



Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, Sie im CHARLY'S willkommen zu heißen.

Unser Restaurant im Ascari Parkhotel steht für Qualität und Wohlfühlatmosphäre.
Ob bei der Cocktailauswahl, der Weinkarte oder der Speisekarte.
Mit viel Herzblut und Engagement haben wir unser Angebot für Sie zusammengestellt:

Genießen Sie köstlich karamellisierte Steaks aus unserem 800°-Southbend-Grill,
knackige Salate, Burger und frischen Fisch.
Außerdem saisonal wechselnde Spezialitäten, wobei unser Küchenchef Marco Argento
stets darauf achtet, frische Produkte aus der Region zu verarbeiten.

Unsere Begeisterung für eine hochwertige, bodenständige Küche teilen wir gerne mit Ihnen.
Immer darauf bedacht unser Bestes zu geben, wünschen wir Ihnen nun viel Vergnügen.

Herzlich willkommen im CHARLY'S.

Ihre Familie Reck



Wie wäre es mit einem köstlichen Apéritif zu Beginn?

Weitere Getränke finden Sie im
hinteren Teil unserer Karte.

<i>Apéritif</i>		<i>Euro</i>
Aperol Spritz ^{14, 16}	0,2 l	7
Hugo ¹⁴	0,2 l	7
Hugo alkoholfrei	0,2 l	6,5
Aperitivo Ascari Verde (Sekt, Orangensaft, Curacao Blue) ^{14, 15}	0,1 l	5,8
Sekt Cuvée Ascari ¹⁴	0,1 l	5,4
Prosecco ¹⁴	0,1 l	5,4
Champagne Henriët Bazin ¹⁴	0,1 l	7,5
Kir ¹⁴	0,1 l	7
Kir Royal ¹⁴	0,1 l	8,5
Martini (Dry, Bianco, Rosé, Rosso) ¹⁴	5 cl	4,5
Sherry (Fino, Medium, Cream) ¹⁴	5 cl	5
Portwein (weiß - Ramos Pinto, rot - Taylors Select Reserve) ¹⁴	5 cl	5
Pernod ¹⁵	5 cl	4,5
Campari ¹⁵	5 cl	4,5
Soda ¹⁵	5 cl	5,5
Orange ¹⁵	5 cl	6,5



Vorspeisen

Euro

Pfifferlings-Bruschetta

Knuspriges Ciabatta (3 Stück), belegt mit mariniertem Pfifferlings-Tomatensalat und geräuchertem italienischem Rinderschinken, serviert mit Aioli

13,5

Caprese ²³

Mozzarella und Tomate, Olivenfocaccia, gegrillte Aubergine und hausgemachtes Pesto Genovese

12,5

Vitello Tonnato Classico

Rosa Kalb in feinen Scheiben mit cremiger Thunfischsauce, Kapernäpfeln und kleinem Salatnest

13,5

Carpaccio vom Angus-Rind ^{23, 25}

mit Rucola, frisch gehobeltem Parmesan und Zitrone
mit getrüffeltem Olivenöl und frisch gehobeltem Trüffel

14,6

19,1

Antipasti Misto Italiano

Genießen Sie alle oben genannten Köstlichkeiten als besondere Zusammenstellung von unserem Küchenteam.

Pro Person

mit frischem Trüffel

18,5

+ 2

Suppen

Klare Tomatenessenz mit selbstgemachten Ricotta-Basilikum-Ravioli

10,5

Pfifferlingssuppe mit Crème fraîche verfeinert, Pfifferlingen und knusprigen Thymian-Croûtons

8,5



Pasta

Euro

Selbstgemachte Ravioli mit Ricotta und Basilikum, gebratene Pfifferlinge, Tomatenpesto und gehobeltem Parmesan	15
Spaghetti Aglio & Olio e Peperoncino mit Cherrytomaten und frischer Petersilie, hierzu empfehlen wir gebratene King Prawns, je Stück	9,5 + 1,8
Bucatini all'amatriciana mit fruchtiger San-Marzano-Tomatensauce, würzigem Speck, Schalotten und Pecorino-Käse	11,5
Tagliarini al burro e tartufo mit frisch gehobeltem Trüffel und Parmesan	17,5

Burger & Co.

Charly's Burger Gegrilltes Rinderhacksteak mit BBQ-Sauce, Cheddar, Speck und gerösteten Zwiebeln ^{15, 23, 24, 25}	14
Clubsandwich Putenbrust, Speck, Eisbergsalat, Cocktailsauce und Ei auf Toast ^{4, 23, 24, 25}	11
Berliner Currywurst mit Pommes rot-weiß	12,5
Alberto Ascari Steak-Sandwich belegt mit saftig gebratenem Rinderhüftsteak, knackigem Salat, smoked BBQ-Schmorzwiebeln, Cheddar-Senf-Dip, Gewürzgurke und Mozzarella überbacken	18



Salate

Euro

Caesar Salad ^{14, 23, 25}

Romana-Salat, Bacon, Parmesan und Croûtons, mit klassischem Dressing	13,5
mit kross gebratenen Putenstreifen	16,8
mit gebratenen Garnelen	18,9

Charly's Classic ^{14, 23}

Bunter Salatteller mit Frenchdressing, Tomate, Gurke, Paprika, Möhre und Ei	8,4
---	-----

Charly's Tropical Island ^{14, 23}

Bunter Salatteller mit fruchtigem Himbeer-Dressing, gebratenen Garnelen und Ananas-Papayachutney	17,8
--	------

Charly's Fitness ^{14, 23}

Bunter Salatteller mit Joghurtdressing, Tomate, Gurke, Paprika, Möhre, gebratenen Putenstreifen und frischer Gartenkresse	14,6
---	------

Charly's Bella Italia ^{14, 23}

Gebackener Ziegenkäse mit Honig-Thymian-Marinade auf einem Salatbeet mit Balsamicodressing, Ofentomaten und Bresaola-Schinken	16,7
---	------

Charly's Reef and Beef ^{14, 23}

Bunter Salatteller mit Tomate, Gurke, Paprika, Möhre, Balsamico-Dressing, gebratenen Garnelen und gebratenen Rindfleischstreifen	19,9
--	------

Die jeweilige Salat-Komposition ist ein abgestimmter Vorschlag unseres Küchenchefs. Natürlich können Sie auch ein anderes Dressing aus unserem Angebot wählen.

Dressings

Balsamico-Dressing, French-Dressing, Joghurt-Dressing, Himbeer-Dressing

Alle Dressings enthalten Zusatzstoffe ^{10, 14, 17, 23, 25}



Der Grill

Unser original 800°-US-Grill wurde speziell für die Zubereitung von Steaks konzipiert und wird in vielen bekannten Steakhäusern in den USA eingesetzt.

Die hohe Temperatur von 800° sorgt dafür, dass sich die Poren des Fleisches sofort verschließen und das Grillgut von außen knusprig und von innen herrlich zart und saftig bleibt.

Es entsteht eine sehr schmackhafte, krosse und nahezu karamellierte dunkle Kruste, die dem Fleisch ein wunderbares Aroma verleiht.

Die Garstufen

Bleu: Kurz angebraten, dunkelrot und sehr saftig, kalter Kern.

Rare/English: Blutig im Inneren und noch fast roh. Warmer Kern. Für Kenner.

Medium rare: Roter Fleischkern, gut gebräunt von außen, sehr saftig.

Medium: Auf den Punkt gegrillt. Rosa Fleischkern und dunkelbraune Kruste.

Medium well: Fast durchgebraten und kräftig im Biss.

Well done: Komplette durchgebratenes Steak, vollständig braune Farbe im Inneren.

Pittsburgh Style: Außen schwarz geröstet. Bei kleinen Cuts ab Garstufe Medium.

Die Cuts

Lady's Cut: Für die Dame oder den kleinen Hunger.

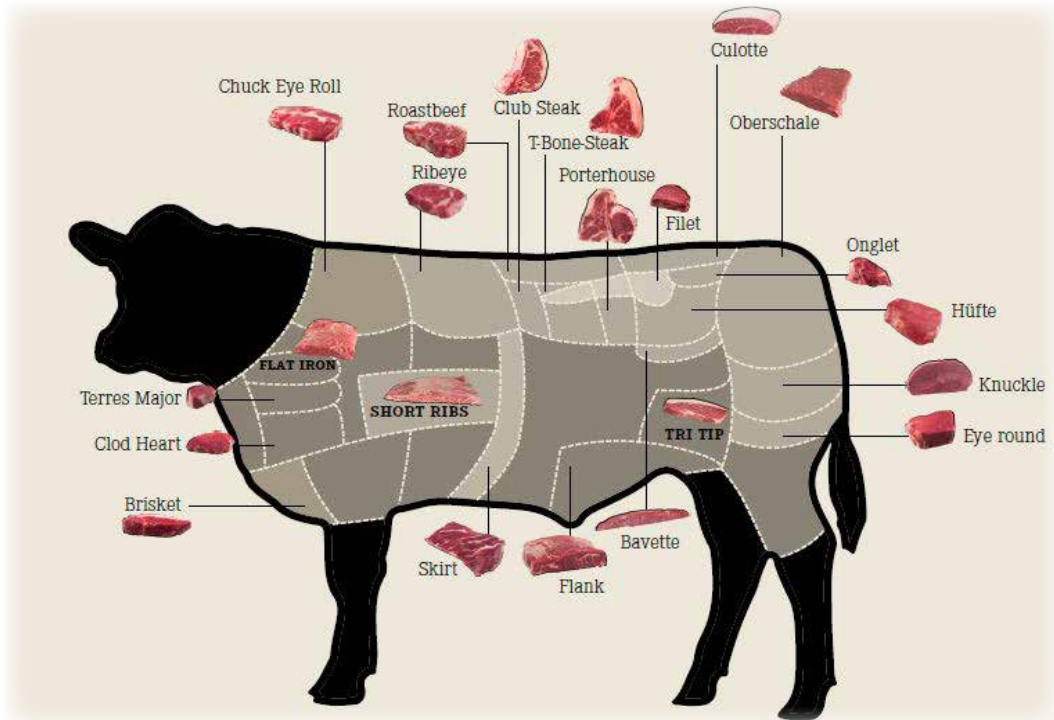
Gentleman's Cut: Für den Herrn und den großen Hunger.

Die Cuts können im Gewicht je nach Fleischsorte variieren, wenn beispielsweise im Fleischstück auch Knochen enthalten ist oder große Stücke nicht dünn geschnitten werden sollten.

CHARLY'S

RESTAURANT ★ GRILL

Das Rind



Chuck:	Nackenstück
Brisket:	Brust
Short Rib:	Querrippe
Skirt:	weiterer Teil der Rippe
Flank:	Bavette, zarter Bauchmuskel
Roastbeef:	Rinderrücken
Rump:	Rinderrücken zur Hüfte
Ribeye:	Rinderrücken zum Nacken, typisch marmoriert
Striploin:	vorderer Teil des Rindenrückens
Top Sirloin:	oberer, hinterer Teil des Rinderrückens
Clubsteak:	Rinderrücken vor dem Filet
Tender Loin:	Filet
Tomahawk:	Rib-eye am Knochen
T-Bone:	Filet und Rinderrücken am Knochen
Porterhouse:	Filet und Rinderrücken am Knochen, großes Stück



Argentinisches Black-Angus-Rind

Euro

Argentinisches Black Angus Beef

Argentinische Rinder liefern gleichbleibende und hochwertige Fleischeigenschaften. Die argentinischen Rinder leben das ganze Jahr in der Pampa Argentiniens. Dadurch erhält es seine feste Konsistenz, ist saftig und aromatisch im Geschmack.

Argentinisches Black Angus Rinderrückensteak

Lady's Cut, 180 g	21
Gentleman's Cut, 350 g	34

Argentinische Black Angus Rinderhüfte, 200 g	20
--	----

Argentinisches Premium Black Angus Rinderfilet

Lady's Cut, 180 g	26
Gentleman's Cut, 350 g	45

Argentinisches Premium Black Angus Entrecôte

Lady's Cut, 300 g	28
Gentleman's Cut, 450 g	37

Surf & Turf

Argentinischer Black Angus Rinderrücken 250 g und ausgelöste Tiger Prawns	37
---	----

Saucen

Pfefferrahmsauce	4,5
------------------	-----

Sauce Béarnaise	4,5
-----------------	-----

Pikante Tomatensalsa ^{15, 23, 24, 25}	3,5
--	-----

Kräuterbutter, Tomatenbutter oder Café de Paris-Butter	3,5
--	-----

BBQ-Sauce ^{15, 23, 24, 25}	3,5
-------------------------------------	-----

Aioli ²⁵	3,5
---------------------	-----



U.S. Nebraska Prime Beef

Euro

U.S. Nebraska Prime Beef

US-Rinder wachsen etwa 24 Monate auf riesigen Weideflächen auf und verbringen danach mehr als 100 Tage mit Maisfütterung unter freiem Himmel – dies garantiert Rindfleisch von höchster Qualität. Rindfleisch mit der stärksten Marmorierung erhält die höchste Qualitätsstufe: „Prime“.

U.S. Nebraska Prime Beef New York Striploin

Lady's Cut, 350 g	34
Gentleman's Cut, 450 g	43

U.S. Nebraska Prime Beef Rumpsteak

Lady's Cut, 220 g	24
Gentleman's Cut, 350 g	36

U.S. Nebraska Prime Beef Flank Steak

Lady's Cut, 250 g	23
Gentleman's Cut, 450 g	39

Außerdem bieten wir Ihnen auf Vorbestellung dry aged T-Bone und Porterhouse-Steaks in verschiedenen Größen (600 g bis 1.400 g) sowie Kobe-Rindfleisch in verschiedenen Qualitätsstufen zum Tagespreis an.
Unser Küchenchef berät Sie gerne.

Wenn nicht anders gewünscht, garen wir Ihr Steak medium.

Zu allen Steaks reichen wir drei Dips: Kräuterbutter, BBQ und Aioli.
Wählen Sie zusätzlich aus unseren weiteren Beilagen.



Beilagen

Euro

Pommes Frites	3,5
Ofenkartoffel mit Kräuterbutter oder Kräuterquark	4,5
Röstkartoffeln mit frischem Majoran	4,5
Kartoffel-Wedges mit Sour Cream	3,5
Süßkartoffel-Sticks	4,5
Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat ^{5, 15}	5,5
Blattspinat à la crème	4,5
Tagesgemüse	4,5
Cole Slaw ^{23, 24, 25}	4,5
Röstzwiebeln	3,5
Gebratene Waldpilze	4,5
Gebratene Pfifferlinge	5
Bunter Salat	
klein	4,5
groß	7,5



Fisch

Euro

Seezunge im Ganzen gebraten und filetiert mit gegrilltem saisonalem Gemüse, Kräuter-Kartoffeln und gesalzener Salbei-Limetten-Butter	35
Lachsfilet auf feiner Artischockencrème lauwarme Kapern-Oliven-Vinaigrette, gebratene Pfifferlinge, dazu selbstgemachte Ravioli mit Ricotta und Basilikum	25
Gebratenes Zanderfilet mit Blattspinat, Serranobratlingen und luftiger Tomatenhollandaise	22

Fleisch

Schnitzel „Wiener Art“ vom Eifeler Schweinerücken mit Pommes Frites und saisonalem Beilagensalat ^{5,15}	19,8
Traditionelles Wiener Schnitzel vom Kalb mit selbstgemachtem, lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren ^{5,15}	25
Tagliata vom Argentinischen Black Angus Rind (gebratenes Rumpsteak in Scheiben geschnitten) mit gebratenen Pfifferlingen, frisch gehobeltem Parmesan und mariniertem Rucolanest, dazu mediterrane Kräuter-Röstbratlinge	28
Beef Tatar Classic, 180 g klassisch angemacht, mit geröstetem Ciabatta mit frisch gehobeltem Trüffel	18,9 + 4,5



Pfifferlinge

Euro

Pfifferlings-Bruschetta

Knuspriges Ciabatta (3 Stück), belegt mit mariniertem Pfifferlings-Tomatensalat und geräuchertem italienischem Rinderschinken, serviert mit Aioli

13,5

Pfifferlingssuppe mit Crème fraîche verfeinert, Pfifferlingen und knusprigen Thymian-Croûtons

8,5

Selbstgemachte Ravioli mit Ricotta und Basilikum, gebratene Pfifferlinge, Tomatenpesto und gehobeltem Parmesan

15

Lachsfilet auf feiner Artischockencrème lauwarmer Kapern-Oliven-Vinaigrette, gebratene Pfifferlinge, dazu selbstgemachte Ravioli mit Ricotta und Basilikum

25

Tagliata vom Argentinischen Black Angus Rind (gebratenes Rumpsteak in Scheiben geschnitten) mit gebratenen Pfifferlingen, frisch gehobeltem Parmesan und mariniertem Rucolanest, dazu mediterrane Kräuter-Röstbratlinge

28



Desserts

Euro

Mille Feuille mit marmorierter Schokoladenmouse, Honig-Blättern und fruchtigem Himbeerragout	9
Kölsch-Tiramisu Mascarponecrème mit Apfel-Kölsch-Kompott und Zimt-Zucker	8,5
Dessertvariation Ascari ^{23, 25}	9,5
Französische Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben und Walnüssen	11,5

Kaffee

Café Crema ¹⁹	2,8
Espresso ¹⁹	2,6
Doppelter Espresso ¹⁹	4,5
Cappuccino ¹⁹	3,5
Latte Macchiato ¹⁹	3,9
Milchkaffee ¹⁹	3,9

Alle Kaffeespezialitäten sind auch entkoffeiniert erhältlich.



Digestifs - klar

Euro

Malteser	2 cl	3
Line Aquavit	2 cl	3,5
Jubiläums Aquavit	2 cl	3
Tequila silver/gold	2 cl	3
Sambuca Molinari	2 cl	3

Digestifs - süss

Cointreau, Grand Marnier, Bénédictine ¹⁵	4 cl	6,5
Amaretto Di Saronno	4 cl	5,4
Baileys ^{9, 15, 17, 18}	4 cl	5,4

Digestifs - Kräuter

Ramazzotti	2 cl	3
Averna	2 cl	3
Fernet Branca	2 cl	3
Jägermeister	2 cl	3



Brandy, Cognac & Armagnac

Euro

Remy Martin VSOP	4 cl	7
Cardenal Mendoza	4 cl	7
Carlos I	4 cl	7,5

Whisky & Whiskey

Ballantines Finest Blended Scotch ¹⁵	4 cl	5
Johnnie Walker Red Label ¹⁵	4 cl	6
Jim Beam	4 cl	6,5
Jack Daniels	4 cl	6,2
Laphroaig	4 cl	8,5
Tullamore Drew	4 cl	5,5
Talisker ¹⁵	4 cl	9
Slyers	4 cl	8
Jameson	4 cl	7,5
Canadian Club	4 cl	6
Auchentoshan	4 cl	7,5
Glenfiddich Single Malt, 15 years	4 cl	9,5
Bushmills Whisky, 10 years	4 cl	8,5



Grappa & Obstbrände

Euro

Nonino 41°	2 cl	6,5
Nonino Chardonnay (Barrique)	2 cl	7,5
Ziegler Alte Zwetschge	2 cl	8
Ziegler Aprikosenbrand	2 cl	8
Ziegler Wildkirsche No. 1	2 cl	10,5
Williamsbirne	2 cl	3,9
Obstler (verschiedene Sorten)	2 cl	2,7

Rum

Ron Don Papa	4 cl	9
New Grove	4 cl	8,5
Ron Botucal Reserva	4 cl	9



Cocktails

Euro

Melon Sour Melonenlikör, Wodka, Orangensaft	6,9
Whiskey Sour Jack Daniels, Zitronensaft ¹² , Zuckersirup ⁸	6,9
Margarita Tequila, Triple Sec, Limettensaft ¹²	6,9
Caipirinha Cachaca, Limettensaft ¹² , Limette, Rohrzucker	7,5
Mango Caipirinha Cachaca, Mangonektar, Limette, Limettensaft ¹² , Rohrzucker	8
Mojito Bacardi, Limettensaft ¹² , Limette, Minze, Ruhrzucker	8
Sex on the Beach Wodka, Grenadine ¹⁵ , Peachtree, Orangensaft	7,5
Mai Tai Weißer und brauner Rum, Old Pascas, Mandelsirup, Ananassaft	8
Long Island Ice Tea Wodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Zitronensaft ¹² , Cola ^{5, 13, 15, 17, 19}	9,5
Spain 43er, Wodka, Maracujasaft, Sahne, Grenadine ¹⁵	8
Pina Colada Rum, Sahne, Ananassaft, Kokossirup	8

HAPPY HOUR VON 18 BIS 20 UHR - JEDER COCKTAIL 6 EURO
Fragen Sie unser Barpersonal nach weiteren Cocktail-Kreationen



Bier

Euro

Gaffel Kölsch vom Fass ²²	0,20 l	1,9	
	0,30 l	2,8	
Bitburger Pils vom Fass ²²	0,30 l	2,8	
Benediktiner Weißbier	Hefe Hell ²²	0,50 l	4,5
	Hefe Dunkel ²²	0,50 l	4,5
	Alkoholfrei ²²	0,50 l	4,5
Bitburger alkoholfrei ²²	0,33 l	3,5	
Kandi Malz ²²	0,33 l	3,5	

Longdrinks

Whiskey Cola ^{5, 13, 15, 17, 19}		7
Wodka Tonic ¹⁶ , Wodka Orange		7,5
Highball		8
Tequila Sunrise ¹⁵		7
Cuba Libre ^{5, 13, 15, 17, 19}		8

Gin Tonic ¹⁶

Gordon's Dry Gin		7
Hendricks		10,5
Gin Mare		11,8
Siegfried		12,8
Sünner		8
Bombay Sapphire		8
Gin T. Morgentau (Grüner Tee) und Fever Tree		13,5



Offene Weine

Euro

WEISS

Sauvignon Blanc, 2015, Domaine du Tariquet, Cotes de Gascogne ¹⁴	0,20 l	6,1
Chardonnay, 2015, Paul Mas, Languedoc-Roussillon ¹⁴	0,20 l	6,7
Riesling, 2015, Weingut Schmittges, Erden, Mosel ¹⁴	0,20 l	6,7
Grauburgunder, 2015, Kaiserstuhl, Baden ¹⁴	0,20 l	6,7

ROSÉ

Spätburgunder Weißherbst, 2015, Kaiserstuhl, Baden ¹⁴	0,20 l	6,7
Rosé de Syrah, 2015, Paul Mas, Languedoc-Roussillon ¹⁴	0,20 l	6,7

ROT

Spätburgunder, 2014, Kaiserstuhl, Baden ¹⁴	0,20 l	6,7
Merlot, 2014, Paul Mas, Languedoc-Roussillon ¹⁴	0,20 l	6,7
Caparzo Sangiovese, 2014, Montalcino, Toskana ¹⁴	0,20 l	6,7



Alkoholfreie Getränke

Euro

San Pellegrino	0,25 l	2,6
	0,75 l	7,6
Acqua Panna (still)	0,25 l	2,6
	0,75 l	7,6
Coca Cola ^{5, 13, 15, 17, 19}	0,20 l	2,9
Coca Cola Light & Zero ^{5, 13, 15, 17, 19, 20}	0,40 l	4,9
Fanta ^{5, 11, 12, 15} , Sprite ^{5, 15, 18, 21}	0,20 l	2,9
	0,40 l	4,9
Gaffels Fassbrause	0,33 l	3,5
Apfel-, Rhabarberschorle	0,20 l	2,8
	0,40 l	4,6
Granini Apfelsaft	0,20 l	3
Granini Orangensaft	0,20 l	3
Granini Johannisbeersaft ⁵	0,20 l	3
Granini Tomatensaft	0,20 l	3
Traubensaft, Rivanertraube, Mosel	0,20 l	5,5
Kiba (Kirsch- und Bananensaft)	0,20 l	3,5
Schweppes Bitter Lemon ^{12, 16}	0,20 l	3
Tonic Water ¹⁶ , Ginger Ale ^{12, 15}		
San Bitter ¹⁵	0,1 l	3,5



Eistee von Ailaike

Euro

**Probieren Sie unsere neuen Eistees von Ailaike.
Bio, glutenfrei, vegan und frei von Konservierungsstoffen.**

Zitrone - Minze	0,33 l	3,5
Orange - Ingwer	0,33 l	3,5
Mate - Johannisbeer	0,33 l	3,5
Matcha - Apfel	0,33 l	3,5
Pfirsich - Mango	0,33 l	3,5



Zusatzstoffe

- 1 Stabilisator Eisen-II-gluconat
- 2 Säuerungsmittel E330
- 3 Sojalecithine E322
- 4 Schwefeldioxid
- 5 Antioxidationsmittel
- 6 Zuckerkulör E150cc
- 7 Trennmittel E535
- 8 Glukosesirup
- 9 Emulgator (Mono- u. Diglyceride)
- 10 Verdickungsmittel: Johanneskernmehl
- 11 Verdickungsmittel: Guarkernmehl
- 12 Zitronensäure
- 13 Phosphat
- 14 Sulfite
- 15 Farbstoffe
- 16 Chininhaltig
- 17 Aromastoffe
- 18 Säureregulator
- 19 Koffeinhaltig
- 20 Phenylalaninquelle
- 21 natürliches Zitronen-Limetten-Aroma
- 22 Gerstenmalzextrakt
- 23 Konservierungsstoffe
- 24 Geschmacksverstärker
- 25 Süßungsmittel

**WENN SIE FRAGEN ZU IN UNSEREN SPEISEN ENTHALTENEN ALLERGENEN
HABEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.**



Italienischer Abend

Lassen Sie sich an jedem 2. Freitag im Monat von unserem Küchenchef Marco Argento in die Welt der italienischen Küche entführen.

Genießen Sie hausgemachte Antipasti, mit Liebe hergestellte Pastavariationen und wunderbare italienische Desserts an unserem großen Buffet.

Der Prosecco zur Begrüßung und der Espresso zum Abschluss sind natürlich im Preis enthalten.

Preis pro Person 30 Euro

Tischreservierungen nimmt unser Servicepersonal gerne entgegen!



