

Oktober Lunch

Kürbis Burrata Salat Blattsalate mit Antipasti vom Hokkaido, gezupfter Burrata, Nussmix und Mirabellendressing	17	Gebratener Kabeljau In Butter ausgebratenes Filet vom Kabeljau auf gedünstetem Brokkolini und Duftreis	24
Caesar Salad Knackiger Römersalat mit Kirschtomaten, Brotchips und fein gehobeltem Grana Padano	18	Pollo al Limone Zarte ausgelöste Hähnchenschenkel in einer Zitronensauce mit Spinat und Kartoffelchen	22
mit Hähnchen mit Garnelen mit Rinderfilet	+ 8 + 12 + 15	Kürbis Ravioli Gefüllte Ravioli mit Kürbis und Frischkäse in einer Basilikumsauce mit Kürbiskernöl und gehobeltem Grana Padano	19
Surf ‘n’ Turf Gebratenes Roastbeef mit Garnelen. Serviert mit Gemüse in Béarnaise und Pommes mit Trüffelmayo	24	Penne Alfredo Gebratene Hähnchenstreifen mit Paprika und Knoblauch gewürzt. Geschwenkt in einer Rahmsauce mit Pasta und Kirschtomaten	21
Kohlroulade wie bei Oma Hausgemachte Kohlroulade mit würzigem Schweinehackfleisch gefüllt und serviert mit Petersilien-Kartoffeln	19	Lachs Udon Nudeln Dicke Udon Nudeln in einer Chili-Basilikum-sauce mit gebratenen Lachswürfeln und Pinienkernen	19

Dienstag 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

Crazy Crumble Vanilleeis von ‘Madeleines homemade Ice Cream’ auf Haselnuss-Crumble und Karamellsauce	12
charlie’s Tiramisu Luftig geschlagene Mascarpone auf Biskuit getränkt mit Espresso und Amaretto	14
Affogato Cremiges Vanilleeis mit einem Shot Espresso – der Klassiker	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
Blaifränkisch ‘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