

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	klein 12,50
Flammkuchen mit Kürbis und Schnittlauch vegan	groß 17,00
Grillgemüse Rauke Kürbiskernöl	
Austern aus dem Wattenmeer	Stück 6,50 6 Stück 34,00
Chesterbrot Zitrone	Stück 8,50
oder auf Blattspinat mit Hollandaise gratiniert	
Tatar vom Holsteiner Rind Classique	19,50
French Dressing Kaper	
mit Pommes Frites	24,50
Geräuchertes Saiblingfilet mit Schnittlauch Creme fraîche	20,50
marinierte Rüben aus dem alten Land Forellenkaviar Kartoffelstroh	
Gebackene Pilze mit Sauce Remoulade vegan	16,50
Feldsalat Kartoffeldressing	

POTAGE|SUPPEN

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

LESPLATS|HAUPTGÄNGE

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

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

FROMAGE|KÄSE

Getrüffelter Brie de meaux	10,00
Lavendelhonig Früchtebrot von der Bäckerei SeBelberg	

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
Prisecco Apfelsinfonie (alkoholfrei)	7,00
Martini Vibrante & Tonic (alkoholfrei)	13,00