie de meaux Lavendelhonig Fruchtebrot von der Bäckerei SeBelberg	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	12,00
Sekt "Cuvée Pinot" Brut Pfannebecker Rheinhessen	11,00
"CARLI" Martini Fiero Thomas Henry Tonic	10,00
Priseco Apfelsinfonie (alkoholfrei)	7,00
Martini Vibrante & Tonic (alkoholfrei)	13,00