

VORSPEISEN

<u>Burrata auf Rucola</u> Kirschtomaten | Basilikum

feinem Olivenöl 26,90

Crottin de Chavignol

gebackener Ziegenkäse im Sesammantel | Wildkräutersalat 29,90

> Scampi gegrillt auf Kartoffelpuffer 32,90

Jakobsmuscheln auf Roter Beete 29.90

Polipo gegrillt

auf Beluga-Linsen auf Palmenherzen 31,90

Vitello Tonnato

Kalbsrücken | Thunfischsauce Kirschkapern 25,90

Beef-Tenderloin Tatar "Charlot-Style" 36,90

Carpaccio vom Black Angus Rind

Rucola | Parmesanhobel alter Balsamico | Pinienkerne 25,90

SUPPEN

Kürbissuppe

Kürbiskernöl | Grissini 16,90

Tomatensuppe

Crème Fraîche 14,90

Fischsuppe "alla Charlot"

28,90

DAILY

Kartoffel-Carpaccio (aus dem Backofen) mit Pilzen der Saison à la créma / nature 34,90

GEFLUEGEL

Stubenküken aus dem Backofen 36.90

GOURMET

Austern ½ Dutzend

Zwiebelessigsauce | Zitronensaft Pumpernickel

> Fines de Claires 34,90

KAVIAR

Kaviar-Imperial 50 gr. Kartoffelrösti | Crème Fraîche 160,90

SALATE

Salat Classic

Haus-Dressing|Tomaten Freilandei | Granatapfel Walnüsse 19,90

Babyspinat mit Pilzen| Parmesan 28,90

Insalata primavera mit Kräutervinaigrette

19,90

Hummersalat "alla Charlot"

Melone | Avocado 48,90

Avocado-Flusskrebs-Salat

Bayrische Flusskrebse Kräutervinaigrette | Avocado 29,90

Caesar-Salad

Romanasalat | Parmesan-Sardellendressing | Knoblauch Hähnchenbrust 28,90

SPECIALS

Semmelknödel mit Pilzen der Saison

29,90

Meeresfrüchtesalat 31,90

Ganze französische Landartischocke

Kräuter-Senf-Vinaigrette | lauwarmer Tomaten-Dipp 27,00

Spiegelei

Spinat | Kartoffelpüree gehobeltem schwarzem Trüffel 33,90

Tempura-Garnelen

mit zweierlei Dipp Sweet-Chili-Sauce | Sojasauce 27,90

Tuna Sashimi

Paprika | Limetten-Teriyaki-Vinaigrette Koriander 34,90

Zweierlei Tatar

Thunfisch | Lachs | Avocadomousse 33,90

Gebackene Süßkartoffeln

Balsamicofeigen | Granatapfel, frischer Minze | Fetaflöckchen 26,90

Grüner Spargel

pochiertem Ei gehobeltem schwarzem Trüffel 33,90

Weitere Speisen finden Sie auf der Rückseite!



EMPFEHLUNG

Rinderroulade Rotkohl | Kartoffelpüree 41,90

Cordon Bleu vom Kalb gekochter Schinken | Käse Preiselbeeren | Bratkartoffeln 41,90

PASTA

Tagliolini mit Pilzen der Saison à la créma / nature 33,90

Spargel- Linguine á la Carbonara 30,90

Ravioli alla CASA Schwarze Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat á la Crema | Keta-Kaviar

34,90

Fiorelli con Crema al Tartufo 34,90

> **Tagliolini** schwarzem Trüffel 34,90

Scialatelli al ragout genovese Kalbsragout

ohne Tomaten 34,90

Spaghettini Calabrese

pikant 22,90

Schwarze Tagliolini mit Hummer 49,90

PINSA (auf Anfrage)

Pinsa Classica Kirschtomaten | Mozzarella 17,90

Pinsa Pikante

pikanter, scharfer Salami 22,90

> Pinsa Trüffel schwarzem Trüffel 27,90

Loup de mer

mit Hummer-Zitronengras-Sauce & Spinat- Gnocchi 48,90

"Dorade al Cartoccio" im Backpapier gegart & serviert Doradenfilet mit Frutti di Mare in Weißwein-Tomaten-Sud 41,90

Babysteinbutt mit Dijon-Senf-Sauce 44,90

Scampi auf Kartoffelpuffer 42,90

Fjordlachs mit Rote-Bete Feta-Flöckchen | Kenia-Bohnen 35,90

Seezunge "à La Meunièure" 51,90

Gegrillter Halber Hummer (ca.300g)

Babyspinatsalat | Cocktailsauce 53,90

FLEISCH

Kalbsleber in Butter | Salbei 36,90

Lammkrone

mit feiner Senfkruste Bratkartoffeln | grünen Böhnchen 47,90

Kalbskotelett

in Butter & Salbei knusprigen Bratkartoffeln 44,90

Wiener Schnitzel

Gurkensalat | Preiselbeeren Bratkartoffeln 38,90

Arg. Angusfilet vom Lava Grill 200gr. 48,90

> Tagliata Toscana 48,90

DESSERT

Drei Gläschen Sorbets Himbeere | Maracuja | Zitrone 14,90

O/C Blumentopf Mascarpone Oreo-Schokoladencrumble 14,90

Crêpe Dulce De Leche **Bourbon-Vanilleeis** 15,90

Schokoladen-Malheur Herzkirschen Bourbon-Vanilleeis 16,90

Gemischte Beeren mit Bourbon-Vanilleeis 17,90

Klassische Pannacotta Beeren | Beeren Coulis 15,90

Tiramisu della Nonna 15,90

Tartufo al cioccolato di Pizzo 14,90

KUCHEN

Hausgemachter Käsekuchen Beeren Coulis | Schlagsahne 12,90

Hausgemachter Schokokuchen Mango | Kokoseis | Puffreis 13,90

KAESE

Käse-Variation-Brett 21.00

Käse-Schinken-Variation-Brett 24,00

Weitere Speisen finden Sie auf der Rückseite!

Bei Allergien & Unverträglichkeiten fragen Sie gerne nach unserer Allergiekarte. Gedeckpreis € 2,90 pro Person Beinhaltet: Brot | Oliven | Oliven | Oliven | Himalayasalz -wird ohne Bestellung gereicht-Alle Preise verstehen sich in EURO und inklusive MwSt. und Bedienungsgeld.