



aperitif

Mirabellini Sekt, Mirabellenpüree	8,90
Aperol Spritz	8,90
Limoncello Spritz	8,90
Lillet Wildberry	8,90
Negroni	11,50
charlie's Negroni	13,00
Montelobos mezcal, Lunazul reposado, vermouth, aperol	
La vie en rose	9,50
Kirschbrand, Gin, Grenadine, Zitrone	
Espresso Martini	11,50
Alkoholfreier Aperol Spritz	7,50
Alkoholfreier Lillet Wildberry	7,50
Sekt, Weißburgunder Heim'sche Sektkellerei, Pfalz	
0,1L	6,90
0,75L	43,00
Champagne Taittinger Brut Réserve	
Brut AC Frankreich Reims	
0,1L	16,00
0,75L	110,00

vorspeisen

Salätchen 🐘	9
Mit charlie's Mirabellen-Dressing	
Schaumsüppchen vom Sellerie	12
Verfeinert mit Maronen und Schnippel Schinken	
Burratine 🐘	14
Auf Tomaten Pesto mit karamellisierten Feigen	
Garnelen in Kräuteröl	16
Mit Knoblauch, Chili und Kapernäpfeln	
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, Grana Padano und Röstbrot	
charlie's geflammtes Carpaccio	16
Vom Rinderfilet, mit Trüffelmayo, Gruyère Käse, Teriyaki Sauce & Feldsalat	
Upgrade:	
Tempura Blumenkohl & Kimchi Mayo	+ 7
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	Filet vom Steinbutt	39
Entrecôte 250g mit Brokkolini, Pommes frites und Trüffel Jus		Auf saisonalem Gemüse und Butterkartoffeln	
Beef Pasta	29	Malaiisches Fischcurry	32
Gebratene Streifen vom Rinderfilet in Trüffelsahne mit Wurzelgemüse, Champignons, Parmesan und Linguine		Steinbutt, Wolfsbarsch und Garnele in einem grünen Kokossud gekocht, mit Vadouvan-Reis und Gemüse serviert	
Lieblingssalat 🐘	23	Pasta Surf 'n' Turf	36
Feldsalat mit Kirschtomaten, gebratenen Gnocchi, Ziegenkäse, Honig und gerösteten Kernen auf einem Carpaccio von der Roten Bete		Black Tiger Garnelen und Rinderfiletstreifen gebraten in einem Tomatensud mit geröstetem Knoblauch und Wurzelgemüse. Auf Linguine serviert und mit Grana Padano verfeinert	
Veganes Gemüsecurry 🐘	26	Trüffel Pasta 🐘	32
Saisonales Gemüse in einem grünen Kokossud gekocht und mit Vadouvan Reis serviert		Linguine in cremiger Käsesauce mit Winter Trüffel	

winter special

Zarte Entenbrust 38	Rehrücken 45	Gebratene 🐘 29
Auf saftigem Apfel-Rotkohl mit gebratenen Serviettenknödeln und Cranberry Jus	Sous vide gegart und serviert mit Süßkartoffelpüree, Rosenkohl und Trüffel Jus	Serviettenknödel Auf einem Pilzrahm mit Romanesco Gemüse

kreiere, ergänze oder teile

Rinderfilet 54°C Tranchiert, belegt mit Grana Padano, Frühlingslauch, Poke Sauce und Trüffelmayo		Gurken Salat 'Kimchi Style' 8 Anfermentierte Gurken mit Kimchi-Gewürzen und geröstetem Sesam
150g	23	Rosenkohl à la crème 11 Gebratener Rosenkohl in Sauce Gruyère
200g	30	Saisonales Gemüse 11 Pfannengeschwenkt und mit aromatischen Kräutern verfeinert
Seezungen Filet 28 In Butter ausgebraten und mit Beurre Blanc und Zitrone serviert		charlie's Pommes frites 7 Mit Trüffelmayo
		Kartoffelgratin 9 In der Pfanne serviert!

zum teilen für zwei

Garnelenplatte 69 Riesengarnelen mit Stielkapern, frischem Knoblauch, gebratenen Drillingen, Kirschtomaten, Wurzelgemüse, frischen Kräutern, Baguette, Dips und Beilagensalate		charlie's Tiramisu 12 Geschlagene Mascarpone mit Biskuit und Kakao
charlie's Urlaub am Meer 98 Meeresplatte mit Steinbutt, Wolfsbarsch, Seezungenfilet, Riesengarnelen und Miesmuscheln. Serviert auf einem Kartoffel-Gemüse Ragout mit Safran Beurre Blanc und Beilagensalate		Mousse au Chocolat 11 Mit Schokolade von Michel Cluizel und Früchten der Saison
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		Schokoladentörtchen 12 Mit flüssigem Kern und eingelegten Kirschen

dienstags ist Schnitzeltag
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat
33