

Charlotte & FRITZ

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Charlotte & FRITZ. Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen, dem Ort, wo kulinarische Exzellenz auf Berlins reiche Vielfalt an Aromen und Traditionen trifft. Der Name ist inspiriert durch Königin Sophie Charlotte und ihrem Enkelsohn Friedrich II. von Preußen, das Ambiente von deren Ära der Berliner Salonkultur.

Gemeinsam mit einem engagierten Küchenteam kreieren Chefköchin Lena König und Sous Chef Jacob Begrich Gerichte voller Präzision und Leidenschaft, eine Geschmackssymphonie für alle Sinne. Die kulinarische Philosophie folgt den Prinzipien der Lokalität, Nachhaltigkeit und Exzellenz. Sorgfältig zusammengestellte Gerichte verweben das reiche Spektrum an Aromen und Einflüssen, die diese pulsierende Metropole ausmachen.

Wir laden Sie ein auf eine kulinarische Entdeckungsreise. Guten Appetit!

Ihr Charlotte & Fritz-Team



Dear guests,

Welcome to Charlotte & FRITZ. We look forward to welcoming you to our restaurant, the place where culinary excellence meets Berlin's rich diversity of flavors and traditions. The name is inspired by Queen Sophie Charlotte and her grandson Frederick II of Prussia, and reflects the ambience of their era of Berlin salon culture.

Together with a dedicated kitchen team, head chef Lena König and sous chef Jacob Begrich are creating dishes full of precision and passion, a symphony of taste for all the senses. The culinary philosophy follows the principles of locality, sustainability and excellence. Carefully crafted dishes weave together a rich spectrum of flavors and influences that define this vibrant metropolis.

We invite you on a culinary journey of discovery. Bon appétit!

Your Charlotte & Fritz team



VORSPEISEN & ZWISCHENGÄNGE

Regionale Brotzeit

Ruppiner Rinderschinken
Bio-Geflügelugat mit Trüffel • Käse
Eingelegtes • Büffelknacker • Butter • Brot

HanseGarnele

Passionsfrucht • Garnelenvelouté • Gurke
Safranemulsion

Rindertatar

Eingelegte Pfifferlinge
Estragonemulsion • Kresse
gebeiztes Eigelb

Bauer Frings' Eifel-Tomatensalat

Bunte Tomaten • Kirschtomatensorbet
Basilikum • Rote-Zwiebel-Kaviar
Haferblatt

Büffel & Grün

Paoella-Büffelmozzarella
Pistaziendressing • Antipasti-Zucchini

STARTERS & INTERMEDIATES

25

Regional Snacks A,G,I,L,J,3,7

Ruppiner beef ham • organic poultry nougat
with truffle • cheese • pickles
buffalo sausage • butter • bread

23

Hanse Shrimp B,C,L

Passion fruit • shrimp velouté • cucumber
saffron emulsion

30

Beef Tartar C,I,J,L

Pickled chanterelles
tarragon emulsion • cress
cured egg yolk

16



Farmer Frings' Eifel Tomato Salad A,L

Mixed tomatoes • cherry tomato sorbet
basil • red onion caviar
oat leaf

22



Buffalo & Green Salad G,H

Paoella buffalo mozzarella
pistachio dressing • antipasti zucchini

SUPPEN & SALAT

Gurkenkaltschale

Gurken • hausgemachter Holundersirup
Joghurt • knusprige Spreewaldgurke
Dill • Zitronenöl

Geflügelconsommé

Gemüseperlen • Galantine
Maggikraut • Öl • Schnittlauch

Sommersalat

Bunte Tomaten • Wildkräutersalat
Buttermilchdressing • Gurke
Granola-Crunch

Wählen Sie dazu

Maishähnchenbrust
Black-Tiger-Garnelen

15



17

16



12

17

SOUPS & SALADS

Cold Cucumber Soup A,G

Cucumbers • home-made elder syrup
yoghurt • crunchy Spreewald gherkin
dill • lemon oil

Poultry Consommé C,G

Vegetable pearls • galantine
lovage • oil • chive

Summer Salad G,L

Mixed tomatoes • wild herb salad
buttermilk dressing • cucumber
granola crunch

With your choice of

Corn-fed chicken breast

Black tiger prawns B

PASTA

Hausgemachte Pappardelle

Hummerbisque • Teppichmuschel
Petersilie • konfierter Knoblauch
Schmortomate • Meerwasserschaum

Grünes Risotto

Basilikumpesto • Stracciatella (Paoella)
Erdbeere • Pinienkerne

28

25



PASTA

Home-made Pappardelle A,B,D,L,N

Lobster bisque • pullet carpet mussel
parsley • confit garlic
braised tomato • seawater foam

Green Risotto G,H

Basil pesto • stracciatella (Paoella)
strawberry • pine nuts

HAUPTGERICHTE

Beelitzer Kaninchen-Ballotine
Karotte • Geflügelfarce von Feldspinat
& Sommerpilz • Zitrusvelouté • Jus
Pfifferlinge • Karottengrünöl

Wiener Schnitzel
Kartoffelsalat • Gurke
Preiselbeeren • Zitrone

Hohenloher Wiesenlamm
Kartoffelgratin • Ratatouille
Lammjus • Saubohnen

Lachsforelle
Fenchel • Petersilien-Gremolata
Zitrone • Frisée

Gegrillter Chicorée
Ras el-Hanout • Riso Venere
fermentierte Blaubeere
Weingartenpfirsich
rote Pfefferbeerenschale

KÄSE & SÜSSES

Käseauswahl von Alte Milch
Aprikosenchutney • Nüsse • Frucht

Weißer Rausch-Schokolade
Crème brûlée • Amalfi-Zitrone

Aprikose & Holunder
Olivenöleis • Frischkäsecreme
Muscovadozuckerkaramell-Crumble

Ribisel • Baiser • Kokos
Mürbeteig • rote Johannisbeere
geflämmtes Baiser • Veilchenlikör

MAIN DISHES

Beelitz Rabbit Ballotine C,G,I,L
Carrot • poultry stuffing of field spinach
& summer mushroom • citrus velouté
jus • chanterelles • carrot green oil

Viennese Schnitzel A,C,G,I,J,L,3
Potato salad • cucumber
lingonberries • lemon

Meadow Lamb from Hohenlohe G,L
Potatoes au gratin • ratatouille
lamb jus • broad beans

Salmon Filet D,L
Fennel • parsley gremolata
lemon • frisée lettuce

Grilled Chicory L
Ras el hanout • brown rice
fermented blueberry
vineyard peach
red pepperberry peel

CHEESE & SWEETS

Cheese Selection from Alte Milch G,L,3
Apricot chutney • nuts • fruit

White Rausch Chocolate F,G
Crème brûlée • Amalfi lemon

Apricot & Elder A,G
Olive oil ice cream • Cream cheese cream
muscavado sugar caramel crumble

Ribes • Meringue • Coconut A,G
Shortpastry • red currant
flamed meringue • violet liqueur

Paoella Mozzarella GmbH

Paoella Mozzarella legt Wert darauf, das beste Mozzarella-Erlebnis durch eine nachhaltige, transparente Produktion zu bieten und mit natürlichen Büffelmilchprodukten erstklassige Qualität und regionale Authentizität zu zeigen.

Paoella Mozzarella is committed to providing the best mozzarella experience through sustainable, transparent production and showcasing first-class quality and regional authenticity with natural buffalo milk products.

Alte Milch Berlin

Seit seiner Gründung im Jahr 2015 mit nur drei Käseleiben hat sich Alte Milch schnell zu eine der faszinierendsten Käsetheken Berlins entwickelt und bietet eine kuratierte Auswahl an Rohmilchkäsesorten direkt vom Erzeuger, von Klassikern bis hin zu innovativen Sorten. Ein Ort wo Käse im Mittelpunkt steht.

Since its founding in 2015 with just three wheels of cheese, Alte Milch has quickly become one of Berlin's most fascinating cheese retailers, offering a curated selection of raw milk cheeses directly from the producer, from classics to innovative varieties. A place where cheese is the focus.

Bio-Gemüsebauer Frings aus der Eifel | Organic vegetable farmer Frings from the Eifel

Vom Strauch in den Einkaufskorb – frischer geht es nicht. Ausschließlich unbehandelte Gemüse und Kräuter – bilden dieses außergewöhnliche Sortiment für den täglichen Genuss.

From the bush to the shopping basket – it couldn't be fresher. Only untreated vegetables and herbs make up this extraordinary range for daily enjoyment.

Domberger Brot | Domberger Bread

Florian Domberger ist davon überzeugt, dass für das Backen nicht unbedingt ein Meistertitel erforderlich ist und legt vor allem Wert auf gute Produkte, ehrliches Handwerk, saubere Energie und eine kundenorientierte Einstellung, das zeigt sich auch darin, dass alle Mitarbeiter sowohl im Verkauf, als auch in der Bäckerei arbeiten.

Florian Domberger is convinced that a master's degree is not necessarily required for baking and places particular emphasis on good products, honest craftsmanship, clean energy and a customer-oriented attitude, which is also reflected in the fact that all employees work both in sales and work in the bakery.

Beelitzer Kaninchen | Rabbit from Beelitz

Regionaler geht es nicht – in ihrem Laden südwestlich von Berlin verkauft Inhaberin Steffi Schmidt neben Beelitzer Kaninchenspezialitäten auch hausgemachte Wurst vom eigenem Hof, Sanddornlikör und und Leinöl aus der Region.

It couldn't be more regional – in her shop south-west of Berlin, owner Steffi Schmidt sells not only Beelitz rabbit specialities but also homemade sausage from her own farm, sea buckthorn liqueur and linseed oil from the region.

Lachsforellen von Forellen-Abel | Salmon trout from Mecklenburg Western Pomerania

Forellen-Abel legt Wert auf Nachhaltigkeit und Umweltfreundlichkeit – bei Herkunft, Haltung, Verarbeitung und Transport; u.a. durch selbst-erzeugten Strom, Wärmerückgewinnung aus der Abwärme der Kühlanlagen und autarke Abwasserklärung im eigenen Wasser-Kreislaufsystem.

Forellen-Abel attaches great importance to sustainability and the environmental – in terms of origin, husbandry, processing and transport, through self-generated electricity, heat recovery from the cooling systems and self-sufficient wastewater treatment in the company's own water circulation system.

Lamm aus Hohenlohe | Lamb from Hohenlohe

Dank artgerechter Haltung ist das magere, leicht marmorierte Hohenloher Lammfleisch eine Delikatesse. Von Frühjahr an weiden die Tiere in der freien Natur und leisten damit einen unverzichtbaren Beitrag zu Landschaftspflege und Naturschutz.

Thanks to species-appropriate husbandry, the lean, slightly marbled Hohenlohe lamb is a delicacy. From spring onwards, the animals graze in the wild and thus make an indispensable contribution to landscape conservation and nature conservation.

Rausch Schokolade | Rausch Chocolate

Das größte Schokoladenhaus der Welt, nur 250 m von unserem Hotel entfernt und ein Berliner Familienunternehmen in 5. Generation.

The largest chocolate house in the world, just 250 m from our hotel and a 5th generation Berlin family business.

Milchprodukte – Lobetaler Milch | Dairy products – Lobetal Milk

Die Gründung der Bio-Molkerei innerhalb der Hoffnungstaler Stiftung Lobetal leitete den Wandel ein, der zur Umstellung der Höfe und Gärtnereien auf Bio-Betriebe führte und die bekannte Qualität der Bio-Molkereiprodukte hervorhob.

The establishment of an organic dairy within the Hope Valley Lobetal Foundation initiated a comprehensive change that led to the conversion of farms and garden centers to organic farms and highlighted the well-known quality of organic dairy products.

Gemüse – Weihe und Bio aus Deutschland | Vegetables – Weihe and organic from Germany

Ein stolzes Familienunternehmen, das seit seiner Gründung im Jahr 1925 durch Otto Weihe als Obsthändler im Berliner Wedding stark gewachsen ist und heute in vier Generationen über 280 Mitarbeiter am Berliner Großmarkt beschäftigt.

A proud family business that has grown significantly since it was founded in 1925 by Otto Weihe as a fruit merchant in Berlin's Wedding and today employs over 280 people at the Berlin wholesale market over four generations.

Maishähnchen – Prignitzer Hähnchen | Corn-fed chicken – Prignitz Chicken

Der kleinbäuerliche Prignitzer Landhof ist auf Geflügelrassen spezialisiert. In natürlicher Umgebung werden Enten, Gänse, Puten, Fasane, Hühner und Wachteln mit freiem Auslauf auf dem Hof und den angrenzenden Wiesen gehalten, die hauptsächlich Grünfutter fressen.

The small-scale Prignitz Landhof specializes in poultry breeds. Ducks, geese, turkeys, pheasants, chickens and quails are kept in a natural environment, with free range on the farm and the adjacent meadows and mainly eating green fodder.



Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. / All prices in Euro, incl. VAT

Kennzeichnung		Labeling	
A glutenhaltiges Getreide	1 mit Farbstoff	A grain containing gluten	1 colouring
B Krebstiere	2 mit Konservierungsstoffen	B Crustaceans	2 preservatives
C Eier	3 mit Antioxidationsmittel	C Eggs	3 antioxidant
D Fisch	4 mit Geschmacksverstärker	D Fish	4 flavour enhancers
E Erdnüsse	5 mit Phosphat	E Peanuts	5 phosphates
F Soja	6 mit Stärke	F Soy	6 starch
G Milch	7 mit Milcheiweiß	G Milk	7 milk protein
H Schalenfrüchte	8 geschwärzt	H Nuts	8 blackened
I Sellerie	9 geschwefelt	I Celery	9 sulfured
J Senf	10 mit Süßungsmittel	J Mustard	10 artificial sweetener
K Sesam	11 koffeinhaltig	K Sesame	11 contains caffeine
L Schwefeldioxid u. Sulfite	12 chininhaltig	L Sulphur dioxide and Sulfites	12 contains quinine
M Lupinen	13 gewachst	M Lupins	13 waxed
N Weichtiere	14 konserviert mit Thiabendazol	N Molluscs	14 conserved with Thiabendazol
	15 nach Ernte behandelt		15 treated after harvest
	16 tiefgefroren		16 deep frozen