



Speisen & Getränke / Food & beverage

**Das Team von Charly's Restaurant im Ascari Parkhotel
begrüßt Sie herzlich und freut sich darauf Sie
mit unseren Köstlichkeiten zu verwöhnen.**

*The team of charly's restaurant is glad to welcome you in
our restaurant and wish you to enjoy your stay.*

Unsere Empfehlung:

Kir Royal ¹⁷ Cassislikör mit Moët & Chandon Imperial Champagner	0,10 l	€ 11,50
Ferrari Perlé Brut ¹⁷	0,10 l	€ 8,50
Lillet Vive ^{14,17} Lillet Blanc & Thomas Henry Tonic Water	0,20 l	€ 7,00

Bitte sprechen Sie uns an wegen unserer Tagesempfehlung!
Please ask our waiters for the daily recommendation!

Vorspeisen/Starters

Süßkartoffel-Carpaccio mit Garnelen in Cocktailsauce und Salatbouquet ^{b,c,d,j} <i>-Carpaccio of sweet potatoes with prawns in cocktail sauce and bouquet of salad-</i>	€ 16,50
Salat Caprese- Tomate mit Mozzarella ^{1,G} <i>-Salad caprese-tomatoes with mozzarella cheese-</i>	€ 14,50
Roastbeef mit Trüffelmayonnaise ^{g,i,j} <i>-Roastbeef with truffle mayonnaise-</i>	€ 16,00
Gegrilltes Carpaccio mit winterlichem Salat <i>-Grilled beef carpaccio with winterly salad-</i>	€ 18,00
Vitello Tonnato <i>-Vitello Tonnato- slices of boiled veal with tuna sauce-</i>	€ 16,00
Caesar Salat Klassik – vegetarisch ^{c,i,j} <i>-Classic "Cesars salad"- vegetarian-</i>	€ 16,00

Pasta

Tagliarini mit Wintertrüffel ^{g,a} <i>-Tagliarini with truffles-</i>	€ 24,50
Spaghetti Gragnano-mit Tomatensauce und Büffelmozzarella ^{g,a} <i>-Spaghetti with tomato sauce and buffalo mozzarella cheese-</i>	€ 16,90
Fusilloni Amatriciana- mit Tomatensauce & luftgetrocknetem Speck von der Schweinebacke ^a <i>-Fusilloni Amatriciana-with tomato sauce & air dried bacon of pork cheeks-</i>	€ 18,00
Reistimbale mit Garnelen auf Zucchini-Saucen Spiegel ^{b,d,i,n} <i>-Rice timbale with prawns on zucchini sauce-</i>	€ 19,50

Alle Preise sind inkl. Service und Mehrwertsteuer. Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.
All prices incl. Service and taxes. Allergenic and additives you will find on the last page of the menu.



Speisen & Getränke / Food & beverage

Fleisch/Meat

Rinderfilet in Balsamicojus mit gebratenem Brokkoli und Kartoffelpüree ^{g,i,f} <i>-Beef tenderloin in balsamico jus with roasted broccoli and mashed potatoes-</i>	€ 37,00
Kalbskotelett in Salbeibutter mit Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln ^{g,j} <i>-Chop of veal with sagebutter, sweet pepper and rosemary potatoes-</i>	€ 35,50
Gegrilltes Rumpsteak mit französischer Kräuterbutter, dazu ein gemischter Salat und Steak Pommes Frites ^{d,g} <i>-Grilled Rumpsteak with french butter, mixed salad and steak fries-</i>	€ 28,90
Gebratene Maispoulardenbrust mit grüner Pfeffercremesauce, saisonaalem Gemüse und Kartoffelpüree ^{g,i} <i>-Roasted breast of poulard with green pepper cream sauce, seasonal vegetables and mashed potatoes-</i>	€ 26,50
Gegrillte Lammkotelettes mit frischen Kräutern, Knoblauch und Chili mit Zucchini Gemüse und Ofenkartoffeln ^{g,i,j} <i>-Grilled lamb chops with fresh herbs, garlic and chili, served with zucchini and baked potatoes-</i>	€ 26,90

Fisch/Fish

Filet vom Steinbutt mit Kräutern gebraten und Safranrisotto ^{d,g} <i>-Filet of turbot roasted in herbs with saffron risotto-</i>	€ 32,90
--	----------------

Dessert & Käse/Dessert & cheese

Blaubeer- Cheesecake <i>-Blueberry chees cake-</i>	€ 8,50
Tiramisu traditional <i>-“Tiramisu“, italian dessert with mascarpone, biscuits, espresso and Amaretto liqueur-</i>	€ 8,50
Mandelparfait <i>-Almond parfait-</i>	€ 8,50
Dessertvariation des Tages <i>-Variation of desserts -</i>	€ 10,50
Italienische Käsevariation <i>-Variation of italian cheese-</i>	€ 10,50

Unsere Empfehlung/Our recommendation

2012er Beerenauslese Cuvée ¹⁷ Weingut Kracher, Burgenland Österreich	0,05 l € 5,50
	0,375 l € 29,00



Speisen & Getränke / Food & beverage

Alkoholfreie Getränke / alcoholfree drinks

Gerolsteiner medium / Naturell (still)	0,25 l	€ 2,90
	0,75 l	€ 7,90
Apfel-, Rhabarber-, Orangen-, Johannisbeer-, Kirsch-Schorle	0,20 l	€ 3,00
	0,40 l	€ 4,90
Apfel, Orangen, Rhabarber, Johannisbeer, Kirsch, Kiba (Kirsch & Bananensaft)	0,20 l	€ 3,20
	0,40 l	€ 5,20
Coca Cola ^{1,3,4,13,15} Cola light, Zero ^{1,3,4,8,13,15,10} , Fanta ^{1,3,4} , Sprite ^{1,3,4}	0,20 l	€ 3,20
	0,40 l	€ 5,20
Thomas Henry Bitter Lemon ¹⁴ , Tonic Water ¹⁴ , Ginger Ale ^{1,3,4}	0,20 l	€ 3,60
Gaffel Fassbrause Zitrone	0,33 l	€ 3,80

Heißgetränke / Hot drinks

Tasse Café Crema ¹⁵		€ 3,20
Espresso ¹⁵		€ 2,90
Espresso Macchiato ^{15,g}		€ 3,20
Doppelter Espresso ¹⁵		€ 4,70
Cappuccino ^{15,g}		€ 3,50
Milchkaffee ^{15,g}		€ 4,00
Latte Macchiato ^{15,g}		€ 4,20
Chococcino (Kakao mit Espresso) ^{15,f,g}		€ 3,80
Kakao ^{f,g}		€ 3,50
Kakao mit Sahne ^{f,g}		€ 4,20
Kakao mit Amaretto & Sahne ^{f,g}		€ 6,50



Speisen & Getränke / Food & beverage

Tasse Tee € 3,00

Kännchen € 5,50

Unsere Teesorten:

Darjeeling Summergold, English Breakfast, Assam Bari, Sweet Berries,

Rooibosh Cream Orange, Kamille, Pfefferminztee, Bergkräuter, Green Dragon, Morgentau, Ayurveda

Biere/Beer

Gaffel Kölsch vom Fass 0,20 l € 2,10
0,30 l € 3,00

Bitburger Pils vom Fass 0,30 l € 3,00

Bitburger Pils alkoholfrei aus der Flasche 0,33 l € 3,50

Benediktiner Weizenbier aus der Flasche,- Helles Hefe-,

Dunkles Hefe/ alkoholfrei 0,33 l € 5,00

Kandi Malz- Malzbier ¹ 0,33 l € 3,60

Aperitive

Kir ¹⁷ Cassislikör & Chardonnay 0,10 l € 7,00

Kir Royal ¹⁷ Cassislikör mit Moët & Chandon Imperial Champagner 0,10 l € 11,50

Aperol Spritz ^{1,17} Aperol, Sekt & Soda 0,20 l € 8,00

Hugo ^{11,17} Cuvée Ascari (Sekt), Mineralwasser, Holunderblütensirup & frische Minze 0,20 l € 8,00

Hugo Free ^{1,11} Ginger Ale, Mineralwasser, Holunderblütensirup & frische Minze 0,20 l € 6,50

Lillet Wild Berries ^{14,17} Lillet Blanc & Wild Berries Limonade von Schweppes 0,20 l € 7,50

Lillet Vive ^{14,17} Lillet Blanc & Thomas Henry Tonic Water 0,20 l € 7,00

Lillet Mojito ^{4,11} Lillet Blanc, Minze, Limette, brauner Zucker & Thomas Henry Tonic Water 0,20 l € 7,50

Moskow Mule ^{1,11} Smirnoff Wodka, Thomas Henry Ginger Ale, Limettensaft & Gurke 0,20 l € 7,50

Virgin Mule ^{1,11} Thomas Henry Ginger Ale, Limettensaft & Gurke 0,20 l € 6,50

Martini Dry, Martini Bianco, Martini Rosso ¹⁷ 0,05 l € 5,00

Sherry Lustau ¹⁷ 0,05 l € 5,50

Portwein-Weiß ¹⁷ Delaforce 0,05 l € 5,50

***Alle Preise sind inkl. Service und Mehrwertsteuer. Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.
All prices incl. Service and taxes. Allergenic and additives you will find on the last page of the menu.***



Speisen & Getränke / Food & beverage

Sekt & Champagner/Sparkling wine

Cuvée Ascari ¹⁷	0,10 l	€ 6,50
Ferrari Perlé Brut ¹⁷	0,10 l	€ 8,50
Ferrari Perlé Rosé ¹⁷	0,10 l	€ 8,50
Moet & Chandon Imperial Champagner ¹⁷	0,10 l	€ 10,50
Moet & Chandon Rosé Imperial Champagner ¹⁷	0,10 l	€ 10,50

Offene Weine/Open wine

Weißwein/White wine

2016er Silvaner ¹⁷ , trocken Weingut am Stein, Würzburg, Franken	0,20 l	€ 7,50
2020er Blanc de Noir ¹⁷ , trocken Weingut Mayschoss, Ahr	0,20 l	€ 7,50
2018er Riesling ¹⁷ , feinherb Weingut Künstler, Rheingau	0,20 l	€ 7,50

Rosé

2018er Spätburgunder ¹⁷ Weissherbst "Achkarrer Schlossberg", Kabinett, mild Weingut Achkarren, Kaiserstuhl, Baden	0,20 l	€ 7,50
---	--------	--------

Rotwein/Red wine

2019er Spätburgunder "Bischoffinger Vulkanfels" ¹⁷ , trocken WG Bischoffinger, Baden	0,20 l	€ 7,90
2014er Valpolicella ¹⁷ Superiore, trocken Azienda Zenato, Lago di Garda, Veneto	0,20 l	€ 7,90

Cocktails

Melon Sour ¹ Melonenlikör, Smirnoff Wodka & Orangensaft	€ 7,50
Whiskey Sour ^{9,11} Jack Daniels Whiskey, Zitronensaft & Zuckersirup	€ 7,50
Margerita ^{9,11} Tequila, Triple Sec, Limettensaft	€ 7,50
Caipirinha ¹⁸ Canario Cachaca, Limettensaft, frische Limette & Rohrzucker	€ 8,50
Mojito ¹⁸ Havana Club 3 Jahre, Limettensaft, frische Limette, Minze & Rohrzucker	€ 8,50
Sex on the Beach ^{1,19,20} Smirnoff Wodka, Peachtree, Grenadine & Orangensaft	€ 9,00
Long Island Ice Tea ^{1,3,4,13,15} Smirnoff Wodka, Gordon's Gin, Silla Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Coca Cola	€ 10,50
Pina Colada ^{8,1} Meyers Rum, Sahne, Ananassaft & Kokossirup	€ 9,50

**Alle Preise sind inkl. Service und Mehrwertsteuer. Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.
All prices incl. Service and taxes. Allergenic and additives you will find on the last page of the menu.**



Speisen & Getränke / Food & beverage

Longdrinks

Whiskey Cola ^{1,3, 13, 15,20} Jack Daniels Whiskey & Coca Cola	0,20 l	€ 8,00
Gin Tonic ¹⁴ Gregory's Gin & Thomas Henry Tonic Water	0,20 l	€ 8,00
Wodka Lemon ¹⁴ Smirnoff Wodka & Thomas Henry Bitter Lemon	0,20 l	€ 8,00
Screwdriver Smirnoff Wodka & Orangensaft	0,20 l	€ 8,00
Tequila Sunrise ¹ Silla Tequila Silver, Orangensaft, Zitronensaft & Grenadine	0,20 l	€ 8,00
Cuba Libre ^{1,3,4,13,15} Havana Club 3 Jahre, frische Limette & Coca Cola	0,20 l	€ 8,50

Whiskey

Jim Beam Kentucky Straight Bourbon ¹	0,04 l	€ 6,00
Jack Daniels Tennessee Whiskey ¹	0,04 l	€ 6,00
Tullamore Dew Blended Irish Whiskey ¹	0,04 l	€ 6,50
Jameson Blended Irish Whiskey ¹	0,04 l	€ 7,50
Bushmills 10 Years Single Malt Irish Whisky ¹	0,04 l	€ 9,50
Johnny Walker Red Label Blended Scotch ¹	0,04 l	€ 7,00
Ballantines Finest Blended Scotch ¹	0,04 l	€ 6,50
Auchentoshan 12 Years Single Malt Scotch Whisky ¹	0,04 l	€ 10,50
Talisker 10 Years Islay Single Malt Scotch Whisky ¹	0,04 l	€ 10,50
Penderyn Single Malt Welsh Whisky Madeira Finish ¹	0,04 l	€ 11,50

Gin

Gregory's Dry Gin	0,04 l	€ 6,00
Gordon's Dry Gin	0,04 l	€ 7,00
Bombay London Dry Gin	0,04 l	€ 8,00
Hendrick's Scotch Dry Gin	0,04 l	€ 10,50
Gin Mare Mediterranean Gin	0,04 l	€ 11,80
Tinte Dry Gin aus Mainz	0,04 l	€ 13,50
Sünner Dry Gin No.260 aus Köln	0,04 l	€ 8,50
Siegfried Dry Gin aus Bonn	0,04 l	€ 2,80

**Alle Preise sind inkl. Service und Mehrwertsteuer. Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.
All prices incl. Service and taxes. Allergenic and additives you will find on the last page of the menu.**



Speisen & Getränke / Food & beverage

Rum

Havana Club 3 Jahre Kuba Rum	0,04 l	€ 6,00
Ron Botucal Reserva Venezuela Rum	0,04 l	€ 9,50
Pyrat XO 15 Years Caribbean Rum	0,04 l	€ 11,50

Grappa

Grappa di Chardonnay Nonino, Veneto	0,02 l	€ 5,50
Grappa Berta Elisi, Piemont	0,02 l	€ 7,50

Obstbrände

Schladerer Kirschwasser	0,02 l	€ 4,50
Ziegler Wildkirsche No.1	0,02 l	€ 10,50
Ziegler Mirabelle	0,02 l	€ 8,00
Ziegler Waldhimbeergeist	0,02 l	€ 8,00
Ziegler Williams Birne	0,02 l	€ 8,00

Weinbrände

Asbach Uralt	0,04 l	€ 5,50
Papidoux Calvados	0,04 l	€ 6,50

Bitters

Ramazotti Amaro	0,02 l	€ 4,00
Averna Amaro	0,02 l	€ 4,00
Cynar Amaro	0,02 l	€ 4,00
Fernet Branca Amaro	0,02 l	€ 3,00
Meyer's Bitter, Magenbitter	0,02 l	€ 3,00
Mama Nero Kräuterlikör aus dem Hause Gaffel	0,02 l	€ 3,00



Speisen & Getränke / Food & beverage

Klare & Aquavite/Spirits

Malteser Aquavit	0,02 l	€ 3,00
Jubiläums Aquavit	0,02 l	€ 3,00
Linie Aquavit	0,02 l	€ 3,50
Silla Tequila Silver / Gold	0,02 l	€ 3,50

Liköre/Liqueurs

Molinari Sambuca ¹⁸	0,02 l	€ 3,00
Cointreau ¹⁸	0,04 l	€ 5,00
Amaretto Di Saronno ¹⁸	0,04 l	€ 5,00
Baileys Irish Cream ^{12,15,20,21}	0,04 l	€ 5,50
Bénédictine Kräuterlikör ¹	0,04 l	€ 6,50

Liebe Gäste,

***wir hoffen Sie hatten eine angenehme Zeit in bei uns und
würden uns sehr freuen Sie bald wieder als Gäste bei uns begrüßen
zu dürfen.***

Dear guest,

we hope you had a wonderful time in our restaurant.

It would give us great pleasure to see you soon.

Ihr Team von Charly's Restaurant.



Speisen & Getränke / Food & beverage

Zusatzstoffe & Allergene/additives & allergenic

a Glutenhaltiges Getreide -cereals containig gluten

b Krebstiere & daraus gewonnene Erzeugnisse -crustaceans and products thereof

c Eier & daraus gewonnene Erzeugnisse -eggs and products thereof

d Fische & daraus gewonnene Erzeugnisse-eggs and products thereof

e Erdnüsse & daraus gewonnene Erzeugnisse-peanuts and products thereof

f Soja(bohnen) & daraus gewonnene Erzeugnisse-soy and products thereof

g Milch & daraus gewonnene Erzeugnisse-milk and products thereof

h Schalenfrüchte-nuts: almond, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan, brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and products thereof

i Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse-celery and products thereof

j Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse-mustard and products thereof

k Sesamsamen & daraus gewonnene Erzeugnisse- sesame and products thereof

m Lupinen & daraus gewonnene Erzeugnisse-lupin and products thereof

n Weichtiere & daraus gewonnene Erzeugnisse-molluscs and products thereof

1 mit Farbstoff -with colorant

2 mit Konservierungsstoff -with preservative or preserved

3 mit Antioxidationsmittel -with antioxidants

4 mit Geschmacksverstärker -with flavour enhancer

5 geschwefelt -sulphuretted

6 geschwärzt-blackened

7 gewachst-waxed

8 mit Süßungsmitteln-with sweetener

9 mit Glukosesirup-with clucose sirup

10 enthält eine Phenylalaninquelle-contains phenylalanine

11 mit Zitronensäure-with citric acid

12 mit Säureregulator E331-with acidity regulator E331

13 mit Phosphat -with phosphate

14 Chininhaltig-with quinine

15 enthält Koffein-with caffeine

16 enthält Taurin-with taurine

17 enthält Sulfite-with sulphites

18 enthält Schwefeldioxid-with sulphur dioxide

19 mit Säuerungsmittel E330-with acidifier E330

20 enthält Aromastoffe-with flavouring substance

21 enthält Zuckerkulör E150 b-with caramel colour E150 b