



charlie  
GASTROBAR

# charlie

GASTROBAR



## aperitif

<b>Mirabellini</b> Sekt, Mirabellenpüree	9,50
<b>French 75</b> Taittinger Champagner, Gin, Zitrone, Zucker	18,50
<b>Aperol Spritz</b>	9,50
<b>Negroni</b>	11,50
<b>charlie's smokey Negroni</b> Montelobos Mezcal, Lunazul Reposado, Vermouth, Aperol	13,00
<b>La vie en rose</b> Kirschbrand, Gin, Grenadine, Zitrone	10,50
<b>Espresso Martini</b>	14,50
<b>Alkoholfreier Aperol Spritz</b>	8,50
<b>Alkoholfreier Ziegler &amp; Lufthansa Avionic</b> Waldwiese, Pfirsich, sanfte Bitternote	9,50
<b>Sekt, Weißburgunder</b> Heim'sche Sektkellerei, Pfalz	
0,1L	7,90
0,75L	49,00
<b>Champagne Taittinger</b> Brut Reserve AC Frankreich Reims	
0,1L	17,00
0,375L	55,00
0,75L	110,00

## vorspeisen

<b>Salätchen</b> 🐘	9
Blattsalate mit Chicorée, getrockneter Aprikose und charlie's Mirabellendressing	
<b>Burratine</b> 🐘	18
Auf knackigem Salat mit Cherrytomaten und altem Balsamico	
<b>Shrimp Popcorn</b>	18
Tempura Garnelen in Gojujanganinade auf Römersalat mit Zitronendressing	
<b>Ceviche vom Wolfsbarsch</b>	19
Angebeizter Wolfsbarsch mit Limette, Chili, Zwiebel, Koriander und Avocado	
<b>charlie's Carpaccio Roll</b>	19
Geflammtes Carpaccio vom Rinderfilet, gerollt und gefüllt mit weißem Spargel und Salat. Getoppt mit Trüffelmayo, Teriyaki Sauce, Frühlauch und Koriander	
<b>Beef Tatar</b>	24
Handgeschnittenes Tatar vom Rind, verfeinert mit Senf, Essiggurke, Schalotten und Kapern, serviert mit Onsenei und hausgemachten Pommes	
<b>King Prawn Cocktail</b>	22
Fünf blanchierte Riesengarnelen mit Cocktailsauce, klassisch kalt im Martiniglas serviert	

## charlie's klassiker

<b>charlie's bunter Salat</b> 🐘	26	<b>Moules et Frites</b>	29
Gemischter Blattsalat mit Chicorée, Cherrytomaten, gebratenem weißen Spargel, getrockneten Aprikosen, getoppt mit Burrata, gerösteten Kernen und Mirabellendressing		Miesmuscheln in Kräutersud serviert mit Frites, Trüffelmayo, Sauce Rouille und Röstbrot	
<b>Caesar Salad</b>	22	<b>Crevettes de New Orleans</b>	38
Knackiger Römersalat mit Kirschtomaten, Croûtons und fein gehobeltem Grana Padano		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	
<b>Vegane Spargelpasta</b> 🐘	26	<b>Saumon poêlé</b>	34
Linguine mit gebratenem weißen Spargel in einer veganen Rahmsauce mit Perlzwiebeln und frischem Estragon		Gebratenes Lachsfilet auf cremigem Selleriepüree, wildem Brokkoli und Velouté	
<b>mit Rinderfiletstreifen</b>	36	<b>Steinbutt</b>	44
<b>Trüffelpasta</b>	34	In Butter ausgebraten und serviert auf einem Schnittlauch Risotto mit Spargel und Grana Padano	
Linguine in cremiger Käsesauce mit Trüffel der Saison		<b>Filet de Bœuf</b>	48
<b>Portugiesisches Fischcurry</b>	34	Medallions vom Rinderfilet (200g) mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree, dazu Trüffeljus	
Steinbutt, Lachs, Miesmuscheln und Garnelen in aromatischem Tomatensud, serviert mit Duftreis		<b>Joue de Bœuf</b>	38
<b>charlie's Pulpo</b>	32	Zarte Rinderbacke in Rotwein geschmort, auf Kartoffelpüree und Perlzwiebeln serviert	
Knusprig in Butter gebraten, serviert auf Safranrisotto mit feinem Krustentierschaum			

## charlie's Spargelkarte

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

## kreiere, ergänze oder teile

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

**dienstags ist Schnitzeltag**

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat

33

## zum teilen für zwei

<b>Garnelenplatte</b>	69		
Riesengarnelen mit Stielkapern, frischem Knoblauch, gebratenen Drillingen, Kirschtomaten, Wurzelgemüse, frischen Kräutern, Baguette, Dips und Beilagensalate			
<b>charlie's Urlaub am Meer</b>	96		
Meeresplatte mit Steinbutt, Lachsfilet, Pulpo, Knoblauchgarnelen und Miesmuscheln. Serviert auf einem Kartoffel-Gemüse Ragout mit Safran Beurre Blanc und Beilagensalate			
<b>Dry Aged Porterhouse Steak</b>	90		
800g Porterhouse vom Rind (inkl. Knochen). 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 Béarnaise			

## dessert

<b>Spaghetti Eis</b>	14
Vanilleeis auf Schlagsahne, getoppt mit Erdbeersauce und geraspelter weißer Schokolade	
<b>charlie's Tiramisu</b>	12
Geschlagene Mascarpone mit Biskuit und Kakao	
<b>Grießflammerie</b>	12
Gestürzter Klassiker, abgeschmeckt mit Vanille und serviert mit Erdbeeren	
<b>Süße Komposition</b>	14
Dessertvariation aus charlie's Tiramisu, Himbeer Sorbet und Tonkabohnen Crème brûlée	