



aperitif

| | |
|--|--------|
| Mirabellini Sekt, Mirabellenpüree | 8,90 |
| Aperol Spritz | 8,90 |
| Limoncello Spritz | 8,90 |
| Lillet Wildberry | 8,90 |
| Negroni | 11,50 |
| charlie's smokey Negroni Montelobos mezcal, Lunazul reposado, Vermouth, Aperol | 13,00 |
| La vie en rose Kirschbrand, Gin, Grenadine, Zitrone | 9,50 |
| Espresso Martini | 12,50 |
| Alkoholfreier Aperol Spritz | 7,50 |
| Alkoholfreier Ziegler & Lufthansa Avionic Waldwiese, Pfirsich, sanfte Bitternote | 8,50 |
| Sekt, Weißburgunder Heim'sche Sektkellerei, Pfalz | 6,90 |
| 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

| | |
|--|----|
| Salätchen | 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, Misocrème und einem wachswweichem Eigelb | |
| Crazy Beef Ceviche | 22 |
| Tataki vom Rind, angebeizt mit Poke Sauce, Yuzu, Chili, Trüffelmayo, Frühlauch, Brokkolini, Koriander | |

charlie's klassiker

| | | | |
|---|----|--|----|
| Cerf de bourguignon | 38 | Moules et Frites | 29 |
| Zart geschmortes Ragout vom Reh in einer Burgundersauce mit winterlichem Gemüse und Butterkartoffeln | | Miesmuscheln in Kräutersud serviert mit Frites, Trüffelmayo, Sauce Rouille und Röstbrot | |
| Steak Frites | 47 | Filet vom weißen Heilbutt | 39 |
| Medaillons vom Rinderfilet (200g) mit Brokkolini, Pommes frites und Trüffel Jus | | Auf saisonalem Gemüse in Gruyère Sauce und Petersilienkartoffeln mit Velouté | |
| Beef Pasta | 29 | Sylter Fischcurry | 34 |
| Gebratene Streifen vom Rind in Trüffelsahne mit Wurzelgemüse, Champignons, Parmesan und Linguine | | Heilbutt, Wolfsbarsch und Garnele mit Gemüse in einem pikantem Safran Curry gekocht, mit Vadouvan-Reis serviert | |
| Filet vom Rehrücken | 42 | Pasta Tutti Frutti | 32 |
| im Kräutermantel, serviert auf Rosenkohl, dazu Rotweinsauce und Püree von lila Kartoffeln und Roter Bete | | Black Tiger Garnelen, zarter Pulpo und Miesmuscheln auf Linguine, in einem Sud von Schmortomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch und Zuckerschoten. Mit feinen Kräutern veredelt und abgerundet durch leichten Weißweinschaum | |
| charlie's Wintersalat | 24 | Trüffel Pasta | 34 |
| Knackiger Feldsalat an einem Mango-Humus mit Granatapfelkerne, fermentierter Kürbis, rote Beete, Ziegenkäse mit Blütenhonig und Mirabellen Dressing | | Linguine in cremiger Käsesauce mit Trüffel der Saison | |
| Veganes Gemüsecurry | 26 | | |
| Saisonales Gemüse in einem grünen Kokossud gekocht und mit Vadouvan Reis serviert | | | |

charlie's 3 Gang Menü 59

| | | |
|--|---|---|
| Vorspeise 12 | Hauptgang 36 | Dessert 14 |
| Schwarzwurzelsuppe Cremige Suppe serviert mit einem knusprigen Portobello-Bitterballen und Lauch | Barberie Entenbrust Zart gebratene Entenbrust, verfeinert mit Orangenjus, serviert auf hausgemachtem Rotkohl und Serviettenknödel | Dreierlei vom Bratapfel Gebackener 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 | | Gurken Salat 'Kimchi Style' Anfermentierte Gurken mit Kimchi-Gewürzen und geröstetem Sesam | 8 |
| 150g | 28 | Wilder Brokkoli Gedünstet in würzigem, kantonesischem Sud und verfeinert mit gehobeltem Parmesan | 9 |
| 200g | 35 | Pfannengeschwenkter Rosenkohl In aromatischer Miso-Butter gebratener Rosenkohl | 9 |
| Filet vom Wolfsbarsch Zart gebraten, auf frischer Ponzu Sauce mit Frühlingslauch und Zitrone serviert | 26 | charlie's Pommes frites Mit Trüffelmayo | 7 |
| | | Kartoffelgratin In der Pfanne serviert | 9 |

zum teilen für zwei

| | | | |
|---|-----|--|----|
| Garnelenplatte | 69 | charlie's Urlaub am Meer | 96 |
| Riesengarnelen mit Stielkapern, frischem Knoblauch, gebratenen Drillingen, Kirschtomaten, Wurzelgemüse, frischen Kräutern, Baguette, Dips und Beilagensalate | | 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 | | | |

dessert

| | |
|---|----|
| Crazy Crumble | 12 |
| Vanilleeis auf Haselnuss-Crumble und Karamellsauce | |
| charlie's Tiramisu | 12 |
| Geschlagene Mascarpone mit Biskuit und Kakao | |
| Dreierlei vom Bratapfel | 14 |
| Gebackener Apfel mit Marzipan, weiße Mousse mit Zimt und Apfel, dazu Apfeleis | |
| Süße Komposition | 12 |
| Dessertvariation aus charlie's Tiramisu, Apfelsorbet und Tonkabohnen Crème brûlée | |

dienstags ist Schnitzeltag

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat

33