# aperitif

**Mirabellini** 9,50
Sekt, Mirabellenpüree

**French 75** 18,50
Taittinger Champagner, Gin, Zitrone, Zucker

**Aperol Spritz** 9,50

**Negroni** 11,50

**charlie’s smokey Negroni** 13,00
Montelobos Mezcal, Lunazul Reposado, Vermouth, Aperol

**La vie en rose** 10,50
Kirschbrand, Gin, Grenadine, Zitrone

**Espresso Martini** 14,50

**Alkoholfreier Aperol Spritz** 8,50

**Alkoholfreier Ziegler & Lufthansa Avionic** 9,50
Waldwiese, Pfirsich, sanfte Bitternote

**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

**Sellerie Cremesüppchen** 14
Würzig-cremige Suppe vom Sellerie, japanisch abgeschmeckt mit Miso und Yuzu

**Burrata** 16
Auf Hummus mit Oliven, serviert mit indischem Papadam

**Shrimp Popcorn** 18
Tempura Garnelen in Gojujang-Marinade auf Römersalat mit Zitronendressing und Cocktailsauce

**Ceviche vom Wolfsbarsch** 19
Angebeizter Wolfsbarsch mit Limette, Chili, Zwiebel, Koriander und Avocado

**charlie’s Carpaccio Roll** 21
Geflämmtes Carpaccio vom Rinderfilet, gerollt und gefüllt mit Brokkolini und Salat. Getoppt mit Trüffelmayo, Teriyakisauce, Frühlauch und Koriander

**Crazy Beef Ceviche** 22
Tataki vom Rind, angebeizt mit Pokesauce, Yuzu, Chili, Trüffelmayo, Frühlauch, Brokkolini, Koriander

**Vorspeisen Variation für 2** 48
Crazy Beef Ceviche, Burrata, Shrimp Popcorn, Enten Dashi

# charlie saisonal

**Enten Dashi** 22
Klare Entenbrühe mit Kombu gekocht, serviert mit geräucherter Entenbrust, Selleriepüree und Shiitake

**Rosa gebratene Entenbrust** 38
Auf hausgemachtem Rotkohl mit Serviettenknödeln und Preiselbeersauce

**Rehrücken** 45
Serviert mit gebratenen Kräuterseitlingen, einer knusprigen Kartoffelschnitte und Spinatsauce

# kreiere, ergänze oder teile

**Rinderfilet 54°C**
Tranchiert, belegt mit Grana Padano, Frühlingslauch, Pokesauce und Trüffelmayo
150g 28
200g 35

**Filet vom Kabeljau** 24
Mit Sellerie-Velouté und einer schwarzen Knoblauchcreme

**Dienstag ist Schnitzeltag**
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Rahmgurkensalat
33

**Rosenkohl in Butterfond** 12
Serviert mit frischen Preiselbeeren

**Wilder Brokkoli** 9
Gedünstet in würzigem kantonesischem Sud

**Apfel-Rotkohl** 8
Hausgemachter Rotkohl nach Oma’s Rezept

**charlie’s Pommes Frites** 7
Mit Trüffelmayonnaise

**Serviettenknödel** 12
Handgedrehte Serviettenknödel in Butter ausgebraten

Unsere Allergene - und Zusatzstoffkarte erhalten Sie gerne auf Nachfrage

# charlie’s klassiker

**charlie’s Lieblingssalat** 28
Feldsalat mit Cherrytomaten, Roter Bete, honigmariniertem Ziegenkäse, Pekannüssen und Mirabellendressing

**Caesar Salad** 22
Knackiger Römersalat mit Kirschtomaten, Brotchips und fein gehobeltem Grana Padano
**mit Hähnchen** **+ 8**
**mit Garnelen** **+ 12**
**mit Rinderfilet** **+ 15**

**Veganes Zitronengras Curry** 29
Saisonales Gemüse in einem Kokos-Zitronengras Curry, serviert mit Duftreis und Koriander

**Trüffelpasta** 37
Linguine in cremiger Käsesauce mit Trüffel der Saison

**Sylter Fischcurry** 38
Kabeljau, Wolfsbarsch und Garnele mit Gemüse in einem pikantem Safran Curry gekocht, mit Duftreis serviert

**Moules et Frites** 32
Miesmuscheln in Kräutersud serviert mit Pommes Frites, Trüffelmayo, Sauce Rouille und Röstbrot

**Gebratene Serviettenknödel** 34
Auf einem Selleriepüree mit geschmortem Rosenkohl und Spinat-Béchamel

**Seezunge** 45
In Butter ausgebraten und serviert mit einer Beurre Rouge, Wintergemüse und Kartoffelschnitte

**Trüffel Steak Frites** 49
Medaillons vom Rinderfilet (200g) getoppt mit cremiger Trüffelsauce und frisch gehobeltem Trüffel, serviert mit charlie’s Pommes Frites und Trüffelmayo

**Beef Pasta** 39
Gebratene Streifen vom Rinderfilet mit Linguine in cremigem Tartuforahm, dazu Wurzelgemüse, Shitake, Grana Padano und Weißweinschaum

**Rinderbacke** 42
Langsam in kräftigem Rotwein geschmort, serviert auf einer Gemüsemelange mit gebratenen Serviettenknödel

# 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 Kabeljau, Seezunge, Wolfsbarsch, 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 Kartöffelchen. Dazu Kräuterschmand, Gremolata und verschiedene charlie Salze zum individuellen Verfeinern

# dessert

**Cannelés de Bordeaux - vegan** 15
Kleines Törtchen in Rum karamelisiert, mit Mirabellen Sorbet und marrokanischem Minzöl

**Crazy Crumble** 12
Vanilleeis von ‘Madeleines homemade Ice Cream’ auf Haselnuss-Crumble und Karamellsauce

**charlie’s Tiramisu Winter Edition** 15
Luftig geschlagene Mascarpone mit Bratapfel auf Biskuit, getränkt mit Espresso und Amaretto

**Eine XL Kugel von ‘Madeleine’s homemade Icecream’** 5
Eine feine Auswahl verschiedener Sorten aus Bielefelds bester Eisdiele

# 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**