

IDEEN & KONZEPTE

Expansion in Travemünde



In Carls Brasserie wird französische Küche angeboten, mit nachhaltigen Produkten aus der Region / Foto: Sarah Zahn

Das neue Konzept von Carls Brasserie an der Elbphilharmonie begeistert das Hamburger Gastro-Publikum. Ob es auch den Gästen in Travemünde schmeckt? Seit April gibt es Carls Brasserie als Pop-Up-Restaurant im A-Rosa Resort Travemünde.

Das Restaurant bezieht die Räume der früheren Weinwirtschaft, zunächst für die Sommersaison bis Ende August. Kreativer Kopf des neuen Kulinarikkonzept ist Spitzenkoch Thomas Martin, langjähriger Küchenchef im Hotel Louis C. Jacob an der Elbchaussee. Sowohl in Hamburg als auch in Travemünde setzt Carls Brasserie auf die französische Genussküche ? und interpretiert sie mit frischen Zutaten aus Norddeutschland neu. Im A-Rosa Travemünde setzt Martin das Konzept zusammen mit dem dortigen Küchenchef Stefan Tischer um.

Französische Küche ? mit nachhaltigen Produkten aus der Region

?Wir bleiben der französischen Küche treu, setzen aber nicht auf Importe, sondern ganz auf hochwertige Produkte aus Norddeutschland. Unser Ziel ist es, den Gästen gesunde und frische Küche zu servieren, daher gibt es viel Gemüse aus dem Umland, Fleisch aus der Region, Fische aus Schleswig-Holstein, aber eben keine Mittelmeerfische. Unsere Weine sind perfekt darauf abgestimmt?, freut sich Martin.

Die Karte von Carls Brasserie in Travemünde bietet auch französische Klassiker, Gemüse-Kreationen, feine Schmorgerichte sowie ganze Fische. Neben der klassischen Bouillabaisse, aber von heimischen Fischen, finden sich der Salat Nicoise mit Kartoffeln aus Schleswig-Holstein und das Boeuf Bourguignon in Rotweinjus mit

Schnittlauch-Sellerie-Püree. Pommes Frites begleiten das Tatar vom Husumer Ochsen, heimische Champagner-Graupen den Kabeljaufilet. Und zum Dessert verwöhnt eine Schokoladenmousse Café Noir mit Crème Chantilly den Gaumen.

Martin und Tischer kennen ihre Lieferanten bereits seit Jahren und schätzen sie für die Qualität der Rohstoffe, aber auch für ihre nachhaltige Kultur. So kommen im Carls viele biologisch und biodynamisch angebaute Produkte auf den Tisch. Auch auf Fair-trade und einen bienenfreundlichen Anbau legt das Carls Wert. Nicht zuletzt gibt es vegetarische und vegane Kreationen.

Genuss mit Blick auf die Strandpromenade

„Wir kochen frisch und kreativ, bleiben aber nahbar und bodenständig“, erklärt Tischer.

„Unser Ziel ist es, Einheimischen, Urlaubern und Ausflugs Gästen in Travemünde einen Ort zu bieten, wo sie unbeschwert genießen können.“ Danach sehnen wir uns alle nach zwei Jahren Pandemie!?

Thomas Arndt, Hoteldirektor im A-Rosa Travemünde, ist glücklich, das Erfolgskonzept von Carls Brasserie auch in Travemünde umzusetzen: „Gleich hinter der Strandpromenade und neben dem A-Rosa Travemünde ist der perfekte Ort, um den Sommer in Ruhe und guter Gesellschaft kulinarisch zu genießen. Wir sind gespannt auf die erste Sommersaison.“