

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	klein 12,50
Flammkuchen mit Kräutercreme und Spargel vegan	groß 17,00
Süß-sauer eingelegte Radieschen Erbsen Kresse	
Austern aus dem Wattenmeer	Stück 6,50 6 Stück 34,00
Chesterbrot Zitrone	
oder gebackene Auster Algensalat Safranmayonaise	Stück 8,50
Tatar vom Holsteiner Rind Classique	19,50
French Dressing Kaper	
mit Pommes Frites	24,50
Salat von Büsumer Krabben mit Sauce Gribiche	21,00
Romanasalat Champignon Briochestick mit Bärlauch	
Gebratene Entenleber mit Calvadosjus	17,50
Puy Linsen Kräutersalat Feige	
<h2>POTAGE SUPPEN</h2>	
Kleiner Fischeintopf von nordischen Fischen	18,50
Geröstetes Baguette Sauce Rouille	
Samtsuppe von norddeutschem Spargel mit Holsteiner Katenschinken	16,00
Crème fraîche d'Isigny Croûtons	
ohne Katenschinken vegetarisch	11,00
<h2>LESPLATS HAUPTGÄNGE</h2>	
Bärlauch Risotto mit Zuckerschoten vegetarisch	22,50
gebackener Spargel geräucherte Mandeln Kressesalat	
Kaninchenragout in Dijon-Senfsoße	28,00
Grüner Spargel Radieschen Oliven Bärlauch-Kartoffelpüree	
Bandnudeln mit Frühlingstrüffel und Rauke vegetarisch	29,50
Beurre Blanc mit Trüffel 12 Monate gereifter Deichkäse	
CARLS Boeuf Bourguignon	36,50
Rotweinjus Karotten Schnittlauch-Selleriepüree	
Kutterscholle „Müllerin Art“	27,50
Kutterscholle „Finkenwerder Art“	31,00
Kutterscholle „Büsumer Art“	35,00
Dill-Gurkensalat mit Schmand Holsteiner Kartoffeln	
Lammbuletten mit Ras el Hanout	25,00
Lauwarmer Tabouleh Salat Granatapfelkerne Ziegenfrischkäse	
„Steak frites“ vom norddeutschen Färsen Rinderfilet 200 g	41,00
Sauce Bearnaise Kräuterbutter Pommes Frites	
Gebratenes Seesaiblingsfilet mit Flußkrebs Beure blanc	35,00
„Leipziger Allerlei“ Gemüse gebackene Morchel	
Norddeutscher Stangenspargel mit Sauce Hollandaise	26,00
neue Kartoffeln	
mit norddeutschem Rinderfilet von der Färse	43,00
mit gebratenem Saiblings Filet	38,00
mit Holsteiner Katenschinken	32,00
mit Kräuterrührei von „Holstein Ei“	29,00

THOMAS MARTIN Menüempfehlung

Salat von Büsumer Krabben mit Sauce Gribiche
Romanasalat | Champignon | Briochestick mit Bärlauch

Samtsuppe von norddeutschem Spargel

Crème fraîche d'Isigny | Croûtons

CARLS Boeuf Bourguignon

Rotweinjus | Karotte | Kartoffel-Selleriepüree

oder

Gebratenes Seesaiblingsfilet mit Flußkrebs Beurre blanc

„Leipziger Allerlei“ Gemüse | gebackene Morchel

Weißes Schokoladenmousse von der Valrhona Kuvertüre Ivoire

Beerenkompott | Eclat d'Or

oder

Crème Brûlée Classique

3-Gang-Menü | 59,50 pro Person

4-Gang-Menü | 69,50 pro Person

DESSERT|NACHSPEISE

Weißes Schokoladenmousse von der Valrhona Kuvertüre Ivoire	14,00
Beerenkompott Eclat d'Or	
Rhabarber Crumble	13,00
Crème Chantilly Pistazieneis	
Crème Brûlée Classique	12,00
Sorbet du jour	3,00
je Kugel	

FROMAGE|KÄSE

Gebackener Camembert	9,00
Preisselbeer-Pflaumenchutney 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
Priseco Apfelsinfonie (alkoholfrei)	7,00
Martini Vibrante & Tonic (alkoholfrei)	13,00