



charlie  
GASTROBAR

# charlie

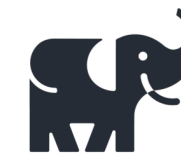
GASTROBAR

## aperitif

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

## vorspeisen

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



## charlie's klassiker

<b>Boeuf bourguignon</b>	36	<b>Moules et Frites</b>	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	
<b>Steak Frites</b>	42	<b>Malaiisches Fischcurry</b>	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	
<b>Beef Pasta</b>	29	<b>Filet vom Steinbutt</b>	39
Gebratene Streifen vom Rinderfilet in Trüffelsahne mit Wurzelgemüse, Champignons, Parmesan und Linguine		Auf saisonalem Gemüse und Butterkartoffeln	
<b>Lieblingssalat</b> 🐘	23	<b>Black Tiger Pasta</b>	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	
<b>Veganes Gemüsecurry</b> 🐘	26	<b>Trüffel Pasta</b> 🐘	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

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

## zum teilen für zwei

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

<b>Crazy Crumble</b>	12
Vanilleeis auf Haselnuss-Crumble und Karamellsauce	
<b>charlie's Tiramisu</b>	12
Geschlagene Mascarpone mit Biskuit und Kakao	
<b>Mousse au Chocolat</b>	11
mit Schokolade von Michel Cluizel und Früchten der Saison	
<b>Kleine Mochi Auswahl</b>	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