

Charles

IN VILLACH

MENÜKARTE



willkommen in charles

Charles
IN VILLACH

Wo Alpen auf Adria treffen.

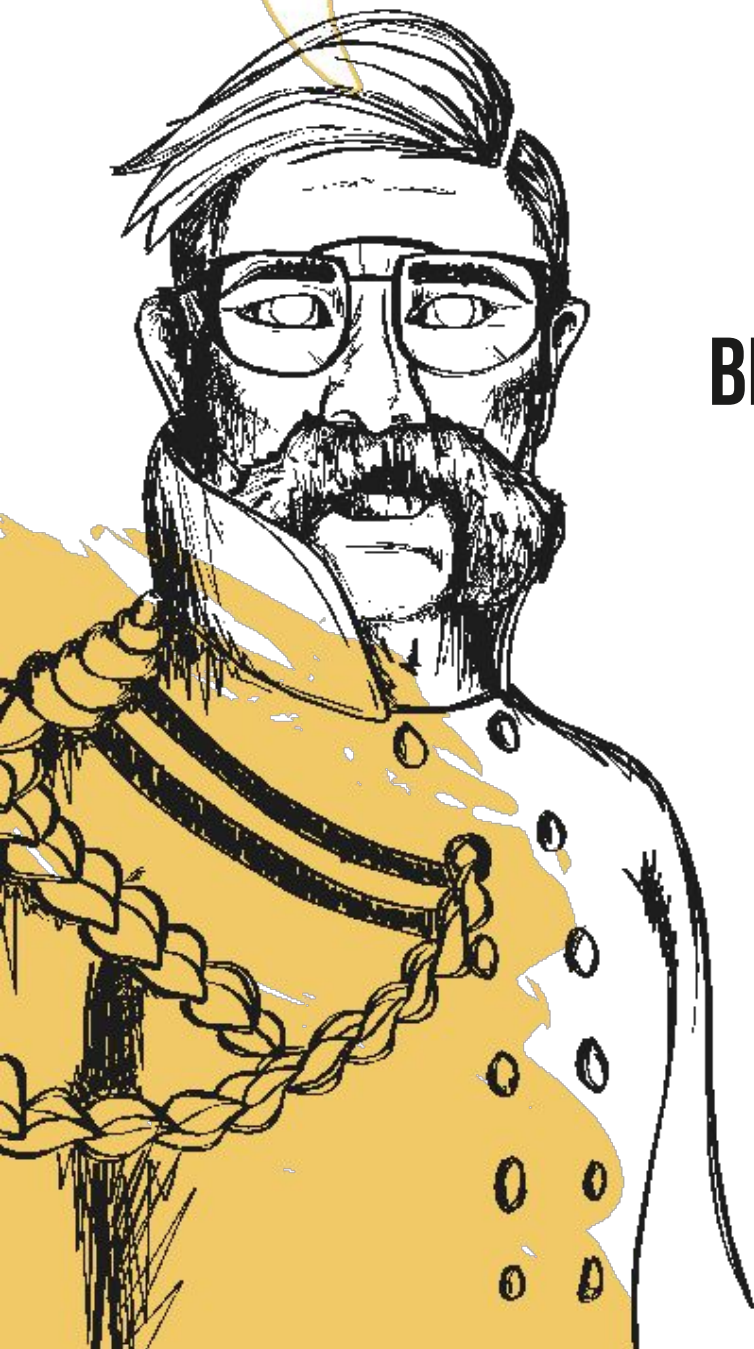
Unsere Küche verbindet das Beste aus Kärnten, Italien, Slowenien und Kroatien

ehrllich, kraftvoll und modern interpretiert

Frische und Lokale Produkte. Klare Aromen. Kein unnötiger Schnickschnack.



AUSGENOMMEN FEIERTAGE

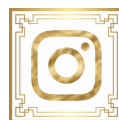


**BLEIBEN SIE IMMER AUF
DEM LAUFENDEN...**

FOLGEN SIE UNS AUF SOCIAL MEDIA



Charles in Villach



charlesinvillach

* Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über die Allergene unserer Gerichte.

CHARLES LUSTMACHER

CHARLES GEDECK_G € 4

Geschlagene Butter | Kärntner Speck Chips | Rucola-Staub

Whipped butter | Carinthian bacon Chips | Arugula dust
Burro montato | Speck della Carinzia Chips | Polvere di rucola

FRÜHLINGSLIEBE - SPARGEL & LACHS_{A,D,G} € 11,50

Spargel | geräucherter Lachs | Junglauch | Radieschen | knusprige Brotchips | Hollandaise-Espuma

Asparagus | smoked salmon | young leek | radish | crispy bread chips | Hollandaise espuma
Asparagi | salmone affumicato | porro giovane | ravanelli | chips di pane croccante | Spuma di salsa olandese

BEEF TATAR VON DER HEIMISCHEN KALBIN_{A,C,G} | 80G | 160G € 18 | € 35

Handgemacht mit eingelegtem Gemüse | geschlagener Butter | Zwiebel

Handmade with pickled vegetables | whipped butter | onion
Fatto a mano con verdure sottaceto | burro montato | cipolla

FORELLE ROH & KLAR_{A,C,G,D} € 12,50

Gebeizte Forelle Tatar | Avocado | Tempura | Topinambur | Pimientos | Limetten-Vinaigrette | frische Tahoon Kresse

Cured trout tartare | avocado | tempura | Jerusalem artichoke | Pimientos | lime vinaigrette | Tahoon cress
Tartare di trota marinata | avocado | tempura | topinambur | pimientos | vinaigrette al lime | crescione tahoon



SUPPEN KASPER

KRÄFTIGE RINDSUPPE_{A,C,G}

€ 7,50

Frittaten mit Wurzelgemüse
Sliced pancakes with root vegetables | Frittelle con ortaggi a radice
Kaspressknödel mit Wurzelgemüse
Cheese dumplings with root vegetables | gnocchi al formaggio con ortaggi a radice

FEINES HÜHNERCONSOMMÉ MIT ROYAL_{A,G,C} € 7,50

Suppengrün | Wurzelgemüse | knusprige Backerbsen
Chicken consomm | Soup vegetables | root vegetables | crispy soup pearls
CConsommé di pollo "Tom Kha Gai" | Dim sun Cuscino | Fiore di carota

BÄRLAUCHSUPPE - NACH CHARLES ART_{A,G,C} € 7,50

Koriandersponge | feines Chorizoöl | Crème fraîche
Coriander sponge | chorizo oil | crème fraîche
Spugna al coriandolo | olio al chorizo | crème fraîche

ALL ABOUT

SALAD

FÜNF SORTEN VON KNACKIGER BLATTSALAT_{G,M,C}

S | L | XL
5€ 7€ 10€

Gurken | Tomaten | Frisches Saisongemüse | Hausdressing
Cucumbers | Tomatoes | Fresh Seasonal Vegetables | House dressing
Cetrioli | Pomodori | Verdure fresche di stagione | Condimento della casa

SALAT À LA GRILL_{A,G,M,C}

€ 14,50

Salatherzen | Grillgemüse | Bärlauchcreme | Sonnenblumenkerne | Brotchips
Baby gem lettuce | grilled vegetables | wild garlic cream | roasted sunflower seeds | crispy bread chip
Cuori di lattuga | verdure grigliate | crema di aglio orsino | semi di girasole tostati | chip di pane croccante

SPARGEL ASIA BOWL MIT HENDL_{G,M,C,A}

€ 17,00

Katsu-Spargel | Hühnerstreifen | Tempura | Teriyaki | Junglauch | Reispapier | Blattsalat
Katsu asparagus | crispy chicken strips | tempura | teriyaki | young leek | rice paper | fresh leaf salad
Asparagi katsu | strisce di pollo croccanti | tempura | teriyaki | porro giovane | carta di riso | insalata verde fresca

FRISCHER FRÜHLINGSSALAT_{G,M,C,A}

€ 16,00

Vogelsalat | Radieschen | Löwenzahn | Spargel | Ei | junge Kartoffeln | Grissini | Blattsalat
Lamb's lettuce | radish | dandelion | asparagus | egg | new potatoes | grissini | fresh leaf salad
Valeriana | ravanelli | tarassaco | asparagi | uovo | patate novelle | grissini | insalata verde fresca

SPARGEL & ENTE_{G,M,C,A}

€ 18,00

Spargelsalat | Blattsalat | geräucherte Entenbrust | knuspriger Grana Padano | Croutons | French Dressing
Asparagus salad | leaf salad | smoked duck breast | crispy Grana Padano | croutons | French dressing
Insalata di asparagi | insalata verde | petto d'anatra affumicato | Grana Padano croccante | crostini | dressing francese

CHARLES

HAUPTSPESIEN

HAUSGEMACHTE KÄRNTNER KASNUDELN CHARLES STYLE ^{A,C,G} € 17,50

Schnittlauchöl | Braune Butter | Brösel | Jungzwiebel | mit Salat

Chive oil | Brown butter | Breadcrumbs | Spring onion | with salad

Olio all'erba cipollina | Burro nocciola | Pangrattato | Cipollotti | con insalata

SAFRAN-RISOTTO & GAMBERO ^{B,D,G} € 25,00

Safran | Gambero | Zucchini | knuspriger Batatchip | frische Tahoon Kresse

Saffron | king prawn | zucchini | crispy sweet potato chip | fresh Tahoon cress

Zafferano | gambero | zucchine | chip di patata dolce croccante | crescione tahoon fresco

KÄRNTNER FISCH AUS HEIMISCHEN SEEN ^{G,D} € 33,00

Bachsaibling | Erdäpfelstroh | Junglauch | Topinambur

Arctic char | crispy potato straw | young leek | Jerusalem artichoke

Salmerino | paglia di patate croccante | porro giovane | topinambur

TRADITIONELLE WIENER SCHNITZEL ^{A,C,G} € 27,50

Heimisches Kalbskarrée von Rose | Kartoffelpralinen vom Bauernhof Mischkulnig | Preiselbeeren

Local veal carré | Potato pralines from Mischkulnig farm | Cranberries

Carré di vitello locale | Praline di patate della fattoria Mischkulnig | Mirilli rossi

RINDERBACKEN KLASSISCH NEU GEDACHT ^{A,G,L} € 34,50

Kartoffelpüree | Trüffel | Spargel | Brokkoli | Enoki | feine Pilz-Miso-Sauce | Chips

Mashed potatoes | truffle | asparagus | broccoli | enoki | mushroom miso sauce | crispy chips

Purè di patate | tartufo | asparagi | broccoli | enoki | salsa miso ai funghi | chips croccanti

FILETSTEAK VON DER KALBIN 250 GRAMM/ € 46,50

LADY STEAK VON DER KALBIN 180 GRAMM ^{C,G} € 39,00

Grillgemüse | Knusprige Kartoffelpralinen | Kräuterbutter | Jus | Sauce Béarnaise

Grilled vegetables | Crispy potato pralines | Herb butter | Jus | Béarnaise sauce

Verdure grigliate | Praline di patate croccanti | Burro alle erbe | Jus | Salsa Béarnaise

* Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über die Allergene unserer Gerichte.

HEY, SÜSSE(S)!



MILLEFOGLIE MIT FEINER RHABARBER VARIATION A,C,G € 7,00

Mille-feuille with rhubarb
Millefoglie al rabarbaro

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL A,C,G € 7,50

Vanillecreme | Schlag

Vanilla cream | Whipped cream
Crema alla vaniglia | Panna montata

KAISERSCHMARRN ALLA CHARLES (FÜR 2) A,C,G € 13,50

Rosinen | Apfelmousse | Erdbeeren

Raisins | apple mousse | strawberries
Uvetta | mousse di mela | fragole

WEIßE SCHOKOLADE & SPARGEL A,C,G € 7,50

Weißer Schokoladenmousse | Spargelchips | Honigkresse | Minzstaub | Nussbutter-Crumble

White chocolate mousse | asparagus | honey cress | mint | brown butter crumble

Mousse al cioccolato bianco | asparagi | crescione al miele | menta | crumble al burro nocciola

LAST BUT NOT LEAST...

ÜBERSICHT DER ALLERGENE



- A GLUTENHALTIGES GETREIDE** namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
- a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1);
 - b) Maltodextrine auf Weizenbasis (1);
 - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
 - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- B KREBSTIERE** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- C EIER** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- D FISCH** und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
- a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
 - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
- E ERDNÜSSE** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- F SOJABOHNEN** und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
- a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (1);
 - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches Dalpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
 - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
 - d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
- G MILCH** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
- a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
 - b) Lactit;
- H SCHALENFRÜCHTE** namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- L SELLERIE** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- M SENF** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- N SESAMSAMEN** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- O SCHWefeldioxid und Sulphite** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
- P LUPINEN** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- R WEICHTIERE** und daraus gewonnene Erzeugnisse;