



charlie
GASTROBAR

charlie

GASTROBAR



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	7,90
0,1L	
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 Blattsalate mit Cherrytomaten, honigglasierten Pekannüssen, Brotchips und charlie's Mirabellendressing	9
Burratine Auf kaltem Tomatenragout mit roten Zwiebelchen und altem Balsamico	14
Shrimp Popcorn Tempura Garnelen in Gojujangmarinade auf Römersalat mit Zitronendressing und Cocktailsauce	18
Ceviche vom Wolfsbarsch Angebeizter Wolfsbarsch mit Limette, Chili, Zwiebel, Koriander und Avocado	19
charlie's Carpaccio Roll Geflammtes Carpaccio vom Rinderfilet, gerollt und gefüllt mit Brokkolini und Salat. Getoppt mit Trüffelmayo, Teriyaki Sauce, Frühlauch und Koriander	19
Beef Tatar Handgeschnittenes Tatar vom Rind, verfeinert mit Senf, Essiggurken, Schalotten und Kapern. Auf Maniok Chips mit Miso Creme, einem Onsenei und veredelt mit charlie's Umami-Meersalz	21
Thunfisch Tataki Außen scharf angebraten und innen roh, in Teriyakisauce mariniert und serviert mit Oma's Rahmgurkensalat	22

charlie's klassiker

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

charlie saisonal

Hokkaido-Zitronengras Süppchen Mit Zitronengras aromatisierte Kokos-Kürbiscremesuppe serviert mit einem Thunfisch Bitterballen	18	Filet von der Seezunge In Butter gebratenes Seezungenfilet, verfeinert mit Weißweinschaum, serviert mit Pasta Linguine in cremigem Kürbisrahm und gebratenem Minikürbis	42
--	----	---	----

kreiere, ergänze oder teile

Rinderfilet 54°C Tranchiert, belegt mit Grana Padano, Frühlingslauch, Poke Sauce und Trüffelmayo	28	Variation vom Kürbis Mit Kürbiskern-Öl und Thymian gegarter Hokkaido und Mini-Kürbisse	12
150g	35	Wilder Brokkoli Gedünstet in würzigem, kantonesischem Sud	9
200g		Oma's Gurkensalat Rahmgurkensalat wie bei charlie's Oma	8
Filet vom weißen Heilbutt Überzogen mit einer cremigen Spinat-Béchamel und serviert mit Senfkaviar	24	charlie's Pommes Frites Mit Trüffelmayonnaise	7
		Französische Kartoffelchen Pfannengeschwenkte Drillinge mit süß-sauer eingekochten Zwiebeln und charlie's Kräuter-Meersalz	10

dienstags ist Schnitzeltag

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Rahmgurkensalat

33

zum teilen für zwei

Garnelenplatte Riesengarnelen mit Stielkapern, frischem Knoblauch, gebratenen Drillingen, Kirschtomaten, Wurzelgemüse, frischen Kräutern, Baguette, Dips und Beilagensalate	69	charlie's Urlaub am Meer Meeresplatte mit Steinbutt, Heilbutt, Pulpo, Knoblauchgarnelen und Miesmuscheln. Serviert auf einem Kartoffel-Gemüse Ragout mit Safran Beurre Blanc und Beilagensalate	96
Dry Aged Porterhouse Steak 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	90		

dessert

charlie's Dessertvariation Drei kleine Kreationen in einer Komposition. Cassis Crème Brûlée, weiße Mousse au Chocolat und charlie's Tiramisu	14
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
Eine XL Kugel von 'Madeleine's homemade Icecream' Eine feine Auswahl verschiedener Sorten aus Bielefelds bester Eisdiele	5

charlie's meersalze für zuhause und zum Verschenken

Butterbrot • mit feinen Kräutern	5,90
Umami • intensiv und herzhaft	5,90
Trüffel • mit echtem Trüffel	6,90
Basis unsere Salze ist das Maldon Meersalz aus England	