

charlie

GASTROBAR



charlie
GASTROBAR



charlie's klassiker

Chevreuil de bourguignon	38	Moules et Frites	29
Zart geschmortes Ragout vom Reh in einer Burgundersauce mit winterlichem Gemüse und Butterkartoffeln		Miesmuscheln in Kräutersud serviert mit Frites, Trüffelmayo, Sauce Rouille und Röstbrot	
Steak Frites	47	Filet vom weißen Heilbutt	39
Medaillons vom Rinderfilet (200g) mit Brokkolini, Pommes frites und Trüffel Jus		Auf saisonalem Gemüse in Gruyère Sauce und Petersilienkartoffeln mit Velouté	
Beef Pasta	29	Sylter Fischcurry	34
Gebratene Streifen vom Rind in Trüffelsahne mit Wurzelgemüse, Champignons, Parmesan und Linguine		Heilbutt, Wolfsbarsch und Garnele mit Gemüse in einem pikantem Safran Curry gekocht, mit Vadouvan-Reis serviert	
charlie's Pulpo	32	Pasta Tutti Frutti	32
Knusprig in Butter gebraten, serviert auf Safranrisotto mit feinem Krustentierschaum		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	
Caesar Salad	22	Trüffel Pasta	34
Knackiger Römersalat mit Kirschtomaten, Croûtons und fein gehobeltem Grana Padano mit Hähnchen		Linguine in cremiger Käsesauce mit Trüffel der Saison	
Veganes Gemüsecurry	26		
Saisonales Gemüse in einem scharfen Kokossud gekocht und mit Vadouvan Reis serviert			

charlie's 3 Gang Menü 59

Vorspeise	14	Kartoffel-Sellerie-Suppe
Serviert mit einem Onsen ei und gehobeltem Trüffel		

Hauptgang 38

Nordischer Skrei
Zartes Filet vom Skrei auf einem Schnittlauch Risotto und Cajun Schaum

Dessert 12

Mousse au Chocolat
Handgeschlagen aus 63%iger Schokolade von Michel Cluizel, serviert mit feiner Vanillesauce

kreiere, ergänze oder teile

Rinderfilet 54°C
Tranchiert, belegt mit Grana Padano, Frühlingslauch, Poke Sauce und Trüffelmayo
150g 200g

Poulet
Ausgelöste Hähnchenkeule, knusprig gebraten an Morchel-Rahmsauce und mit Zitrone serviert

Gurken Salat 'Kimchi Style'
Anfermentierte Gurken mit Kimchi-Gewürzen und geröstetem Sesam

Wilder Brokkoli
Gedünstet in würzigem, kantonesischem Sud und verfeinert mit gehobeltem Parmesan

Caesar Salad
Römersalat mit Kirschtomaten, Croûtons und Grana Padano

charlie's Pommes frites
Mit Trüffelmayo

Kartoffelgratin
Verfeinert mit Tartufo Creme

zum teilen für zwei

Garnelenplatte	69
Riesengarnelen mit Stielkapern, frischem Knoblauch, gebratenen Drillingen, Kirschtomaten, Wurzelgemüse, frischen Kräutern, Baguette, Dips und Beilagensalate	

charlie's Urlaub am Meer	96
Meeresplatte mit Heilbutt, Wolfsbarsch, Pulpo, Knoblauchgarnelen und Miesmuscheln. Serviert auf einem Kartoffel-Gemüse Ragout mit Safran Beurre Blanc und Beilagensalate	

Chateaubriand	125
600g Filet vom südamerikanischen Rind, ausgebraten in Butter und frischen Kräutern. Tranchiert und serviert mit Kartoffelgratin und in kantonesischem Sud gedünstetem Brokkolini	

dessert

Crazy Crumble	12
Vanilleeis auf Haselnuss-Crumble und Karamellsauce	
charlie's Tiramisu	12
Geschlagene Mascarpone mit Biskuit und Kakao	
Mousse au Chocolat	12
handgeschlagen aus 63%iger Schokolade von Michel Cluizel, serviert mit feiner Vanillesauce	
Süße Komposition	12
Dessertvariation aus charlie's Tiramisu, Mousse au Chocolat und Tonkabohnen Crème brûlée	

dienstags ist
Schnitzeltag

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat

33