



charlie
GASTROBAR

charlie

GASTROBAR

aperitif		
Mirabellini	8,90	
Sekt, Mirabellenpüree		
Aperol Spritz	8,90	
Limoncello Spritz	8,90	
Lillet Wildberry	8,90	
Negroni	11,50	
charlie's smokey Negroni	13,00	
Montelobos mezcal, Lunazul reposado, Vermouth, Aperol		
La vie en rose	9,50	
Kirschbrand, Gin, Grenadine, Zitrone		
Espresso Martini	12,50	
Alkoholfreier Aperol Spritz	7,50	
Alkoholfreier Ziegler & Lufthansa Avionic	8,50	
Waldwiese, Pfirsich, sanfte Bitternote		
Sekt, Weißburgunder		
Heim'sche Sektkellerei, Pfalz		
0,1L	6,90	
0,75L	43,00	
Champagne Taittinger		
Brut Reserve AC Frankreich Reims		
0,1L	16,00	
0,375L	55,00	
0,75L	110,00	

vorspeisen		
Salätchen	9	
Mit charlie's Mirabellen-Dressing		
Burratine	16	
Auf Brokkolini mit Crispy Chili Öl		
Knusper Garnelen	18	
In Tempurateig ausgebackene Black Tiger Garnelen, serviert mit Wasabi Mayo und Sweet Chili Dip		
Ceviche vom Wolfsbarsch	19	
Angebeizter Wolfsbarsch mit Limette, Chili, Zwiebel, Koriander und Avocado		
Samtige Hummerbisque	18	
Serviert mit Crevetten		
charlie's geflämmtes Carpaccio	16	
Vom Rinderfilet, mit Trüffelmayo, Gruyère Käse, Teriyaki Sauce & Feldsalat		
Beef Tatar	21	
Handgeschnittenes Tatar von der Färsenkeule, verfeinert mit Senf, Essiggurke, Schalotten und Kapern, serviert mit Maniok-Chips, Misocrème und einem wachsweichem Eigelb		
Crazy Beef Ceviche	22	
Tataki vom Rind, angebeizt mit Poke Sauce, Yuzu, Chili, Trüffelmayo, Frühlauch, Brokkolini, Koriander		

charlie's 3 Gang Menü 59			
Vorspeise 14	Hauptgang 38	Dessert 12	
Kartoffel-Selleriesuppe			
Serviert mit einem Onsenei und gehobeltem Trüffel			
Nordischer Skrei			
Zartes Filet vom Skrei auf einem Schnittlauch Risotto und Cajun Schaum			
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	28	
200g	35	
Poulet	22	
Ausgelöste Hähnchenkeule, knusprig gebraten an Morchel-Rahmsauce und mit Zitrone serviert		
Gurken Salat 'Kimchi Style'	8	
Anfermentierte Gurken mit Kimchi-Gewürzen und geröstetem Sesam		
Wilder Brokkoli	9	
Gedünstet in würzigem, kantonesischem Sud und verfeinert mit gehobeltem Parmesan		
Caesar Salad	9	
Römersalat mit Kirschtomaten, Croûtons und Grana Padano		
charlie's Pommes frites	7	
Mit Trüffelmayo		
Kartoffelgratin	9	
Verfeinert mit Tartufo Creme		

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

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