

MITTAGSKARTE

WOCHENTAGS VON 12.00 – 14.30 UHR

Zum Apéritif

Champagne De Saint Gall
Glas € 10,00

Noilly Prat, 5cl € 4,50
Kir au vin, Glas € 6,00

WASSER-
PAUSCHALE
SODA-Wasser
tischweise
pro Person € 3,50

🌀 VORSPEISEN UND SUPPEN 🌀

Scheiben von rosa gebratenem Kalbsrücken mit Kohlrabi-Haselnuss-Salat und gehobeltem Parmesan	€ 14,80
Graved Lachs mit Kartoffelpuffer Keta-Kaviar und Crème fraîche	€ 13,50
	kleine Portion € 9,50
Gebratene Jakobsmuscheln mit getrüffeltem „La ratte“ Püree	€ 16,50
CARLS Fischeintopf mit Sauce Rouille und Croûtons	€ 8,50

🌀 SALATE 🌀

Soupe du jour
€ 7,00

CARLS Blattsalat mit Joghurt-Kräuter dressing Avocado und Knoblauch-Croûtons	€ 6,80
Salat Niçoise (gebratener Thunfisch, grüne Bohnen, Paprika, Kartoffeln, Ei, Tomaten Oliven, Anchovis, Vinaigrette aus Olivenöl und Zitrone)	€ 11,50
Sautierte Rinderfiletspitzen mit winterlichem Salat	€ 13,50

🌀 HAUPTGANG 🌀

Risotto mit schwarzem Trüffel und karamellisierter Schwarzwurzel	€ 19,50
	kleine Portion € 15,00
„Nouvelles cinq“ Linguini mit Scampi, Olivenöl, knackige Gemüsestreifen, Knoblauch und Petersilie	€ 17,50
	kleine Portion € 14,00
CARLS Pannfisch mit Sensesauce und Bratkartoffeln	€ 18,50
Gebratener Wildlachs im Speckmantel mit Rahmwürsting und Petersilienkartoffeln	€ 20,50
St. Pierre mit Marseiller Gemüse-Pistou	€ 24,00
Cordon bleu vom Kalb mit Möhren à la crème und Pommes gaufrettes	€ 22,00
Boeuf Bourguignon mit glasierten Zwiebeln und Schnittlauchpüree	€ 23,50
	kleine Portion € 19,00
Steak & Frites - Rinderfilet mit „Béarnaise“ und Pommes frites	180 gr. € 29,50 250 gr. € 33,50

🌀 DESSERT 🌀

MANGO-VANILLE CRÈME BRÛLÉE	€ 7,00
NUSS-BANANENGÂTEAU MIT PABANA GANACHE UND PASSIONSFRUCHTSORBET	€ 7,50

Choucroute garnie	€ 19,50
Sauerkraut mit Knackwurst, Rippchen und Kohlwurst	
12 Burgunderschnecken mit Kräuterbutter im Caquelon	€ 13,00
Hamburger Rundstück	€ 7,50