

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

POTAGE|SUPPEN

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**

LESPLATS|HAUPTGÄNGE

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 nordeutschem 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 | Fruchtbrot 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**