

charlie's Specials

Curry vom Rietberger Huhn

Kokossud aus gekochtem Blumenkohl mit Ingwer, grünem Chili und saisonalem Gemüse, serviert mit Vadouvan Reis

34€

Schwarzer Heilbutt

Mit geräucherter Beurre Blanc an handverlesenen Pfifferlingen und Kohlrabi

38€

Ravioli Stracciatella

Cremiger Büffel-Mozzarella auf Spinat-Ricotta-Ravioli mit getrüffelter Sauce Gruyère

29€

Onglet "BBQ Style"

Sous vide gegart, scharf angebraten, serviert mit geschmortem grünen Spargel und verfeinert mit rauchiger BBQ Sauce

36€

Charlie's Urlaub am Meer

ab 2 Personen

Meeresplatte mit Steinbutt, Wolfsbarsch, Riesengarnelen, Schwarzer Heilbutt, Miesmuscheln und Pulpo.
Serviert auf einem Kartoffel-Gemüse Ragout mit Safran Beurre Blanc und Beilagensalat

Pro Person 58€

Unsere Allergene - und Zusatzstoffkarte erhalten Sie gerne auf Nachfrage.

VORSPEISEN

Burratine

Auf mexikanischer Mango mit Macadamia Nüssen und Basilikum
18€

Artischocke aus der Bretagne

Im Ganzen serviert!
In würzigem Gemüsesud mit Sauce Rouille und Trüffelmayonnaise
18€

Ceviche vom Wolfsbarsch

Angebeizter Wolfsbarsch mit Limette, Chili, Zwiebel, Koriander
und Avocado
19€

charlie's Beef Cake

Handgeschnittenes Tatar vom Rinderfilet, angemacht mit Dijon
Senf, Essiggurken, Schalotten, Kapern und Sardellen auf
Tramezzini und saurer Sahne mit einem wachsweichen BIO-Eigelb
als Kirsche auf der Torte
19€

Crazy Beef Ceviche - charlie liebt es

Tataki vom Rinderfilet, angebeizt mit Poke Sauce, Yuzu, Chili
und serviert mit Trüffelmayo, Lauch, saisonalem grünen Gemüse
und Koriander
22€

HAUPTGERICHTE



FLEISCH

Rinderfilet 200g

Mit Trüffeljus, saisonalem Gemüse und Kartoffelstampf
44€

charlie's Bœuf bourguignon

Geschmorte Stücke aus der Rinderschulter in einer
Burgundersauce mit jungem Gemüse und Butterkartoffeln
39€

charlie's Beef Pasta

Gebratene Streifen vom Rinderfilet in Trüffelsahne mit
Wurzelgemüse, Portobello, Parmesan und Tagliatelle
32€

Chateaubriand

Empfohlen für 2 Personen

600g Filet von Grain-Fed-Rindern aus Brasilien, ausgebraten in
Butter und frischen Kräutern.
Tranchiert und serviert mit Kartoffel Gratin und mit Belper
Knolle verfeinertem, geschmortem grünen Spargel
125€

FISCH

charlie's Bouillabaisse

Provenzalische Fischsuppe von Edelfischen und Meeresfrüchten
mit Sauce Rouille, Parmesan und Röstbrot

34€

Malaiisches Fisch Curry

Steinbutt, Wolfsbarsch und Garnele in einem grünen Kokossud
gekocht, mit Vadouvan-Reis und Gemüse serviert

32€

Filet vom Steinbutt

Auf getrüffeltem Spargelragout und Butterkartoffeln

44€

Moules et Frites

Miesmuscheln in Kräutersud serviert mit Frites,
Trüffelmayo, Sauce Rouille und Röstbrot

29€

charlie's Garnelenplatte

Empfohlen für 2 Personen

Riesengarnelen mit Stielkapern, frischem Knoblauch, gebratenen
Drillingen, Kirschtomaten, Wurzelgemüse, frischen Kräutern,
Baguette, Dips und Beilagensalate

69€



VEGETARISCH

Trüffel Pasta mit Pfifferlingen

Gebratene Pfifferlinge mit schmalen Bandnudeln, in cremiger Käsesauce mit Trüffel der Saison

34€

Lieblingssalat

In Walnussöl marinierter Feldsalat mit Kirschtomaten, gebratenen Gnocchi, Ziegenkäse, Honig und gerösteten Kernen auf einem Carpaccio von der Roten Bete

26€

Grünes Gemüsecurry

Saisonales Gemüse in einem grünen Kokossud gekocht und mit Vadouvan Reis serviert

26€

Mix & Match

Ergänze dein Gericht oder kreiere etwas Neues!

Tempura Garnelen „Korean Style“

In Gochujang Sauce mariniert mit Sesam

22€

Rinderfilet 54°C/150g

Tranchiert und belegt mit Grana Padano, Frühlingslauch und
Poke Sauce

21€

Pfifferlinge á la Creme

Gebratene Pfifferlinge in Sauce Gruyere

14€

Grüner Spargel aus dem Ofen

Mariniert in kantonesischer Sauce und verfeinert mit Belper
Knolle

12€

Kartoffelgratin

In der Pfanne serviert

9€

Frühlingsalat

Feldsalat mit Kirschtomaten, Spargel, Radieschen, Thymian-
Croûtons, gerösteten Kernen und charlie's Mirabellen-Dressing

9€

charlie's Pommes frites XL

mit Trüffelmayonnaise

10€



DESSERT

Tiramisu

Geschlagene Mascarpone mit Biskuit und Kakao
12€

Feldfrische Erdbeeren

Mariniert mit 20 Jahre altem Balsamico und mexikanischem
Vanilleeis
12€

Mousse au Chocolat

Mit Schokolade von Michel Cluizel und Früchten der Saison
11€

charlie's kleine Mochi-Auswahl

Dreierlei des japanischen Mochi-Eis, gefüllt mit Eiscrème und
umhüllt von einem zarten Teig aus Reismehl
10€

Dessertwein dazu?

Sauternes, Lafleur Mallet,
Bordeaux

Cuvée aus Sémillon, Sauvignon und
Muscadelle

50ml - 7€