

Speisekarte

Restaurant Carlo615

CarLo´s „Seite der Besten“

Tomaten-Orangen-Süppchen
mit Milchschaum

5,10 €uro

Probier-Portion 3,50 €uro

Rostocker Fischeintopf «A la Chef »

Verschiedene Fischfilets, Krabben, Muscheln und Scampi
gegart im Kräuter Wurzel sud,

Anis & Zitrone,

Parmesan und Knoblauchbaguette

19,50 €uro

Zwischengericht

12,70 €uro

Vorsuppe

7,50 €uro

-Kotelette vom Duroc Schwein-

mind. 8 Monate alt, nachhaltig gezüchtet

leicht marmoriert, nussig im Geschmack

Spitzkohl Peperonata Gemüse

geräucherte Kartoffeln

17,90 €uro

der Chef empfiehlt:

Flanken steak vom US Rind / Iowa

-Zart, saftig, leichte Butternote-

zur Perfektion gebraten, 220g

geschmortes Gemüse, Grilltomate

Kartoffel - Selleriestampf

24,90 €uro

Schnitzel „Wiener Art“

frisch geklopft bei jeder Bestellung!

Salatbukett und French Fries

normal 15,50 €uro

für Männer: 18,70 €uro

(mit Spiegelei)

geschäumte Creme Brulée

5,50 €uro

Portion zum Naschen & Probieren

3,50 €uro

...Essen ist ein Bedürfnis,

Genießen eine Kunst...

(François de La Rochefoucauld)

Speisekarte

Restaurant Carlo615

Unsere Aperitif-Empfehlung

CarLo´s Esprit de June	0,20l	4,50 Euro
(Weinblüte, Prosecco, Minze)		
Williams Brand mit Tonic	0,20l	3,70 Euro

Vorspeisen & Salate

Sautierte Gänseleber
-Hagebutten Reduktion-
Salat Herzen, Granat Apfel
CarLo´s Himbeer Essig
7,50€uro

Vorspeisenteller „CarLo“
Lassen Sie sich von unserem Küchenteam überraschen!
-Gerne auch vegetarisch-
7,50 Euro

Sashimi vom Lachs & Jacobsmuschel
Wasabi Gurken
Zitrone, Baguette
8,50 Euro

hausgemachtes Pesto
oder
Kräuterbutter
dazu Baguette
3,50€uro

Speisekarte

Restaurant Carlo615

CarLo´s Salatteller
mit Sylter Dressing, Mango Chili oder Tomatenvinaigrette

Wahlweise CarLo´s Fruchtsige und Öl:
Himbeere, Erdbeere, Orange & Zitrone

kleiner Salatteller	5,50 €uro
großer Salatteller	7,50 €uro

Wählen Sie zu Ihrem Salatteller:

Hähnchenbrust	5,50 €uro
Lachsfilet	8,50 €uro
Scampi 1 Stk.	2,50 €uro

Suppen

Kartoffel Senf Süppchen
Forelle, Rote Bete
5,50 €uro

anregendes Kokos Hühnersüppchen
mit Kokos aromatisiert
pikant abgeschmeckt
5,70 €uro

Speisekarte

Restaurant Carlo615

Zwischengerichte & Vegetarisch

Carpaccio vom Rind
Rucola, Parmesan
Champignons, Zitrone
8,90€uro

Matjes "Lotsen Art"
naturgereiftes Heringsfilet
Speckbohnen, Spiegelei
Linda Mus
13,20 €uro

Triangoli Pasta
gefüllt mit Provologne Käse und getrockneten Tomaten,
Chicorée, Rauke, Trüffelöl,
Zitrone und Parmesan
13,50 €uro

Ziegen Käse Gnocchis
In Buttermilch Trüffel Velouté
14,00 €uro

Speisekarte

Restaurant Carlo615

CarLo ... der Fischer

**Das Beste vom Dorsch
gedünstet oder vom Grill**
körnige Senfsauce, Wurzelgemüse
Butterkartoffeln
15,90 €uro

Ostsee Goldbutt, 400g
Gebraten, Kapern Zitronen butter
Salatbukett, Kartoffeln
17,90 €uro

Rostocker Pannfisch
3 Sorten Fischfilet
Scampi, Muschel
Gebratener Salat
Wildblütenreis
22,50€uro

Fjordlachs,
schwarzes Bacaosalz
Zitrone, Rapsöl
Geschmorter Fenchel
Zitrus Risotto
18,60€uro



Unsere Weinempfehlung:
2011 Riesling Steinterrassen
Gut Hermannsberg, Nahe

„Ein Königlich preußischer Wein“

Üppige Aromatik und mineralisch in der Nase. Das Große Gewächs verwöhnt die
Geschmacksnerven mit agiler Säure,
rassiger Mineralik und tropischen Früchten.

0,75l

33,50 €uro

Speisekarte
Restaurant Carlo615
CarLo ... der Fleischer

Hühnerbrust im Schinkenmantel

Gefüllt mit Boursin Frischkäse

Apfel Kürbis Sauteé

Brezen knödel

16,90 €uro

CarLo's Boden & Welle

Rosa Kalbsfleisch, Zanderfilet, 5 Scampi

Pfefferjus, Vanillespinat

Erdapfelstampf

24,50 €uro

geschmorte Nackenkronen vom Salzwiesenlamm

-Gegart im eigenen Saft, Knoblauch-

Tomatiertes Gemüse

kartoffeltörtchen

18,50 €uro

Chef's persönliche Weinempfehlung:

„Allesverloren“

2010 Tinta Barocca

Süd Afrika, Swartland

Das Bouquet betört mit einer Fülle von Beerenfrucht
vermischt mit feinen Anklängen nach Mokka, Vanille und Eichenholztönen.
Ein eleganter Wein mit mittlerem bis vollem Körper, der durch die intensiven
Beerenfruchtaromen und gut strukturierten Tanninen überzeugt.

29,70€uro

Speisekarte

Restaurant Carlo615

Dessert & Käse

-Schokoladensucht-

Mousse

Geistes

Gebackenes, warmes

8,50€uro

-3er Versuchung-

Dessertvariation

nach CarLo´s Gusto

5,00 €uro

2Kugeln

erfrischendes Sorbet

Campari-Orangen. Litchi, Erdbeer oder Mango

4,00€uro

Käseteller „CarLo“

ausgesuchte Käsesorten

(Parmesan, spanischer Ziegenkäse.....)

mit Trauben, Oliven, Frucht-Chutney und Grissini

8,60 €uro



Speisekarte

Restaurant Carlo615

CarLo´s Digestif-Empfehlung(2cl):

Destille Rittmeister Rostock / Biestow:

Schwarze Johannesbeere	5,00 Euro
Tüfftenbrand	2,70 Euro
William Christ Birne	3,50 Euro
Rostocker Korn	3,20 Euro
Andreas Roggenbrand	3,20 Euro
Bierbrand	3,50 Euro
Kräuterlikör No.5	3,20 Euro
Gravensteiner Apfel Brand	4,60 Euro
Himbeere Likör	3,70 Euro
Schwarze Johanneslikör	3,40 Euro

Speisekarte

Restaurant Carlo615

Lieferantenliste

Liebe Gäste!

im Folgenden möchten wir Sie über unsere Lieferanten
und die Herkunft unserer Produkte besser informieren.
Wir beziehen unsere Waren nur von ausgesuchten Händlern,
um Ihnen frische und qualitativ hochwertige Speisen
servieren zu können.

Handelshof Güstrow / Rostock	Fleisch, Fisch, Milchprodukte trocken Waren, Nonfood
Citti Markt Rostock	Fleisch, Öle, Essige
NTK-Servicebund	italienische Eiscreme, Kuchen
BEKA Schwerin	Wild & Spezialitäten
Fisch und Feinkost Rostock	Fisch und Meeresfrüchte
Fischmarkt am Samstag	frischer Lachs aus der Nordsee
Fruchtservice Vertriebs GmbH	Obst, Gemüse, Kräuter
HGF Getränkefachhandel	alle Getränke
Delta Fleisch Hamburg	Pommernrind, Fisch, Gemüse
Darboven Kaffee Rösterei	Kaffee und Tee
IGEFA Rostock	Servietten und Hygieneartikel
Elements Dekoration & Floristik	Blumen & Tischdeko
Dewi back Rostock	Brot, Gebäck, Kuchen
BOS Food	Gewürze, Essige, Öle
Manfred Grützner	Kräuter, Salat, Obst aus dem eigenen Garten

Speisekarte

Restaurant Carlo615

Wein & Meer
Print...

Weinlieferant / Prosecco, Bender, Schneider Black

Schollenberger Doberan

Weinlieferant / Embocadero, Tempranillo

Destille Rittmeister

diverse Brände und Liköre

Wir machen
www.so-sch



SO SCHMECKT MV

MECKLENBURG VORPOMMERN