

September Lunch

Pfirsich Burrata Salat Blattsalate mit gebratenen Pfirsichspalten, gezipfter Burrata, Nussmix und Mirabellendressing	17	Gebratenes Doradenfilet Knusprig gebratenes Doradenfilet auf Safranrisotto mit Weißweinschaum	22
Caesar Salad Knackiger Römersalat mit Kirschtomaten, Brotchips und fein gehobeltem Grana Padano	18	Garnelen Teller In Kräutern gebratene Garnelen auf buntem Gemüse mit Kartoffelchen	24
mit Hähnchen mit Garnelen mit Rinderfilet	 + 8 + 12 + 15	Safran Spinat Pasta Linguine in Safrancreme mit Cherrytomaten und Spinat	17
Surf ‘n’ Turf Gebratenes Roastbeef mit Garnelen. Serviert mit Gemüse in Béarnaise und Pommes mit Trüffelmayo	24	Penne Gruyère Austernpilz Gebratenes Hähnchen in Gruyère-Sauce und Austernpilzen, mit Penne Pasta serviert	20
Kotelette vom Schwein Gebratenes Kotelette auf geschmortem Spitzkohl, dazu Drillinge	22	Linguine aux Moules Linguine Nudeln mit Miesmuscheln und Wurzelgemüse in Tomatensauce	19
		Grünes Garnelen Curry Würzig scharfes Kokos-Curry mit Garnelen und Gemüse, serviert an Duftreis	22
		Butter Chicken Saftiges Hähnchen in Tomaten-Sahne-Curry mit Duftreis, Koriander und Limette	21

Dienstags ist
Schnitzeltag
Wiener Schnitzel mit
Bratkartoffeln und
Rahmgurkensalat

33

charlie’s Kinderkarte

Penne Butter In Butter geschwenkte Penne mit Parmesan	10	Chicken ‘n’ Chips Knusprige Hähnchen-Bites mit Pommes Frites und Ketchup & Mayo	14
Penne Verdura In Tomatensauce geschwenkt und mit Gemüse serviert	13	Konfetti Eis Vanilleeis mit Keks-Crumble und Streuseln	7

Dessert

Spaghetti Eis Vanilleeis auf Schlagsahne, getoppt mit Erdbeersauce und geraspelter weißer Schokolade	14
Mango Trifle Luftige Mascarponecreme auf fruchtigem Mango Ragout mit karamellisiertem Sesam	12
Affogato Cremiges Vanilleeis mit einem Shot Espresso – der Klasiker	7



Getränke

Aperitif

Mirabellini Sekt, Mirabellenpüree 9,50€
Aperol Spritz 9,50€
Alkoholfreier Aperol Spritz 8,50€
Alkoholfreier Ziegler & Lufthansa Avionic Waldwiese, Pfirsich, sanfte Bitternote 9,50€
Negroni 11,50€
Heim's Weißburgunder Sekt Pfalz 7,90€

Softies

Wasser San Pellegrino Acqua Panna 0,25L 3,90€ 0,75L 8,90€	Softdrinks Coca-Cola Coca-Cola Zero Fanta Sprite Thomas Henry Ginger Ale Tonic Water 0,2L 3,90€	Fruchtsäfte Apfel Orange 0,2L 3,90€
charlie’s Tafelwasser Laut & Leise 0,50L 4,00€ 1,00L 7,50€	charlie’s Limo Pfirsich-Zitrone Cranberry-Ingwer Herbe Orange Grenadine-Zitrone 5,90€	Fruchtschorlen Apfel, trüb Maracuja Rhabarber 0,3L 3,90€

Wein

Weißwein	Glas 0,2L
‘Pure Riesling’ VDP, Gut Hermannsberg, Niederhausen/Nahe 2024	8,50
Sauvignon Blanc II, Von Winning, Pfalz 2024	9,50
Weissburgunder und Chardonnay ‘Aufwind’, Thomas Hensel, Pfalz 2024	9,50
Grauer Burgunder, Karl H. Johner, Kaiserstuhl/Baden 2023	10,50
Felugan Lugana, Feliciana, Lombardei/IT 2024	10,50
Chardonnay ‘Sandstein’, Oliver Zeter, Pfalz 2024	10,50

Roséwein

Cuvée Soleil d’Enfer Rosé, Château Pigoudet, Provence/FRA 2024	8,50
Blaufränkisch ‘der kleine Elefant’, Pia Strehn, Burgenland/AUT 2024	8,50

Rotwein

Rioja Raiza Reserva, Vincente Gandia, Rioja/ESP 2019	8,50
Barbera d’Alba Ruvei, Marchesi di Barolo, Piemont/IT 2023	9,50
Côtes du Rhône, Maison Alexandrins, Rhône/FRA 2022	9,50
Primitivo ‘Passo per Passo’, Polvanera, Apulien/IT 2023	10,50

Bier

Pils Radeberger Pils vom Fass/ Alster 0,3L 4,50€	Hefeweizen Schöfferhofer Hefeweizen 0,5L 6,20€
Radeberger Pils Alkoholfrei 0,3L 4,90€	Schöfferhofer Hefeweizen Alkoholfrei 0,5L 6,20€
	Helles Oberdorfer Helles 0,33L 5,20€

Heißgetränke

Café Crème 4,20	Espresso 3,90
Cappuccino 4,90	Espresso Macchiato 4,30
Café au lait 5,20	Espresso Doppio 5,90
Latte Macchiato 5,20	Espresso Doppio Macchiato 6,30
Frischer Tee Heiße Minze / Heißer Ingwer 4,80	
Tee aus dem Würfel ‘Schlürfel’ 3,90 Earl Grey; Darjeeling; Grüntee; Früchtetee, Rotbusch-Vanille; Kräutertee „Fiete“	

Weitere Getränke finden Sie in unserer vollständigen Getränke- und Weinkarte