

IDEEN & KONZEPTE

Zehn Jahre Carls



Seit zehn Jahren bietet Carls Brasserie und Bistro in Hamburg französische Küche mit norddeutschen Akzenten / Bild: Carls

Das Restaurant Carls Brasserie und Bistro an der Elbphilharmonie in Hamburg feiert in diesem Jahr seinen zehnten Geburtstag. Schon lange bevor die banachbarte Elbphilharmonie die ersten Besucher begrüßte, verwöhnten Küchenchef Michel Rinkert und seine Souschefs Michel Jasser und Christian Otte ihre Gäste.

Alle drei sind Mitarbeiter der ersten Stunde und prägen das kulinarische Konzept des Carls mit französischer Küche mit norddeutschen Akzenten bis heute. Zu den unangefochtenen Lieblingen der Gäste auf der Speisekarte zählt das Carls-Menü: Über 30.000 Mal reichte es die Küchenbrigade bisher über den Küchenpass. Ebenfalls verspeisten die Gäste unter anderem rund 26.000 Kilogramm Pommes, 55.000 Austern und 4.000 Kilogramm Rinderfilet. Echte Klassiker sind zudem das Boeuf Bourguignon, die Fischsuppe und auch die legendäre Currywurst.

Von der Baustelle zum Hotspot in der Hafencity

Im Jahr 2003 begann der Bau des ersten Quartiers der Hafencity. Nur fünf Jahre später folgte die Eröffnung des Carls ? ein Jahr bevor das Quartier final fertiggestellt wurde. Inmitten einer der größten Baustellen Europas gehörte das Restaurant damit zu den ersten ?Anwohnern" und avancierte schnell zu einer beliebten Adresse für Feinschmecker und alle, die den Blick auf den Hafen und die vorbeifahrenden Schiffe schätzen. Auch prominente Gäste kehren bis heute gerne ein.

