



## 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>charlie's Negroni</b> Montelobos mezcal, Lunazul reposado, Vermouth, Aperol	13,00
<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 Ziegler &amp; Lufthansa Avionic</b> Waldwiese, Pfirsich, sanfte Bitternote	8,50
<b>Sekt, Weißburgunder</b> Heim'sche Sektkellerei, Pfalz	6,90
0,1L	43,00
0,75L	
<b>Champagne Taittinger</b> Brut Reserve AC Frankreich Reims	16,00
0,1L	110,00
0,75L	

## vorspeisen

<b>Salätchen</b> 🐘 Mit charlie's Mirabellen-Dressing	9
<b>Burratine</b> 🐘 Auf Tomaten Pesto mit karamellisierten Feigen	14
<b>Garnelen in Kräuteröl</b> Mit Knoblauch, Chili und Kapernäpfeln	16
<b>Ceviche vom Wolfsbarsch</b> Angebeizter Wolfsbarsch mit Limette, Chili, Zwiebel, Koriander und Avocado	19
<b>Hummer Bisque</b> Crèmesuppe vom Hummer mit gebratener Jakobsmuschel und samtigem Blumenkohlpuree	16
<b>charlie's geflammtes Carpaccio</b> Vom Rinderfilet, mit Trüffelmayo, Gruyère Käse, Teriyaki Sauce & Feldsalat	16
<b>Beef Tatar</b> Handgeschnittenes Tatar vom Rinderfilet, angemacht mit Senf, Essiggurken, Schalotten und Kapern, serviert mit Maniok-Chips, Misocrème und einem wachswweichem Eigelb	21
<b>Crazy Beef Ceviche</b> Tataki vom Rinderfilet, angebeizt mit Poke Sauce, Yuzu, Chili, Trüffelmayo, Frühlauch, Brokkolini, Koriander	22

## charlie's klassiker

<b>Boeuf bourguignon</b> Geschmorte Stücke aus der Rinderschulter in einer Burgundersauce mit jungem Gemüse und Butterkartoffeln	36	<b>Moules et Frites</b> Miesmuscheln in Kräutersud serviert mit Frites, Trüffelmayo, Sauce Rouille und Röstbrot	29
<b>Steak Frites</b> Entrecôte 250g mit Brokkolini, Pommes frites und Trüffel Jus	42	<b>Filet vom Steinbutt</b> Auf saisonalem Gemüse und Butterkartoffeln	39
<b>Beef Pasta</b> Gebratene Streifen vom Rinderfilet in Trüffelsahne mit Wurzelgemüse, Champignons, Parmesan und Linguine	29	<b>Malaiisches Fischcurry</b> Steinbutt, Zander und Garnele in einem grünen Kokossud gekocht, mit Vadouvan-Reis und Gemüse serviert	32
<b>Lieblingsalat</b> 🐘 Feldsalat mit Kirschtomaten, gebratenen Gnocchi, Ziegenkäse, Honig und gerösteten Kernen auf einem Carpaccio von der Roten Bete	23	<b>Pasta Surf 'n' Turf</b> Black Tiger Garnelen und Rinderfiletstreifen gebraten in einem Tomatensud mit geröstetem Knoblauch und Wurzelgemüse. Auf Linguine serviert und mit Grana Padano verfeinert	36
<b>Veganes Gemüsecurry</b> 🐘 Saisonales Gemüse in einem grünen Kokossud gekocht und mit Vadouvan Reis serviert	26	<b>Trüffel Pasta</b> 🐘 Linguine in cremiger Käsesauce mit Winter Trüffel	32

## saison special

<b>Hirschrücken</b> 44 Auf cremigem Schwarzwurzel-Gemüse mit gebratenen Serviettenknödeln und Wacholder-Jus	<b>Zanderfilet</b> 42 Auf der Haut gebraten serviert mit Vanille-Sauerkraut, Butterkartoffeln und Champagner-Velouté	<b>Tokio Carbonara</b> 🐘 26 Japanische Udon-Nudeln in schmelzigem Misorahm mit gehobeltem Parmesan und konfiertem Eigelb + Bacon	32
--	---	---	----

## kreiere, ergänze oder teile

<b>Rinderfilet 54°C</b> Tranchiert, belegt mit Grana Padano, Frühlingslauch, Poke Sauce und Trüffelmayo	150g 23 200g 30	<b>Gurken Salat 'Kimchi Style'</b> Anfermentierte Gurken mit Kimchi-Gewürzen und geröstetem Sesam	8
<b>Filet vom Skrei</b> In Butter ausgebraten und mit Beurre Blanc und Zitrone serviert	24	<b>Schwarzwurzel à la crème</b> Würzig-nussige Schwarzwurzel, in einer feinen Sauce Gruyère serviert	11
		<b>Wilder Brokkoli</b> Gedünstet in würzigem, kantonesischem Sud und verfeinert mit gehobeltem Parmesan	12
		<b>Saisonales Gemüse</b> Pfannengeschwenkt und mit aromatischen Kräutern abgeschmeckt	11
		<b>charlie's Pommes frites</b> Mit Trüffelmayo	7
		<b>Kartoffelgratin</b> In der Pfanne serviert!	9

## zum teilen für zwei

<b>Garnelenplatte</b> Riesengarnelen mit Stielkapern, frischem Knoblauch, gebratenen Drillingen, Kirschtomaten, Wurzelgemüse, frischen Kräutern, Baguette, Dips und Beilagensalate	69
<b>charlie's Urlaub am Meer</b> Meeresplatte mit Steinbutt, Zander, Filet vom Skrei, Riesengarnelen und Miesmuscheln. Serviert auf einem Kartoffel-Gemüse Ragout mit Safran Beurre Blanc und Beilagensalate	98
<b>Chateaubriand</b> 600g Filet von Grain-Fed-Rindern aus Brasilien, ausgebraten in Butter und frischen Kräutern. Tranchiert und serviert mit Kartoffel Gratin und in kantonesischem Sud gedünstetem Brokkolini	125

## dessert

<b>Crazy Crumble</b> Vanilleeis auf Haselnuss-Crumble und Karamellsauce	12
<b>charlie's Tiramisu</b> Geschlagene Mascarpone mit Biskuit und Kakao	12
<b>Mousse au Chocolat</b> Mit Schokolade von Michel Cluizel und Früchten der Saison	11
<b>Tonkabohnen Crème brûlée</b> Gestockte Vanillecrème gratiniert mit braunem Zucker	10

**dienstags ist Schnitzeltag**  
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat  
33