



aperitif

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

vorspeisen

Salätchen 🐘 Mit charlie's Mirabellen-Dressing	9
Burratine 🐘 Auf gebratenem grünen Spargel und geschmorten süßen Zwiebeln	16
Garnelen in Kräuteröl Mit Knoblauch, Chili und Kapernäpfeln	16
Ceviche vom Wolfsbarsch Angebeizter Wolfsbarsch mit Limette, Chili, Zwiebel, Koriander und Avocado	19
Sellerie Carpaccio Mit hausgemachtem Kimchi und Maniok Chips	15
charlie's geflammtes Carpaccio Vom Rinderfilet, mit Trüffelmayo, Gruyère Käse, Teriyaki Sauce & Feldsalat	16
Beef Tatar Handgeschnittenes Tatar von der Färsenkeule, verfeinert mit einem herzhaften Tomaten Ragout, Onsen Ei und Grana Padano	21
Crazy Beef Ceviche Tataki vom Rind, angebeizt mit Poke Sauce, Yuzu, Chili, Trüffelmayo, Frühlauch, Brokkolini, Koriander	22

charlie's klassiker

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

charlie's 3 Gang Menü 59

Vorspeise 20 Lachs Sashimi Flambiert und serviert mit Salsa Tonnata, Zwiebelringen und Kapern	Hauptgang 32 Tagliata In der heißen Pfanne angerichtet und mit Pflaumensauce verfeinert. Serviert mit Brokkolini und Reis	Dessert 12 Kokosmilchreis verfeinert mit Limettenblättern und serviert mit Mangosorbet
---	---	--

kreiere, ergänze oder teile

Rinderfilet 54°C Tranchiert, belegt mit Grana Padano, Frühlingslauch, Poke Sauce und Trüffelmayo	150g 25 200g 32	Gurken Salat 'japanese style' Scharf abgeschmeckt mit Wasabi und verfeinert mit Crème fraîche und Sesam	8
Filet vom Lachs Gebettet in einer Sauce au Poivre von grünem Pfeffer und mit Zitrone serviert	26	Wilder Brokkoli Gedünstet in würzigem, kantonesischem Sud und verfeinert mit gehobeltem Parmesan	12
		Saisonales Gemüse Pfannengeschwenkt und mit aromatischen Kräutern abgeschmeckt	11
		charlie's Pommes frites Mit Trüffelmayo	7
		Kartoffelpüree Mit reichlich Butter und schwarzem Vulkansalz abgerundet	9
		Mit Trüffel verfeinert	+5

zum teilen für zwei

Garnelenplatte Riesengarnelen mit Stielkapern, frischem Knoblauch, gebratenen Drillingen, Kirschtomaten, Wurzelgemüse, frischen Kräutern, Baguette, Dips und Beilagensalate	69
charlie's Urlaub am Meer Meeresplatte mit Steinbutt, Lachsfilet, Wolfsbarsch, Riesengarnelen und Miesmuscheln. Serviert auf einem Kartoffel-Gemüse Ragout mit Safran Beurre Blanc und Beilagensalate	98
Chateaubriand 600g Filet vom deutschen Rind, ausgebraten in Butter und frischen Kräutern. Tranchiert und serviert mit Kartoffelpüree und in kantonesischem Sud gedünstetem Brokkolini	125

dessert

Crazy Crumble Vanilleeis auf Haselnuss-Crumble und Karamellsauce	12
charlie's Tiramisu Geschlagene Mascarpone mit Biskuit und Kakao	12
Mousse au Chocolat Mit Schokolade von Michel Cluizel und frischen Erdbeeren	12
Tonkabohnen Crème brûlée Gestockte Vanillecrème gratiniert mit braunem Zucker	10

dienstags ist Schnitzeltag
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat
33