

Charlotte & FRITZ

Wir begrüßen Sie herzlich im Restaurant „Charlotte & Fritz“.

Exponiert und mit direktem Blick auf den Gendarmenmarkt gelegen verbindet unser Restaurant die Idee feiner Berliner Salons zwischen Tradition und Moderne in einem Umfeld, das von Friedrich dem Großen geprägt worden ist. Die Bewunderung des Alten Fritz für seine Großmutter Sophie Charlotte ist vielfach beschrieben worden.

Mit ihrer Liebe zu Kunst und Wissenschaft gründete sie die
Salonkultur in Preußen.

Der Name des Restaurants ist deshalb mit Bedacht gewählt und fügt sich in diese Tradition ein. Drei Worte bringen es auf den Punkt:

wertvoll, stilsicher, provokant.

Apertif

Apfelsecco (alkoholfrei) Raumland, Rheinhessen (D) 10cl	7
* * * * Prosecco extra dry, Valdo, Veneto (I) 10cl	9
2016 Riesling Sekt, Klumpp, Baden (D) 10cl	10
* * * * Veuve Clicquot Réserve, Champagne (F) 10cl	19
2012 Veuve Clicquot Rosé, Champagne (F) 10cl	24
<hr/>	
Bellini 15cl	23
Kir Royal 15cl	23
<hr/>	
Gin & Tonic mit Tanqueray Gin 47,3 % Vol. 20cl	13
Martini / Vodkatini 20cl	15
Negroni 20cl	15
Campari Soda 20cl	15
Campari Orange 20cl	15
<hr/>	
Becks Pils 33cl	7
BRLO Berliner Weisse 33cl	7
Schöffelhofer Hefeweizen 50cl	8,50

alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Weinbegleitung

2018 Silvaner Lump S, Horst Sauer, Franken (D) 10cl 12

2018 Cerasuolo di Vittoria, Planeta, Sicilia (I) 10cl 8

2015 Chardonnay Leithakalk, Kollwentz, Burgenland (A) 10cl 16

2017 Scheurebe Auslese, Thörle, Rheinhessen (D) 5cl 8

2018 Riesling Karthäuser, Tesch, Nahe (D) 10cl 9

2015 Côtes du Jura Savagnin, Rousset-Martin, Jura (F) 10cl 19

Kennzeichnung

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoffen | 3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker | 5 mit Phosphat | 6 mit Stärke | 7 mit Milcheiweiß | 8 geschwärzt
9 geschwefelt | 10 mit Süßungsmittel | 11 koffeinhaltig | 12 chininhaltig | 13 gewachst
14 konserviert mit Thiabendazol | 15 nach Ernte behandelt | 16 tiefgefroren
A glutenhaltiges Getreide | B Krebstiere | C Eier | D Fisch | E Erdnüsse | F Soja | G Milch
H Schalenfrüchte | I Sellerie | J Senf | K Sesam | L Schwefeldioxid u. Sulfite | M Lupinen
N Weichtiere

alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Menü

Gegrillter, eingelegter Spargel G,7,I,6
Essigemulsion, Kräuter und Rauch

Gebackene Zwiebel A,G,7
Pancetta, Röstbrot

Kaninchenraviolo A,G,I,7,C
Wacholder, Thymian

Pochierter Kabeljau D,I,6,G,7
Beurre blanc, Broccoli

Holunderblüte G,7,A,C
Gariguette Erdbeere, Cerealien

Pâte à choux A,G,7,C,H
Brie de Meaux, Sommertrüffel

4-Gänge-Menü 65

5-Gänge-Menü 75

6-Gänge-Menü 85

alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Digestif

Obst	4cl
Adler Williams-Christ Birnenbrand	15
Adler Waldhimbeergeist	15
Adler Mirabellenbrand	15
Adler Sauerkirschbrand	15
Cognac	4cl
Hennessy Fine de Cognac	16
Hennessy XO	36
Remy Martin VSOP	16
Remy Martin XO	36
Rum	4cl
Pyrat XO Reserve, Anguilla	19
Gosling's Black Seal, Bermuda	11
Malt	4cl
Oban, 14 years	18
Laphroaig, 10 years	16
Port	5cl
Taylor's 20 Year Old Tawny Port	18
Taylor's LBV 2014	12

Das gesamte Angebot finden Sie in unserer umfangreichen Spirituosenkarte.

alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Heiße Getränke

Ronnefeldt Teekanne	12
Classic English Breakfast	
Splendid Earl Grey	
Darjeeling Springtime	
Darjeeling Summer	
Superior Oolong	
Assam Bari	
Smoked China	
Green Yin Long	
Jasmin Pearls	
Greenleaf	
Morgentau	

Kaffee	5,50
Espresso	5,00
Doppelter Espresso	8,00
Milchkaffee	7,50
Latte Macchiato	8,50
Cappuccino	6,50
Heiße Schokolade	7,00

Gerne bereiten wir alle Kaffeespezialitäten koffeinfrei und laktosefrei zu.

alle Preise in Euro inkl. MwSt.