

IDEEN & KONZEPTE

## Neue Weinbar im Carls



Die neue Carls Weinbar an der Elbphilharmonie / Foto: Carls an der Elbphilharmonie

Ab sofort dürfen sich Hamburger und Gäste in der Hamburg HafenCity über eine französische Weinbar freuen, welche die Carls Brasserie an der Elbphilharmonie und das dazugehörige Bistro ergänzt.

Nach dem Vorbild kleiner Weinlokale in Frankreich erhalten Gäste im ehemaligen Pop-up Restaurant Louis - by Thomas Martin nun Weine und Spezialitäten von ausgewählten französischen Produzenten und Erzeugern. Die Carls Weinbar, bestehend aus einem Gastraum mit langer Holztafel und einem Barbereich, ist der Ort für ein geselliges Zusammensein: ob alleine, zu zweit oder in großer Runde. Gäste, die vor dem Konzert in der Elphi noch einen Sundowner genießen möchten, können auf der Außenterrasse mit Blick auf die Elbe Platz nehmen.

**Französische Kulinarik und Lebensfreude**

Auf der Weinkarte finden sich Weine von jungen, kreativen Winzern bis hin zu begehrten Tropfen aus der Rhône, dem Burgund oder aus Bordeaux. Die Speisen, wie zum Beispiel hausgemachte Quiches, Tartes, Wurst und andere Spezialitäten, werden im Gästeraum präsentiert und serviert. Eine Besonderheit ist die Käseauswahl. Die Käserohlinge werden in einem frühen Stadium aus Frankreich importiert. Den Feinschliff erhalten die Rohlinge anschließend in Schleswig Holstein vom Affineur, dem sogenannten Käseverfeinerer, der Firma Käse Kober, der unter Käsefeinschmeckern hoch geschätzt ist.