

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

„Oeuf benedict“ Pochiertes Landei von „Holstein“ Ei vegetarisch Geröstetes Brioche Babyspinat Sauce Hollandaise	15,50
Flammkuchen „Elsässer Art“ Schmand Speck Zwiebel Flammkuchen mit Holsteiner Grünkohl vegan gepickelte Rote Zwiebel Senfkaviar	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
Fjordlachsfilet mit roter Bete gebeizt und Forellenkaviar Meerrettich Crème fraîche Landbrotchip Kräutersalat	20,50
Picandou im Filouteig gebacken vegetarisch Feldsalat Feige Walnuss Honig vom Bungsberg	16,50

POTAGE|SUPPEN

Kleiner Fischeintopf von nordischen Fischen Geröstetes Baguette Sauce Rouille	18,50
Samtsuppe von der Petersilienwurzel mit Flusskrebsschwänzen Crème fraîche d'Isigny Croûtons ohne Flusskrebse vegetarisch	17,50 11,50

LESPLATS|HAUPTGÄNGE

Gratinerter Riesenegerling mit Pilz Duxelles gefüllt vegan glasierte Schwarzwurzeln cremige Polenta	22,50
Gebratene Kalbsleber mit Schalottenjus glasierter Cidre Apfel aus dem alten Land Röstzwiebel Kartoffelstampf	28,00
Bandnudeln mit Wintertrüffel 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
Wildbuletten mit Wacholderjus Wirsing a la crème Preiselbeere Krokette	24,00
„Steak frites“ vom norddeutschen Färsen Rinderfilet 200 g Sauce Bearnaise Kräuterbutter Pommes Frites	39,00
Backfisch vom nordischen Kabeljau mit Sauce Remoulade lauwarmer Kartoffelsalat mit Cornichons und grobem Dijonsenf	32,00
Frikassee von der Maispoularde mit Fleurons Erbse Möhre Morchel Blumenkohl	33,00

THOMAS MARTIN Menüempfehlung

Mit rote Bete gebeiztes Fjordlachsfilet mit Forellenkaviar
Meerrettich Crème fraîche | Landbrotchip | Kräutersalat

Samtsuppe von der Petersilienwurzel
Crème fraîche d'Isigny | Croûtons

CARLS Boeuf Bourguignon
Rotweinjus | Karotte | Kartoffel-Selleriepüree
oder

Backfisch vom nordischen Kabeljau mit Sauce Remoulade
lauwarmer Kartoffelsalat mit Cornichons und grobem Dijonsenf

Dunkles Schokoladenmousse von der Valrhona Kuvertüre
Orangenkompott | Mandelsable | Creme chantilly
oder

Crème Brûlée Classique

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

DESSERT|NACHSPEISE

Dunkles Schokoladenmousse von der Valrhona Kuvertüre Orangenkompott Mandelsable Creme chantilly	14,50
Apfelbeignets im Weinteig Karamelleis Vanille Sabayone	13,00
Crème Brûlée Classique	12,00
Sorbet du jour je Kugel	3,00

FROMAGE|KÄSE

Getrüffelter Brie de meaux Lavendelhonig Früchtebrot 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