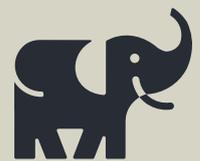


charlie

GASTROBAR





charlie's Specials

Pulpo

Auf Safran-Risotto mit Fenchelgemüse, Parmesan und Weinschaum
36€

Lammrücken im Kräutermantel

An einer Sauce au poivre vert mit provenzalischem Gemüse und
Pommes Macaire
42€

Ravioli Stracciatella

Cremiger Büffel-Mozzarella auf Spinat-Ricotta-Ravioli mit
getrüffelter Sauce Gruyère
29€

Spargel

Schonend gegarter weißer Spargel mit Butterkartoffeln und
Sauce Hollandaise
24€

Mit Rinderfilet

49€

Unsere Allergene - und Zusatzstoffkarte erhalten Sie gerne auf Nachfrage.

VORSPEISEN

Hummer Bisque

Mit Orangen-Fenchelcreme

12€

Burratine

Auf Weintrauben und Liguri-Oliven

14€

Frühlingsalat

Knackfrischer Feldsalat mit Kirschtomaten, Spargel, Radieschen, Thymian-Croûtons, gerösteten Kernen und charlie's hausgemachtem Mirabellen-Dressing

9€

Tom Kha Gai

Herzhafte thailändische Kokosmilch-Suppe mit Galgant, Zitronengras und Chili serviert mit Hühnchen, Frühlingslauch, Limette und Zuckerschote

14€

Ceviche vom Wolfsbarsch

Angebeizter Wolfsbarsch mit Limette, Chili, Zwiebel, Koriander und Avocado

19€

Riesengarnelen in Kräuteröl

In Olivenöl gebratene Riesengarnelen mit Kräutern, Knoblauch,
Chili, Kapernäpfeln und Röstbrot

16€

charlie's Beef Cake

Handgeschnittenes Tatar vom Rinderfilet, angemacht mit Dijon
Senf, Essiggurken, Schalotten, Kapern und Sardellen auf
Tramezzini und saurer Sahne mit einem wachsweißen BIO-Eigelb
als Kirsche auf der Torte

19€

Crazy Beef Ceviche – charlie liebt es

Tataki vom Rinderfilet, angebeizt mit Poke Sauce, Yuzu, Chili
und serviert mit Trüffelmayo, Lauch, saisonalem grünen Gemüse
und Koriander

22€



HAUPTGERICHTE



FLEISCH

Rinderfilet

Mit charlie's würziger Kräutersauce, Kartoffelgratin und Brokkolini

44€

charlie's Bœuf bourguignon

Geschmorte Stücke aus der Rinderschulter in einer Burgundersauce mit jungem Gemüse und Butterkartoffeln

39€

charlie's Beef Pasta

Gebratene Streifen vom Rinderfilet in Trüffelsahne mit Wurzelgemüse, Portobello, Parmesan und Tagliatelle

32€

FISCH

charlie's Bouillabaisse

Provenzalische Fischsuppe von Edelfischen und Meeresfrüchten
mit Sauce Rouille, Parmesan und Röstbrot

34€

Malaiisches Fisch Curry

Auswahl von Steinbutt, Wolfsbarsch und Garnele in einem grünen
Kokossud gekocht, mit Vadouvan-Reis und
saisonaalem Gemüse serviert

32€

Filet vom Steinbutt

Auf getrüffeltem Spargelragout und Butterkartoffeln

44€

Moules et Frites

Miesmuscheln in Kräutersud serviert mit Frites,
Trüffelmayo, Sauce Rouille und Röstbrot

29€

charlie's Garnelenplatte (für 2 Personen)

Riesengarnelen mit Stielkapern, frischem Knoblauch, gebratenen
Drillingen, Kirschtomaten, Wurzelgemüse, frischen Kräutern,
Baguette, Dips und Beilagensalate

69€



VEGETARISCH

Lieblingssalat

In Walnussöl marinierter Feldsalat mit Kirschtomaten, gebratenen Gnocchi, Ziegenkäse, Honig und gerösteten Kernen auf einem Carpaccio von der Roten Bete

26€

Trüffel Pasta

Schmale Bandnudeln in cremiger Käsesauce mit Trüffel der Saison

32€

Grünes Gemüsecurry

Saisonales Gemüse in einem grünen Kokossud gekocht und mit Vadouvan Reis serviert

26€





DESSERT

Tiramisu

Geschlagene Mascarpone mit Biskuite und Kakao
12€

Tonkabohnen Crème Brûlée

Gestockte Vanillecrème gratiniert mit braunem Zucker
11€

Mousse au Chocolat

Mit Schokolade von Michel Cluizel und Früchten der Saison
11€

charlie's kleine Mochi-Auswahl

Dreierlei des japanischen Mochi-Eis, gefüllt mit Eiscreme und
umhüllt von einem zarten Teig aus Reismehl
10€

GETRÄNKE

Aperitif

Kaltes zum Eingrooven

Negroni

Gin, Campari, roter Wermut,
Orangenzeste
11,50€

Tinto de Verano

Primitivo, Sprite,
Zitronenscheibe
8,50€

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco,
Sprudelwasser,
Orangenscheibe
8,90€

La vie en rose

Kirschbrand, Gin,
Grenadine, Zitronensaft
9,50€

Lillet Wildberry

Lillet Blanc, Wild Berry,
Waldfrüchte
8,90€

Alles was prickelt

Sekt

Heim'sche Sektkellerei
Neustadt an der Weinstraße
(Pfalz)

Heim's Excellence

Sekt - Weißburgunder
0,1L 6,00€
0,75L 43,00€

Champagner

Champagne Taittinger Brut Réserve

Brut AC Frankreich Reims
0,375L 60,00€
0,75L 110,00€

Champagne Taittinger Prestige Rosé

Brut AC Frankreich Reims
0,75L 125,00€

Ruinart Rosé

Brut AC
Frankreich Champagne
0,75L 175,00€



Warmes

Für die innere Party

Café Crème

3,40€

Cappuccino

3,80€

Café au lait

4,10€

Espresso

3,20€

Espresso Macchiato

3,60€

Latte Macchiato

4,40€

Chai Latte - David Rio

Elephant Vanilla

Orca Spice

4,60€

Heiße Schokolade

3,90€

+ Sahne 4,30€



Warmes

Für die innere Ruhe

Heiße Minze

Heißer Ingwer

Heiße Zitrone

3,80€

Tee aus dem Würfel

Schlürffel

3,60€

Earl Grey „Ingolf“

Mit Bergamotte

3:30 Minuten

Darjeeling „Fritjof“

100% Darjeeling aus Indien

2:30 Minuten

Grüntee „Greete“

100% Grüntee aus China

2:30 Minuten

Grüntee „Jantje“

Mit Himbeeren und Blüten

2:30 Minuten

Früchtetee „Hilde“

Mit Sommerfrüchten

9:00 Minuten

Rotbusch „Telse“

Mit Vanille

5:30 Minuten

Kräutertee „Fiete“

Mit Wasserminze

4:00 Minuten

Softies

Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino Frizzante

Acqua Panna

0,25L 3,50€

0,75L 8,20€

Charlie's Tafelwasser

Laut & leise

0,50L 4,00€

1,00L 7,50€

Coca Cola, Coca Cola zero,
Coca Cola light, Fanta,
Sprite

Thomas Henry Bitter Lemon,
Ginger Ale, Tonic Water

0,20L 3,20€

Fruchtsäfte und - Nektar

Apfel, Orange, Banane,
Sauerkirsch

0,20L 3,30€

Fruchtschorlen

Apfel trüb, Maracuja,
Rhabarber

0,30L 3,60€

charlie's Eistee

Pfirsich / Cranberry /
Hibiskus-Limette

0,30L 4,60€



Bier

Das kühle Blonde

Radeberger Pils vom Fass

0,3L 3,80€

Radeberger Pils Alkoholfrei

0,3L 3,90€

Alster

Radeberger Pils mit Sprite

0,3L 3,80€

Schöfferhofer Hefeweizen

0,5L 5,30€

Schöfferhofer Hefeweizen Alkoholfrei

0,5L 5,30€

Oberdorfer Helles

0,33L 4,10€

Wein

Zu Vino sag ich nie no!

Offene Weißweine

„Just Riesling“ VDP

Hermannsberg, Nahe 2022

Belebende Frische, feines
Fruchtspiel, gute Balance

0,1L 4,30€

0,2L 8,50€

Aufwind Weissburgunder und Chardonnay

Thomas Hensel, Pfalz 2022

Fruchtig-frisch mit
floralen Noten, opulente
Chardonnay-Aromen

0,1L 4,90€

0,2L 9,50€

Sauvignon Blanc II

Von Winning, Pfalz 2022

Stachelbeere und Limette
im Bukett, herzhaft Säure
mit viel Schmelz

0,1L 4,90€

0,2L 9,50€

Chardonnay “Sandstein”

Oliver Zeter, Pfalz 2021

Fruchtig und aromatisch,
Aromen von grünen Birnen
und Zitruszesten

0,1L 5,30€

0,2L 10,50€

Grauer Burgunder

Karl H. Johner,

Kaiserstuhl/ Baden 2021

Duft von Melone und Birne,
fülliger Schmelz

0,1L 5,30€

0,2L 10,50€

Lugana DOC

Scriani, Venetien/Italien

2022

Duft von Mandeln und
Blüten, leichte Zitrusnote,
im Abgang weich und rund

0,1L 5,30€

0,2L 10,50€

Offene Roséweine

Cuvée Soleil d’Enfer Rosé

Château Pigoudet,

Provence/Frankreich 2022

Frisch und fruchtig,
Zitrusfrüchte,
aromatisches Finale

0,1L 4,30€

0,2L 8,50€

Miraval Rosé

‘Côtes de Provence’ AOC

Jolie-Pitt & Perrin,

Provence/Frankreich 2022

Bukett von roten Beeren
und Rosen mit frischen
Kräutern

0,375L 25,00€

Offene Rotweine

**Rioja Raiza Reserva
Vincente Gandia,
Rioja/Spanien 2018**

Seidig und elegant,
Vanille und Leder im Duft

0,1L 4,30€

0,2L 8,50€

**Barbera d'Alba Ruvei DOC
Marchesi di Barolo,
Piemont/Italien 2021**

Duft von Waldbeeren und
Schokolade, am Gaumen
frisch mit

ausdrucksstarker Frucht

0,1L 4,90€

0,2L 9,50€

Primitivo

,Passo per Passo'

Polvanera,

Apulien/Italien 2021

Noten von Pflaume,
Holunder und Feige, süffig
und charmant

0,1L 4,90€

0,2L 9,50€

Blauer Spätburgunder

Karl H. Johner,

Kaiserstuhl/ Baden 2020

Vollmundig, reife Kirsche,
samt, zurückhaltende Säure

0,1L 6,40€

0,2L 12,50€

Höhenflug Merlot

Thomas Hensel, Pfalz 2019

Reife Noten von
Schattenmorellen, würzige
Barrique-Aromen, feine
Tannine, kräftiger Körper

0,1L 6,70€

0,2L 13,00€

**My only regret in life is
that I did not drink more
wine**

Ernest Hemingway

Weißwein

Deutschland

„Just Riesling“ VDP

Hermannsberg, Nahe 2022

Belebende Frische, feines
Fruchtspiel, gute Balance
0,75L 29,00€

Aufwind Weissburgunder und Chardonnay

Thomas Hensel, Pfalz 2022

Fruchtig-frisch mit
floralen Noten, opulente
Chardonnay-Aromen
0,75L 36,00€

Sauvignon Blanc II

Von Winning, Pfalz 2022

Stachelbeere und Limette
im Bukett, herzhaft Säure
mit viel Schmelz
0,75L 36,00€

Chardonnay “Sandstein”

Oliver Zeter, Pfalz 2021

Fruchtig und aromatisch,
Birnen und Zitruszesten
0,75L 38,00€

Grauer Burgunder

Karl H. Johner,

Kaiserstuhl/ Baden 2021

Duft von Melone und Birne,
fülliger Schmelz
0,75L 38,00€

Weißer Burgunder & Chardonnay

Karl H. Johner,

Kaiserstuhl/ Baden 2021

Reife Ananas und Zitrus,
Fülle und Intensität am
Gaumen, präsen Frische
0,75L 41,00€

Höhenflug Chardonnay

Thomas Hensel, Pfalz 2022

Cremiges Mundgefühl, Honig
und Karamell mit feiner
Fruchtsäure
0,75L 49,00€

Höhenflug Sauvignon Blanc

Thomas Hensel, Pfalz 2021

Vielschichtig und elegant,
leichte Rauchnote,
vollmundige Länge
0,75L 49,00€

Höhenflug Grauer Burgunder

Thomas Hensel, Pfalz 2021

Aromen von Butters toast mit
Vanille, zurückhaltende
Säure, Frucht von Melone
0,75L 49,00€

Vintages Riesling No.3

Dreissigacker, Rheinhessen

Multi-Jahrgangs-Cuvée

2017-2021

Fruchtig-frisch mit einer
exotischen Würze
0,75L 56,00€

Chardonnay* VDP**

Knipser, Pfalz 2018

Komplexe Fruchtnote,
saftig, nussig, vollmundig,
feine Röstaromen
0,75L 110,00€

Österreich

Grüner Veltliner Dürnstein

Pichler-Krutzler,

Wachau 2022

Leicht und frisch,
aromatisch, feiner Pfeffer
0,75L 49,00€

Italien

Lugana DOC

Scriani, Venetien 2022

Duft von Mandeln und
Blüten, leichte Zitrusnote,
im Abgang weich und rund
0,75L 38,00€

Santa Cristina Lugana DOC

Zenato, Venetien 2022

Fruchtaromen von Apfel und
Pfirsich, feine
Mineralität und elegante
Säurestruktur
0,75L 42,00€

Frankreich

Sancerre blanc Classique

Hubert Brochard,

Loiretal 2021

Fruchtige Zitrusaromen,
Cassis, blumige Noten
0,75L 54,00€

Chablis

Alain Geoffroy,

Burgund 2022

Apfel und Walnüsse,
mineralisch, herzhaft
0,75L 55,00€

Pouilly-Fumé

‘Les Hauts de Perrière’

La Perrière, Loiretal 2022

Duft von Passionsfrucht,
elegant und raffiniert,
lebendig und säurebetont
0,75L 56,00€

Bourgogne blanc

‘Les Femelottes’ AOC

Chavy-Chouet,

Burgund 2021

Üppig feine gelbe Frucht,
Aprikose, präsen-
te Mineralität
0,75L 59,00€

Sancerre blanc

La Perrière, Loiretal 2022

Weiß-
e Blüten,
Weinbergpfirsiche,
geschmeidig und
strukturiert mit
mineralischen Noten
0,75L 65,00€

Roséwein

Cuvée Soleil d'Enfer Rosé
Château Pigoudet,
Provence 2022

Frisch und fruchtig,
Zitrusfrüchte,
aromatisches Finale
0,75L 29,00€

Miraval Rosé
'Côtes de Provence' AOC
Jolie-Pitt & Perrin,
Provence 2022

Bukett von roten Beeren
und Rosen mit frischen
Kräutern
0,375L 25,00€
0,75L 43,00€

Der Elefant im
Porzellanladen
Pia Strehn,
Burgenland 2022

Vollmundig und intensiv,
Kombination aus Blutorange,
Bourbonvanille und
Zitrusfrüchte
0,75L 59,00€



Rotwein

Deutschland

Cuvée Maximilian
Karl H. Johner,

Kaiserstuhl/ Baden 2019
Cuvée aus Cabernet Dorsa,
Cabernet Dorio, Merlot,
Spätburgunder
Duft von Brombeeren und
etwas Zimt, am Gaumen gute
Fülle, wenig Säure
0,75L 39,00€

Blauer Spätburgunder

Karl H. Johner,
Kaiserstuhl/ Baden 2020
Vollmundig, reife Kirsche,
samt, zurückhaltende Säure
0,75L 45,00€

Höhenflug Merlot

Thomas Hensel, Pfalz 2019
Reife Noten von
Schattenmorellen, würzige
Barrique-Aromen, feine
Tannine, kräftiger Körper
0,75L 49,00€

Merlot & Cabernet
Sauvignon

Knipser, Pfalz 2014
Kraftvoll, intensive
Frucht und Würze
0,75L 59,00€

CuvéeX

Knipser, Pfalz 2014

Cuvée aus Cabernet
Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc
Noten von dunklen Beeren,
Kräutern, Menthol und
dezente grüne Paprika und
am Gaumen viel dunkle
Frucht, kühle Frische mit
reifen Tanninen
0,75L 120,00€

Italien

Primitivo

,Passo per Passo‘

Polvanera,

Apulien/Italien 2021

Noten von Pflaume,
Holunder und Feige, süffig
und charmant
0,75L 38,00€

Barbera d'Alba Ruvei DOC

Marchesi di Barolo,

Piemont/Italien 2021

Duft von Waldbeeren und
Schokolade, frisch mit
ausdrucksstarker Frucht
0,75L 38,00€

Barolo Tradizione

Marchesi di Barolo,

Piemont/Italien 2018

Intensive Aromen von Zimt,
Absinth, Tabak und
Wildrose. Voll und elegant
mit weichen Tanninen
0,75L 97,00€

Amarone della Valpolicella

Bertani,

Venetien/Italien 2020

Cuvée aus Corvina und
Rondinella
Sonnengetrocknete Trauben,
Duft von Pflaumen und
Kirschen, blumig-
fruchtiger Geschmack mit
Nuancen von Karamell
0,75L 105,00€

Brunello di Montalcino

Salicutti, DOCG, BIO

Piaggione

Toscana /Italien 2015

Bekannt aus dem Tantris in
München.
Duft nach Pflaumenmus und
Kakao. Rote Beerenfrucht,
feine Tannine und sanfte
Säure
0,75L 159,00€

Brunello di Montalcino

Salicutti, DOCG, BIO

Teatro

Toscana /Italien 2017

Bekannt aus dem Tantris in
München.
Tiefe, rubinrote Farbe.
Dunkle Aromen von Kirschen
und Tabak. Kompakt und
kraftvoll am Gaumen
0,75L 239,00€

Frankreich

**Châteauneuf-du-Pape
Domaine Albin Jacumin,
Rhône/Frankreich 2019**

Cuvée aus Shiraz,
Grenache, Mourvedre und
Cinsault

Elegant und seidig,
Kirsche und dunkle Frucht
im Duft

0,75L 71,00€

**Fleur de Pédesclaux
Château Pédesclaux, AOC
Pauillac,**

Bordeaux/Frankreich 2014

Cuvée aus Merlot
Cabernet Sauvignon, Petit
Verdot, Cabernet Franc.
Kräftiges Rubingranat, ein
Hauch von Nougat und Tabak,
dezente Fruchtsüße im

Abgang

0,75L 86,00€

**Fugue de Nénin
Domaine Delon,
Pomerol,**

Bordeaux/Frankreich 2013

Cuvée aus Merlot und
Cabernet Franc

Aromen von Pflaumen und
Beeren. Seidig und
konzentrierte Frucht.

Fruchtige Tannine

0,75L 98,00€

**Savigny-les-Beaune
,Les Goudelettes‘**

Antonin Guyon,

Burgund/Frankreich 2017

Viel Biss und Struktur mit
dominierenden Aromen roter
Beeren

0,75L 120,00€

**Echo de Lynch-Bages
Château de Lynch-Bages,
Pauillac, AOC**

Bordeaux/Frankreich 2018

Cuvée aus Cabernet
Sauvignon, Merlot und
Cabernet Franc

Noten von schwarzen
Früchten und Gewürzen.
Weiche Tannine, langer
Abgang mit einem Extrakt-
süßem Rückgeschmack

0,75L 169,00€

Pommard Villages

Joseph Faiveley,

Burgund/Frankreich 2020

Griffige Struktur durch
reife Tannine, aber
lebendig und

trinkanimierend mit

Duftnoten von Brombeeren,
Heidelbeeren und Kirschen

0,75L 145,00€

Spanien

**Rioja Raiza Reserva
Vincente Gandia,
Rioja/Spanien 2018**

Seidig und elegant,
Vanille und Leder im Duft
0,75L 29,00€

Abadal 3.9

Abadal, Katalonien 2019

Cuvée aus Cabernet
Sauvignon und Shiraz
Samtig-dicht mit einem
Duft von Maulbeeren und
schwarzen Johannisbeeren
0,75L 69,00€

Cocktail

**Meine Definition vom
Glück?**

**Keine Termine und leicht
einen sitzen!**

Harald Juhnke

Wosé

Roséwein, Wodka, Wild
Berry, Himbeersirup,
Zitronensaft
9,50€

Gin Fizz

Gin, Zitronensaft,
Zuckersirup, Soda
10,00 €

Kokos Margarita

Tequila, Orangenlikör,
Kokosmilch, Zitronensaft,
Vanillesirup, Ananassaft
10,50 €

Bramble Fizz

Gin, Brombeerlikör,
Zitronensaft, Zuckersirup
10,50 €

Appletini

Wodka, Calvados,
Apfellikör, Apfelsaft
10,00 €

Whiskey Sour

Bourbon Whiskey,
Zitronensaft, Zuckersirup,
Eiweiß
11,00 €

charlie

GASTROBAR

Clover Club

Gin, Zitronensaft,
Himbeersirup, Eiweiß
11,00€

Daniel & charlie

Chivas Regal, Apfelsaft,
Honig, Zimtstange
11,50 €

Espresso Martini

Wodka, Kaffeelikör,
Espresso
10,50 €

Bronx

Gin, Martini Rosso,
Martini extra dry,
Orangensaft
10,50 €

Moscow Mule

Wodka, Spicy Ginger,
Limette, Gurke, Minze
10,50 €

London Mule

Gin, Spicy Ginger,
Limette, Minze
10,50 €

Wodka Martini

Wodka, Martini extra dry
10,00 €

Driver-Cocktail

Alkoholfrei

Charlie küsst Coco

Kokosmilch, Vanillesirup,
Ananassaft, Kirschsafte,
Sahne, Grenadine
8,50€

Rhubs'n Tonic

Rhabarbersaft,
Vanillesirup, Zitronensaft,
Tonic Water
7,50€

Ipanema

Maracujasaft, Ginger Ale,
Limette, Rohrzucker
7,50€

Spirituosen

Wodka

Absolut Wodka 4cl 7,00€
Held Wodka 4cl 7,00€
Ketel One 4cl 8,00€
Belvedere 4cl 9,00€

Gin

Bombay Sapphire 4cl 7,50€
Hendrick's Gin 4cl 8,50€
Boudier Saffron 4cl 8,50€
The Botanist 4cl 9,00€
Elephant Gin 4cl 9,50€
Monkey 47 4cl 9,50€

charlie

GASTROBAR

Whisky

Johnnie Walker Black Label
4cl 7,50€
Chivas Regal 12 Jahre
4cl 8,50€
Glenfiddich 12 Jahre
4cl 10,00€
Glenmorangie 10 Jahre
4cl 10,50€
Nikka From the Barrel
4cl 13,50€
Hibiki Japanese Harmony
4cl 18,50€

Ziegler's Brände

charlie's Mirabelle
made by Ziegler
2cl 9,50€
charlie's Freudenberger
made by Ziegler
2cl 6,50€

Marillenbrand
No.1 Wildkirsch
á 2cl 9,50€

Sauerkirschbrand
Waldhimbeergeist
Haselnussgeist
Williamsbrand
Alter Apfelbrand
á 2cl 6,50€

No.1 Wildkirschlikör
Weinbergpfirsich
á 2cl 5,50€

Rum

Havana Club 7 Años
4cl 6,00€
Ron Zacapa Centenario 23
4cl 10,50€

Brandy

Cardenal Mendoza Solera
Gran Reserva
4cl 7,00€
Carlos I Solera Gr. Reserva
4cl 8,00€

Cognac

Hennessy Cognac V.S.
2cl 5,00€
Rémy Martin V.S.O.P.
2cl 6,50€

Armagnac

Marquis De Montesquiou
VSOP 2cl 5,00€

Grappa

Sibona Grappa di Barolo
2cl 4,50€
Nonino Grappa Optima
2cl 4,50€
Nonino Grappa Chardonnay
2cl 6,00€

Calvados

Papidoux Calvados fine 40%
2cl 5,50€
Château du Breuil Coeur du
Breuil Calvados 24%
2cl 6,50€

Digestife & Liköre

Fernet Branca

2cl 3,00€

Averna

4cl 5,00€

Ramazzotti

4cl 5,00€

Jägermeister

2cl 3,00€

Helbing Kümmel

2cl 3,00€

Nordhäuser Doppelkorn

2cl 3,00€

Molinari Sambuca

2cl 3,50€

Linie Aquavit

2cl 3,00€

Baileys

4cl 7,00€

Licor 43

2cl 3,50€



Longdrink

Stelle dir deinen eigenen
Longdrink zusammen!