

PASTA

Spargel- Linguine á la Carbonara
27,90

Ravioli alla CASA
Schwarze Ravioli gefüllt mit Ricotta
und Spinat | á la Crema | Keta-
Kaviar
30,90

Fiorelli con Crema al Tartufo
30,90

**Tagliolini
schwarzem Trüffel**
30,90

Scialatelli al ragout genovese
Kalbsragout
ohne Tomaten
30,90

Spaghettini Calabrese
pikant
18,90

**Schwarze Tagliolini
mit Hummer**
44,90

PINSA (auf Anfrage)

Pinsa Classica
Kirschtomaten | Mozzarella
14,90

Pinsa
pikanter, scharfer Salami
18,90

Pinsa
schwarzem Trüffel
23,90

Empfehlung

Cordon Bleu vom Kalb
gekochter Schinken | Käse
Preiselbeeren | Bratkartoffeln
37,90

FISCH

Loup de mer
mit Hummer-Zitronengras-Sauce
& Spinat- Gnocchi
43,90

„Dorade al Cartoccio“
im Backpapier gegart & serviert
*Doradenfilet mit Frutti di Mare in
Weißwein-Tomaten-Sud*
36,90

Babysteinkbutt mit Dijon-Senf-
Sauce 39,90

Scampi auf Kartoffelpuffer
37,90

Fjordlachs mit Rote-Bete
Feta-Flöckchen | Kenia-Bohnen
31,90

Seezunge „à La Meunière“
45,90

**Gegrillter Halber
Hummer**(ca.300g)
Babyspinatsalat | Cocktailsauce
47,90

FLEISCH

Kalbsleber
in Butter | Salbei
31,90

Lammkrone
mit feiner Senfkruste
Bratkartoffeln | grünen Böhnchen
42,90

Kalbskotelett
in Butter & Salbei
knusprigen Bratkartoffeln
39,90

Wiener Schnitzel
Gurkensalat | Preiselbeeren
Bratkartoffeln
34,90

Arg. Angusfilet vom Lava Grill
200gr. 43,90

Tagliata Toscana
43,90

DESSERT

O/C Blumentopf
Mascarpone
Oreo-Schokoladencrumble
12,90

Crêpe Dulce De Leche
Bourbon-Vanilleeis
13,90

Schokoladen-Malheur
Herzkirschen
Bourbon-Vanilleeis
14,90

Gemischte Beeren
mit Bourbon-Vanilleeis
15,90

Klassische Pannacotta
Beeren | Beeren Coulis
13,90

Tiramisu della Nonna
13,90

Tartufo al cioccolato di Pizzo
12,90

Kuchen

Hausgemachter Käsekuchen
Beeren Coulis | Schlagsahne
12,90

**Hausgemachter
Schokokuchen**
Mango | Kokoseis | Puffreis
13,90

Käsevariation

18,90

Weitere Speisen finden Sie auf der Rückseite!

Vegetarische Gerichte!!!

Bei Allergien & Unverträglichkeiten fragen Sie gerne nach unserer Allergiekarte.

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

VORSPEISEN

Burrata auf Rucola

Kirschtomaten | Basilikum
feinem Olivenöl
23,90

Crottin de Chavignol

gebackener Ziegenkäse im
Sesammantel | Wildkräutersalat
27,90

Scampi gegrillt auf Kartoffelpuffer

28,90

Jakobsmuscheln auf Roter Beete

26,90

Polipo gegrillt

- auf Beluga-Linsen
 - auf Palmenherzen
- 27,90

Vitello Tonnato

Kalbsrücken | Thunfischsauce
Kirschkapern
22,90

Beef-Tenderloin Tatar

„Charlot-Style“
32,90

Carpaccio vom Black Angus Rind

Rucola | Parmesanhobel
alter Balsamico | Pinienkerne
22,90

SUPPEN

Tomatensuppe

12,90

Fischsuppe

25,90

Minestrone

13,90

GOURMET

Austern ½ Dutzend

Fines de Claires
30,90

Kaviar

Kaviar-Imperial 50 gr.
Kartoffelrösti | Crème Fraîche
145,90

SALATE

Eisbergherzen-Bouquet

Roquefort-Dressing
krosser Speck | Brotkrümel
19,90

Babyspinat

mit Pilzen der Saison | Parmesan
27,90

Insalata primavera

mit Kräutervinaigrette
17,90

Hummersalat „alla Charlot“

Melone | Avocado
44,90

Avocado-Flusskrebs-Salat

Bayrische Flusskrebse
Kräutervinaigrette | Avocado
26,90

Caesar-Salat

Romanasalat | Parmesan-
Sardellendressing | Knoblauch
Hähnchenbrust
25,90

SPECIALS

Trilogie

**Polipo, Keta-Kaviar
& Lachstatar**
29,90

Ganze französische Landartischocke

Cocktail | Curry
Dipp
24,00

Spiegelei

Spinat | Kartoffelpüree
gehobeltem schwarzem Trüffel
29,90

Tempura-Garnelen

mit zweierlei Dipp
Sweet-Chili-Sauce | Sojasauce
24,90

Tuna Sashimi

Paprika | Limetten-Teriyaki-
Vinaigrette Koriander
30,90

Zweierlei Tatar

Thunfisch | Lachs |
Avocadomousse
29,90

Gebackene Süßkartoffeln

Balsamicofeigen | Granatapfel,
frischer Minze | Fetaflöckchen
23,90

Grüner Spargel

pochiertem Ei
gehobeltem schwarzem Trüffel
29,90

Weitere Speisen finden Sie auf der Rückseite!

Vegetarische Gerichte!!!

Bei Allergien & Unverträglichkeiten fragen Sie gerne nach unserer Allergiekarte.

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