

Zum Apéritif

Champagne De Saint Gall Glas	€ 10,00
Noilly Prat, 5cl	€ 4,50
Kir au vin, Glas	€ 6,00



❧ VORSPEISEN UND SUPPEN ❧

Scheiben von rosa gebratenem Kalbsrücken mit Kohlrabi-Haselnuss-Salat und gehobeltem Parmesan	€ 14,80
Tatar vom Weideochsenfilet mit gebackener Garnele und Savora-Senf	€ 15,50
Foie Gras mit CARLS Pfeffermelange Lillet, Zitrusfrüchtemarmelade und Brioche	€ 19,50
Graved Lachs mit Kartoffelpuffer, Keta-Kaviar und Crème fraîche	€ 13,50
kleine Portion	€ 9,50
Gebratene Jakobsmuscheln mit getrüffeltem „La ratte“ Püree	€ 16,50
Geräucherter Ostsee-Aal mit Kräuter-Rührei und geröstetem Schwarzbrot	€ 16,50
kleine Portion	€ 11,50

Fines de clairs
Austern
La Perle du Mont St. Michel



Stück € 3,50

Potage du Jour
€ 7,00

Hamburger Aalsuppe
mit Schwemmklobchen
€ 8,50

Plateau de Fruits de Mer

€ 46,00

Halber Hummer, Carpaccio von Jakobsmuscheln
Crevettes Rose, Fines de clairs, Bulots
serviert auf gestoßenem Eis mit Zitrone
hausgemachter Mayonnaise, Schalottenvinaigrette
und Salzbutter aus den Poitou-Charentes

❧ SALATE ❧

CARLS Blattsalat mit Joghurt-Kräuter dressing Avocado und Knoblauch-Croûtons	€ 6,80
Salat Niçoise (Gebratener Thunfisch, grüne Bohnen, Paprika, Kartoffeln Ei, Tomaten, Oliven, Anchovis, Balsamico-Vinaigrette)	€ 11,50
Sautierte Rinderfiletspitzen mit winterlichem Salat	€ 13,50
Knusprige Langustinen auf Sprossen-Mangosalat und CARLS Jaipur-Curry-Crème	€ 16,00

Risotto mit schwarzem Trüffel und karamellierter Schwarzwurzel	€ 19,50
kleine Portion	€ 15,00