



aperitif

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

vorspeisen

Salätchen	9
Blattsalate mit Cherrytomaten, honigglasierten Pekannüssen, Brotchips und charlie's Mirabellendressing	
Burratine	14
Auf pikant mariniertem Tomatensalat, mit gepickelten Zwiebeln und Brotchips	
Shrimp Popcorn	18
Tempura Garnelen in Gojujanganmarinade auf Römersalat mit Zitronendressing	
Ceviche vom Wolfsbarsch	19
Angebeizter Wolfsbarsch mit Limette, Chili, Zwiebel, Koriander und Avocado	
charlie's Carpaccio Roll	19
Geflammtes Carpaccio vom Rinderfilet, gerollt und gefüllt mit Brokkolini und Salat. Getoppt mit Trüffelmayo, Teriyaki Sauce, Frühläuch und Koriander	
Beef Tatar	21
Handgeschnittenes Tatar vom Rind, verfeinert mit Senf, Essiggurke, Schalotten und Kapern. Auf Maniok Chips mit Miso Creme, einem Onsenai und veredelt mit charlie's Umami-Meersalz	
Thunfisch Tataki	22
Außen scharf angebraten und innen roh, in Teriyakisauce mariniert und serviert mit Oma's Rahmgurkensalat	

charlie's klassiker

charlie's Lieblingsalat	26	charlie's Pulpo	36
Feldsalat mit Mirabellendressing mit Cherrytomaten, Rote Bete, honigmariniertem Ziegenkäse und Pekannüssen		Knusprig in Butter gebraten, serviert auf cremigem Safranrisotto	
Caesar Salad	22	Steinbutt	39
Knackiger Römersalat mit Kirschtomaten, Brotchips und fein gehobeltem Grana Padano		In Butter ausgebraten und serviert auf Kräuter-Röstgemüse mit krossen Kartoffelchen und Petersilien-Pesto	
mit Hähnchen	+ 8	Trüffel Steak Frites	46
mit Garnelen	+ 12	Medaillons vom Rinderfilet (200g) getoppt mit cremiger Trüffelsauce und frisch gehobeltem Trüffel, serviert mit charlie's Pommes Frites und Trüffelmayo	
mit Rinderfilet	+ 15	Beef Pasta	36
Veganes Zitronengras Curry	26	Gebratene Streifen vom Rinderfilet mit Linguine in cremigem Tartufoahm, dazu Wurzelgemüse, Pfifferlinge, Grana Padano und Weißweinschaum	
Saisonales Gemüse in einem Kokos-Zitronengras Curry, serviert mit Duftreis und Koriander		Tom Kha Gai	34
Trüffelpasta	34	Thailändisches Kokoscurry mit Galgant, Kaffir Limettenblätter, Zitronengras, Ingwer und Chili, serviert mit Hähnchen, Champignons, Koriander und Duftreis	
Linguine in cremiger Käsesauce mit Trüffel der Saison			
Safran Fischpasta	36		
Linguine in cremiger Safransauce mit Steinbutt, Lachs, Garnelen und Marktgemüse			
Moules et Frites	29		
Miesmuscheln in Kräutersud serviert mit Pommes Frites, Trüffelmayo, Sauce Rouille und Röstbrot			

charlie saisonal

Pfifferling Tartelette	18	Gebratenes Kalbsfilet	38
Knusprige Tartelette mit gebratenen Pfifferlingen und Speckcrumble. Aufgegossen mit cremiger Pfifferlingrahmsuppe und verfeinert mit charlie's Kräuter-Meersalz		Zartes Kalbsfilet, verfeinert mit charlie's Trüffel-Meersalz, serviert mit Pasta Linguine in cremigem Pfifferlingsrahm und geschmorten Tomaten	

kreiere, ergänze oder teile

Rinderfilet 54°C Tranchiert, belegt mit Grana Padano, Frühlingslauch, Poke Sauce und Trüffelmayo		Pfifferlinge in Gruyère Sauce	12
150g	28	Gebraten und beträufelt mit Schnittlauchöl	
200g	35	Wilder Brokkoli	9
Lachsfilet	18	Gedünstet in würzigem, kantonesischem Sud	
Getoppt mit einer Ingwer-Knoblauch Gremolata		Oma's Gurkensalat	8
		Rahmgurkensalat wie bei charlie's Oma	
		charlie's Pommes Frites	7
		Mit Trüffelmayonnaise	
		Französische Kartoffelchen	10
		Pfannengeschwenkte Drillinge mit süß-sauer eingekochten Zwiebeln und charlie's Kräuter-Meersalz	

**dienstags ist
Schnitzeltag**

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Rahmgurkensalat

33

Unsere Allergene - und Zusatzstoffkarte erhalten Sie gerne auf Nachfrage

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 Steinbutt, Lachsfilet, Pulpo, Knoblauchgarnelen und Miesmuscheln. Serviert auf einem Kartoffel-Gemüse Ragout mit Safran Beurre Blanc und Beilagensalate	
Dry Aged Porterhouse Steak	90
800g Porterhouse vom Rind (inkl. Knochen). Aromatisches Rumpsteak und zartes Filet in einem Cut vereint. In der Pfanne gebraten, serviert mit Röstgemüse und Kartoffelchen. Dazu Kräuterschmand, Gremolata und verschiedene charlie Salze zum individuellen Verfeinern	

dessert

Spaghetti Eis	14
Vanilleeis auf Schlagsahne, getoppt mit Erdbeersauce und geraspelter weißer Schokolade	
Mango Trifle	12
Luftige Mascarponecreme auf fruchtigem Mango Ragout mit karamellisiertem Sesam	
charlie's Kirschgarten	14
Vanille-Kirsche an einer Karamellschnitte mit Schokoladencreme, Zitronengel und Kirsch Crunch	

charlie's meersalze für zuhause und zum verschenken

Butterbrot	5,90
• mit feinen Kräutern	
Umami	5,90
• intensiv und herzhaft	
Trüffel	6,90
• mit echtem Trüffel	

Basis unsere Salze ist das Maldon Meersalz aus England

= Veggie