



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	6,90
0,75L	43,00
Champagne Taittinger Brut Reserve AC Frankreich Reims	16,00
0,1L	16,00
0,75L	110,00

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
Lachs Sashimi Flambiert und serviert mit Salsa Tonnata, Zwiebelringen und Kapern	20
charlie's geflammtes Carpaccio Vom Rinderfilet, mit Trüffelmayo, Gruyère Käse, Teriyaki Sauce & Feldsalat	16
Beef Tatar Handgeschnittenes Tatar von der Färsenkeule, verfeinert mit Senf, Essiggurke, Schalotten und Kapern, serviert mit Maniok-Chips, Misocrème und einem wachweichem Eigelb	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	38	Moules et Frites Miesmuscheln in Kräutersud serviert mit Frites, Trüffelmayo, Sauce Rouille und Röstbrot	29
Steak Frites Rinderfilet 200g mit Brokkolini, Pommes frites und Trüffel Jus	47	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, Wolfsbarsch und Garnele in einem grünen Kokossud gekocht, mit Vadouvan-Reis und Gemüse serviert	32
charlie's Lieblingsbowl Würzreis mit Feldsalat, Kirschtomaten, rote Beete, Ziegenkäse mit Honig und gerösteten Kernen. Getoppt mit Mirabellen-Kimchi-Crème	21	Pasta Tutti Frutti Black Tiger Garnelen, zarter Pulpo und Miesmuscheln auf Linguine, in einem Sud von Schmortomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch und Zuckerschoten. Mit feinen Kräutern veredelt und abgerundet durch leichten Weißweinschaum	32
+ gebratenem Lachs	+9	Trüffel Pasta 🐘 Linguine in cremiger Käsesauce mit Trüffel der Saison	29
Veganes Gemüsecurry 🐘 Saisonales Gemüse in einem grünen Kokossud gekocht und mit Vadouvan Reis serviert	26		

charlie's 3 Gang Menü 59

Vorspeise	Hauptgang	Dessert
Lachs Sashimi Flambiert und serviert mit Salsa Tonnata, Zwiebelringen und Kapern	Tagliata Tranchen von der Rinderhüfte, scharf angebraten und in der heißen Pfanne mit Pflaumen-Buttersauce serviert. Mit Brokkolini und Kartoffelgratin	Schwarzwälder Schoko- Biskuit mit Kirschbrand, belegt mit eingekochten Kirschen, getoppt mit Schlagcrème und Schokoraspeel

kreiere, ergänze oder teile

Rinderfilet 54°C Tranchiert, belegt mit Grana Padano, Frühlingslauch, Poke Sauce und Trüffelmayo	150g: 28 200g: 35	Gurken Salat 'Kimchi Style' Anfermentierte Gurken mit Kimchi-Gewürzen und geröstetem 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	10
Tagliata Tranchen von der Rinderhüfte, scharf angebraten und in der heißen Pfanne mit Pflaumen-Buttersauce serviert	23	Saisonales Gemüse Pfannengeschwenkt und mit aromatischen Kräutern abgeschmeckt	11
		charlie's Pommes frites Mit Trüffelmayo	7
		Kartoffelgratin In der Pfanne serviert	9

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	96
charlie's Lieblingsplatte Bunte Platte mit Rinderfilet, geschmorter Rinderschulter, gebratenem Lachsfilet und Garnelen. Serviert mit Kartoffelgratin und in kantonesischem Sud gedünstetem Brokkolini. Dazu wird Zitrone und Pfeffersauce gereicht	125

dessert

Crazy Crumble Vanilleeis auf Haselnuss-Crumble und Karamellsauce	12
charlie's Tiramisu Geschlagene Mascarpone mit Biskuit und Kakao	12
Schwarzwälder Schoko- Biskuit mit Kirschbrand, belegt mit eingekochten Kirschen, getoppt mit Schlagcrème und Schokoraspeel	14
Tonkabohnen Crème brûlée Gestockte Vanillecrème gratiniert mit braunem Zucker	10

dienstags ist Schnitzeltag

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat

33