



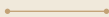
Reservieren Sie gerne unter 040 300322-400

THOMAS MARTIN SILVESTER-MENÜ 2021

CARLS Brasserie | Beginn 19 Uhr | 149 € inklusive Aperitif

Tatar vom Hummer

Estragon | Creme fraîche d'isigny | Curry | Pastinake



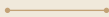
Consommé vom heimischen Reh

Steinpilztortellini



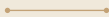
Steinbuttfilet & Black Label Kaviar

Champagnerschaum | grüner Spargel



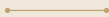
Gin Tonic Sorbet

Hafencity Gin 20457



Rosa gebratenes Holsteiner Kalbsfilet

Rotweinjus | Perigord-Trüffel | Sellerie



Törtchen von weißer Ivoire Schokolade

Zitrus | Shiso | Haselnuss

CARLS
AN DER ELBPILHARMONIE

Am Kaiserkai 69 · 20457 Hamburg · carls-brasserie.de

THOMAS MARTIN PRE-KONZERT MENÜ

CARLS Weinbar

Beginn 17 Uhr (bis 19:15 Uhr) | **54 €** inklusive Aperitif

Consommé vom heimischen Wild

Sherry | Waldpilzcrostini

Rosa gebratenes Rinderfilet

Trüffeljus | Kürbispüree | Pastinake

Tarte Tatin

Vom Boskop aus dem Alten Land | Vanilleeis

SILVESTER-FONDUE

CARLS Bistro oder CARLS Weinbar

Feldsalat

nach Wahl mit geräucherter Entenbrust oder Ziegenkäse
Kürbisvinaigrette | Haselnüsse | Croûtons

Käsefondue

La Ratte Kartoffeln | Mixed Pickles | Baguette

oder

Fondue Bourguignonne

Poularde | Holsteiner Rind | Duroc-Schwein | Garnelen
und Kartoffelgratin

Dessertbuffet

Gesamtpreis mit Käsefondue **47 €** p. P.

Gesamtpreis mit Fondue Bourguignonne: **57 €** p. P.

Das jeweilige Fondue wird ab 2 Personen serviert. Beginn ab 17 Uhr im Bistro
und ab 20 Uhr in der Weinbar, Küchenannahmeschluss 22 Uhr.