

VORSPEISEN

Burrata auf Rucola
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
„Charlotte-Style“**
36,90

Carpaccio vom Black Angus Rind
Rucola | Parmesanobel
alter Balsamico | Pinienkerne
25,90

SUPPEN

Kürbissuppe
Kürbiskernöl | Grissini
16,90

Tomatensuppe
Crème Fraîche
14,90

Fischsuppe „alla Charlotte“
28,90

DAILY

Kartoffel-Carpaccio
(aus dem Backofen)
mit Pilzen der Saison
à la crème / 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
Freilande | Granatapfel
Walnüsse
19,90

**Babyspinat
mit Pilzen | Parmesan**
28,90

Insalata primavera
mit Kräutervinaigrette
19,90

Hummersalat „alla Charlotte“
Melone | Avocado
48,90

Avocado-Flusskrebssalat
Bayrische Flusskrebse
Kräutervinaigrette | Avocado
29,90

Caesar-Salat
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 | Fettablöckchen
26,90

Grüner Spargel
pochiertem Ei
gehobeltem schwarzem Trüffel
33,90

Weitere Speisen finden Sie auf der Rückseite!

Bei Allergien & Unverträglichkeiten fragen Sie gerne nach unserer Allergiekarte.

Gedeckpreis € 2,90 pro Person Beinhaltet: Brot | Oliven | Olivenöl | Himalayasalz -wird ohne Bestellung gereicht-

Alle Preise verstehen sich in EURO und inklusive MwSt. und Bedienungsgeld.



RESTAURANTS

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 crème / 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 Meunière“

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 |Olivenöl | Himalayasalz -wird ohne Bestellung gereicht-

Alle Preise verstehen sich in EURO und inklusive MwSt. und Bedienungsgeld.