



aperitif

Mirabellini Sekt, Mirabellienpüree	9,50
French 75 Fäitlinger, Champagner, Gin, Zitronen, Zucker	18,50
Aperol Spritz	9,50
Negroni	11,50
charlie's smokey Negroni Montelobos mezcál, Lunazul Reposado, Vermouth, Aperó.	13,00
La vie en rose Kirschlorwand, Gin, Grenadine, Zitrone	10,50
Espresso Martini	14,50
Alkoholfreier Aperol Spritz	8,50
Alkoholfreier Ziegler & Lufthansa Avionic Waldwiase, Pfirsich, sanfte Bitternote	9,50
Sekt, Weißburgunder Herim'sche Sektkellerei, Pfalz	7,90
	0,1L
	0,75L
Champagne Taittinger Brut Réserve AC Frankreich Reims	17,00
	0,1L
	0,375L
	110,00

charlie's Spargelkarte

Thailändische Spargelcremesuppe In Kokosmilch gegarter weißer Spargel mit Champignons und Lauch	14	Weißer Spargel Schonend gegart und serviert mit französischen Kartoffeln und Sauce Hollandaise	26	Ergänze: mit Rinderfilet 150g	49
				mit Lachsfilet 150g	44

kreiere, ergänze oder teile

Rinderfilet 54°C Tranchiert, belegt mit Grana Padano, Frühlingsslauch, Poke Sauce und Trüffelmayo	28	Grüne Bohnen Gebraten in Nussbutter, serviert mit getrockneten Aprikosen und Mandeln	12
150g	35	Wilder Brokkoli Gedünstet in würzigem, kantonesischem Sud und verfeinert mit gehobeltem Parmesan	9
200g	18	Gebratener Chicorée Karamellisiert- und aromatisiert mit Orangensaft	10
Lachsfilet Gebraten und serviert auf einer Zitronen-Bechamel-Sauce mit Dill		charlie's Pommes frites Mit Sauce Bernaise	7
		Pommes grenaille Französische Kartoffelchen in der Schale gebacken und mit Olivenöl und Maldonsalz verfeinert	9

dienstags ist

Schnitzzeltag
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat

33

charlie's klassiker

charlie's bunter Salat Gemischter Blattsalat mit Chicorée, Cherrytomaten, gebratener weißer Spargel, trockneten Aprikosen, grüne Bohnen, getoppt mit gerösteten Kernen und Mirabellendressing	34	Moules et Frites Miesmuschel in Kräutersud serviert mit Frites, Trüffelmayo, Sauce Rouille und Röstbrot	29
Caesar Salad Knackiger Römersalat mit Kirschtomaten, Croutons und fein gehobeltem Grana Padano mit Hähnchen	22	Crevettes de New Orleans In Butter gebratene Garnelen, grobe Rinderwurst und Schalenkartoffelchen, geschmort in Cajun-Gewürzen, Knoblauch, Tomaten und Zwiebeln. In aromatischem Sud und mit frischem Brot und Knoblauchmayo serviert	38
Vegane Spargelpasta Linguine mit gebratenem weißen Spargel in einer veganen Rahmsauce mit Perlzwiebeln und frischem Estragon	26	Saumon poêlé Gebratenes Lachsfilet auf cremigem Selleriepüree, wildem Brokkoli und Velouté	34
mit Rinderfiletstreifen	36	Steinbutt In Butter ausgebraten und serviert auf einem Schnittlauch Risotto mit Spargel und Grana Padano	44
Trüffelpasta Linguine in cremiger Käsesauce mit Trüffel der Saison	34	Filet de Beuf Medallions vom Rinderfilet (200g) mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree, dazu Trüffeljus	48
Portugiesisches Fischcurry Steinbutt, Lachs, Miesmuschel und Garnelen in aromatischem Tomatensud, serviert mit Duffreis	34	Joue de Beuf Zarte Rinderbacke in Rotwein geschmort, auf Kartoffelpüree und Perlzwiebeln serviert	38

zum teilen für zwei

Garneleplatte Riesengarnelen mit Stielkapern, frischem Knoblauch, gebratenen Drillingen, Kirschtomaten, Wurzelgemüse, frischen Kräutern, Baguette, Dips und Beilagensalate	69	charlie's Tiramisu Geschlagene Mascarpone mit Biskuit und Kakao	12
charlie's Pulpo knusprig in Butter gebraten, serviert auf Safranrisotto mit feinem Krustentierschaum	32	Grießflammerie Gestürzter Klassiker, abgeschmeckt mit Vanille und serviert mit Erdbeeren	12
charlie's Urlaub am Meer Meeresplatte mit Steinbutt, Lachsfilet, Pulpo, knoblauchgarnelen und Miesmuschel. Serviert auf einem Kartoffel-Gemüse Ragout mit Safran Beurre Blanc und Beilagensalate	96	Süße Komposition Dessertvariation aus charlie's Tiramisu, Himbeer Sorbet und Tonkabohnen Crème brûlée	14
Dry Aged Porterhouse Steak 800-1000g Porterhouse vom Rind. Aromatisches Rumpsteak und zartes Filet in einem Cut vereint. In der Pfanne gebraten, serviert mit einem großen, gemischten Salat, Kartoffelspalten aus dem Ofen, Kräuterbutter und Sauce Bernaise	90		

Unsere Allergene - und Zusatzstoffkarte erhalten Sie gerne auf Nachfrage.

= Veggie