



aperitif

Mirabellini	8,90
Sekt, Mirabellenpüree	
Aperol Spritz	8,90
Limoncello Spritz	8,90
Lillet Wildberry	8,90
Negroni	11,50
charlie's smokey Negroni	13,00
Montelobos mezcal, Lunazul reposado, Vermouth, Aperol	
La vie en rose	9,50
Kirschbrand, Gin, Grenadine, Zitrone	
Espresso Martini	12,50
Alkoholfreier Aperol Spritz	7,50
Alkoholfreier Ziegler & Lufthansa Avionic	8,50
Waldwiese, Pfirsich, sanfte Bitternote	
Sekt, Weißburgunder	6,90
Heim'sche Sektkellerei, Pfalz	
0,1L	
0,75L	43,00
Champagne Taittinger	
Brut Reserve AC Frankreich Reims	
0,1L	16,00
0,375L	55,00
0,75L	110,00

vorspeisen

Salätschen	9
Mit charlie's Mirabellen-Dressing	
Burratine	16
Auf samtigem Butternut-Kürbispüree, mit Rotwein-Balsamico Creme und Granatapfel	
Knusper Garnelen	18
In Tempurateig ausgebackene Black Tiger Garnelen, serviert mit Wasabi Mayo und Sweet Chili Dip	
Ceviche vom Wolfsbarsch	19
Angebeizter Wolfsbarsch mit Limette, Chili, Zwiebel, Koriander und Avocado	
Beef Tea	14
Klare Rinderconsommé mit zarten Filetstreifen und Wurzelgemüse	
charlie's geflämmtes Carpaccio	16
Vom Rinderfilet, mit Trüffelmayo, Gruyère Käse, Teriyaki Sauce & Feldsalat	
Beef Tatar	21
Handgeschnittenes Tatar von der Färsenkeule, verfeinert mit Senf, Essiggurke, Schalotten und Kapern, serviert mit Maniok-Chips, Misocreme und einem wachsweichem Eigelb	
Crazy Beef Ceviche	22
Tataki vom Rind, angebeizt mit Poke Sauce, Yuzu, Chili, Trüffelmayo, Frühlauch, Brokkolini, Koriander	

charlie's 3 Gang Menü

Vorspeise 12
Schwarzwurzelsuppe
Cremige Suppe serviert mit
einem knusprigen Portobello-
Bitterballen und Lauch

Hauptgang 36
Barberie Entenbrust
Zart gebratene Entenbrust,
verfeinert mit Orangenjus,
serviert auf hausgemachtem
Rotkohl und Serviettenknödel

Dessert 14
Dreierlei vom Bratapfel
Gebakener Apfel mit Marzipan,
weiße Mousse mit Zimt und Apfel,
dazu Apfeleis

kreiere, ergänze oder teile

Rinderfilet 54°C
Tranchiert, belegt mit Grana Padano,
Frühlingslauch, Poke Sauce und Trüffelmayo
150g
200g

Filet vom Wolfsbarsch
Zart gebraten, auf frischer Ponzo Sauce
mit Frühlingslauch und Zitrone serviert

Gurken Salat 'Kimchi Style'
Anfermentierte Gurken mit Kimchi-
Gewürzen und geröstetem Sesam

Wilder Brokkoli
Gedünstet in würzigem, kantonesischem Sud
und verfeinert mit gehobeltem Parmesan

Pfannengeschwenker Rosenkohl
In aromatischer Miso-Butter gebratener
Rosenkohl

charlie's Pommes frites
Mit Trüffelmayo

Kartoffelgratin
In der Pfanne serviert

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 Heilbutt,
Wolfsbarsch, Pulpo, Tempura Garnelen
und Miesmuscheln.
Serviert auf einem Kartoffel-Gemüse
Ragout mit Safran Beurre Blanc und
Beilagensalate

Chateaubriand 125
600g Filet vom deutschen Rind,
ausgebraten in Butter und frischen
Kräutern.
Tranchiert und serviert mit
Kartoffelgratin und in kantonesischem Sud
gedünstetem Brokkolini

**dienstags ist
Schnitzeltag**

Wiener Schnitzel mit
Bratkartoffeln und
Gurkensalat

33

charlie's klassiker

Cerf de bourguignon	38
Zart geschmortes Ragout vom Reh in einer Burgundersauce mit winterlichem Gemüse und Butterkartoffeln	
Steak Frites	47
Medaillons vom Rinderfilet (200g) mit Brokkolini, Pommes frites und Trüffel Jus	
Beef Pasta	29
Gebratene Streifen vom Rind in Trüffelsahne mit Wurzelgemüse, Champignons, Parmesan und Linguine	
Filet vom Rehrücken	42
im KräutermanTEL, serviert auf Rosenkohl, dazu Rotweinsauce und Püree von lila Kartoffeln und Roter Bete	
charlie's Wintersalat	24
Knackiger Feldsalat an einem Mango-Humus mit Granatapfelkerne, fermentierter Kürbis, rote Beete, Ziegenkäse mit Blütenhonig und Mirabellen Dressing	
Veganes Gemüsecurry	26
Saisonales Gemüse in einem grünen Kokossud gekocht und mit Vadouvan Reis serviert	
Trüffel Pasta	34
Linguine in cremiger Käsesauce mit Trüffel der Saison	

dessert

Crazy Crumble 12
Vanilleeis auf Haselnuss-Crumble und
Karamellsauce

charlie's Tiramisu 12
Geschlagene Mascarpone mit Biskuit
und Kakao

Dreierlei vom Bratapfel 14
Gebakener Apfel mit Marzipan, weiße Mousse
mit Zimt und Apfel, dazu Apfeleis

Süße Komposition 12
Dessertvariation aus charlie's Tiramisu,
Apfelsorbet und Tonkabohnen Crème brûlée