



charlie
GASTROBAR

charlie

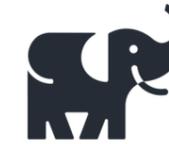
GASTROBAR

aperitif

Mirabellini Sekt, Mirabellenpüree	8,90
Aperol Spritz	8,90
Limoncello Spritz	8,90
Lillet Wildberry	8,90
Negroni	11,50
La vie en rose Kirschbrand, Gin, Grenadine, Zitrone	9,50
Espresso Martini	11,50
Alkoholfreier Aperol Spritz	7,50
Alkoholfreier Lillet Wildberry	7,50
Sekt, Weißburgunder Heim'sche Sektkellerei, Neustadt an der Weinstraße, Pfalz	0,1L 0,75L
	6,90 43,00
Champagne Taittinger Brut Réserve Brut AC Frankreich Reims	0,1L 0,75L
	16,00 110,00

vorspeisen

Feldsalat 🐘	9
Mit Kirschtomaten, lauwarmem Gemüse, gerösteten Kernen und charlie's Mirabellen-Dressing	
Schaumsüppchen vom Hokkaido	10
verfeinert mit Kernen und gebratenem Speck	
Burratine 🐘	14
Auf Cherrytomaten mit Basilikum, Schalotten und 20jährigem Balsamico	
Garnelen in Kräuteröl	16
Mit Knoblauch, Chili und Kapernäpfel	
Ceviche vom Wolfsbarsch	19
Angebeizter Wolfsbarsch mit Limette, Chili, Zwiebel, Koriander und Avocado	
Bouillabaisse	19/32
Provenzalische Fischsuppe von Edelfischen und Meeresfrüchten mit Sauce Rouille, Parmesan und Röstbrot	
charlie's geflammtes Carpaccio 16/28	
Vom Rinderfilet, mit Trüffelmayonnaise, Gruyère Käse und Feldsalat	
Crazy Beef Ceviche	22
Tataki vom Rinderfilet, angebeizt mit Poke Sauce, Yuzu, Chili, Trüffelmayo, Frühlauch, Brokkolini, Koriander	



charlie's klassiker

Boeuf bourguignon	36	Moules et Frites	29
Geschmorte Stücke aus der Rinderschulter in einer Burgundersauce mit jungem Gemüse und Butterkartoffeln		Miesmuscheln in Kräutersud serviert mit Frites, Trüffelmayo, Sauce Rouille und Röstbrot	
Steak Frites	42	Malaiisches Fischcurry	32
Entrecôte 250g mit grünem Spargel, Pommes frites und Trüffel Jus		Steinbutt, Wolfsbarsch und Garnele in einem grünen Kokossud gekocht, mit Vadouvan-Reis und Gemüse serviert	
Beef Pasta	29	Filet vom Steinbutt	39
Gebratene Streifen vom Rinderfilet in Trüffelsahne mit Wurzelgemüse, Champignons, Parmesan und Linguine		Auf saisonalem Gemüse und Butterkartoffeln	
Lieblingssalat 🐘	23	Black Tiger Pasta	29
Feldsalat mit Kirschtomaten, gebratenen Gnocchi, Ziegenkäse, Honig und gerösteten Kernen auf einem Carpaccio von der Roten Bete		In Olivenöl, Chili und Knoblauch gebratene Garnelen mit Cherrytomaten, Oliven und Schalotten auf Linguine serviert	
Veganes Gemüsecurry 🐘	26	Trüffel Pasta 🐘	26
Saisonales Gemüse in einem grünen Kokossud gekocht und mit Vadouvan Reis serviert		Linguine in cremiger Käsesauce mit Trüffel der Saison	

kreiere, ergänze oder teile

Rinderfilet 54°C Tranchiert, belegt mit Grana Padano, Frühlingslauch und Poke Sauce	150g 200g	21 28	Gurken Salat 'Kimchi Style' Anfermentierte Gurken mit Kimchi-Gewürzen und geröstetem Sesam	8
Schottisches Lachsfilet Mit Beurre Blanc		16	Champignons à la crème Gebratene Champignons in Sauce Gruyère	10
Lammrücken im Kräutermantel		23	Grüner Spargel aus dem Ofen Mariniert in Kantonesischer Sauce und mit Belper Knolle serviert	11
			Saisonales Gemüse Pfannengeschwenkt und mit aromatischen Kräutern verfeinert	9
			Kräuter Kartoffeln Knusprige Kartoffeln, goldbraun gebraten und mit frischen Kräutern veredelt	9
			charlie's Pommes frites XL Mit zweierlei Dips	10
			Kartoffelgratin In der Pfanne serviert!	9

zum teilen für zwei

Garnelenplatte	69
Riesengarnelen mit Stielkapern, frischem Knoblauch, gebratenen Drillingen, Kirschtomaten, Wurzelgemüse, frischen Kräutern, Baguette, Dips und Beilagensalate	
charlie's Urlaub am Meer	96
Meeresplatte mit Steinbutt, Wolfsbarsch, Lachsfilet, Riesengarnelen und Miesmuscheln. Serviert auf einem Kartoffel-Gemüse Ragout mit Safran Beurre Blanc und Beilagensalate	
Chateaubriand	125
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	

dessert

Crazy Crumble	12
Vanilleeis auf Haselnuss-Crumble und Karamellsauce	
charlie's Tiramisu	12
Geschlagene Mascarpone mit Biskuit und Kakao	
Mousse au Chocolat	11
mit Schokolade von Michel Cluizel und Früchten der Saison	
Kleine Mochi Auswahl	10
Dreierlei des japanischen Mochi-Eis, gefüllt mit Eiscreme und umhüllt mit zartem Teig aus Reismehl	

Tipps für charlie Fans

jeden Dienstag:
Schnitzeltag

jeden Mittwoch:

Reise durch charlie's Speisekarte mit 5 oder 7 Gängen