

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-Geflügelnougat mit Trüffel • Käse
Eingelegtes • Büffelknacker • Butter • Brot

Rindertatar

Eingelegte Pilze
Estragonemulsion • Kresse • Eigelb

Rote Bete

Carpaccio • gezupfter Ziegenfrischkäse
Walnussöl • Frisée
Himbeerbalsam

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

30

Beef Tartar C,I,J,L

Pickled mushrooms
tarragon emulsion • cress • egg yolk

22

Beetroot G,H,L

Carpaccio • pulled goat cream cheese
walnut oil • frisee lettuce
raspberry balsam



SUPPEN & SALAT

Kürbiscremesuppe

Kürbiskern-Granola • Kokosnussmilch
Kürbiskernöl • eingelegter Kürbis

15



Kärntner Kirchtagsuppe

Safran • Gemüse • Fleischeinlage
Kräuter

15

Saisonaler Salat

Eingelegtes Gemüse • Wildkräutersalat
Pflaumendressing • Granola-Crunch

16



Wählen Sie dazu

Maishähnchenbrust
Black-Tiger-Garnelen

12

17

SOUPS & SALADS

Pumpkin Cream Soup A,L

Pumpkin seed granola • coconut milk
pumpkin seed oil • pickled pumpkin

Carinthian Soup G,I,J

Saffron • vegetables • meat
herbs

Seasonal Salad A,E,H,L

Pickled vegetables • wild herbs salad
plum dressing • granola crunch

With your choice of

Corn-fed chicken breast

Black tiger prawns B

ZWISCHENGERICHT

Kabeljau

Pommes dauphine • Lachsforellenkaviar
Speckvelouté • Mini-Gemüse
Paprikaöl

20

ENTREE

Cod A,D,G,I,J,L

Pommes dauphine • salmon trout caviar
bacon velouté • mini vegetables
bell pepper oil

PASTA

Pasta all'arrabbiata

Spitzpaprika • Peperoncini
konfierte Kirschtomaten • Hartkäse

25



PASTA

Pasta all'arrabbiata A,G,L

Pointed pepper • peperoncini
confit cherry tomatoes • hard cheese

HAUPTGERICHTE

Langsam gebratener Bauch vom Duroc-Schwein
Zwiebelmarmelade • Selleriecreme
Wurzelwerk aus dem Ofen • Jus

Wiener Schnitzel
Kartoffelsalat • Gurke
Preiselbeeren • Zitrone

Konfierte Entenschenkel
Fermentierter Rotkohl
helle Knödelschnitte • grüne Bohnen

Butternut-Kürbis
Konfiert • vegane Jus
getrockneter junger Grünkohl
Pumpnickelerde • Kürbiscreme

32

Slowly roasted belly of Duroc pork G,H,I,J,L
Onion jam • celery cream
oven-roasted root vegetables • jus

34

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

36

Confit Legs of Duck A,C,G,L
Fermented red cabbage
light dumpling slice • green beans

22



Butternut Squash A,I,J,L
Confit • vegan jus • dried young kale
pumpnickel crunch
pumpkin cream

KÄSE & SÜSSES

Käseauswahl von Alte Milch
Chutney • Nüsse • Frucht

Heller Haselnussnougat
Crème brûlée

Schokoladen-Pflaumen-Karamellkeks
Biscoff®-Eiscreme • Zwetschgenragout
gezupfter Blätterteig • Schokoladenmousse

Bitterorange • Marzipanpolenta
Polenta-Mandelkuchen
Marzipanmilcheis

22



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

16



Light Hazelnut Nougat C,F,G,H
Crème brûlée

18



Chocolate Plum Caramel Cookie A,C,G
Biscoff® ice cream • plum ragout
pulled puff pastry • chocolate mousse

18



Bitter Orange • Marzipan Polenta A,C,G,H
Polenta almond cake
marzipan dairy ice cream

MAIN DISHES

CHEESE & SWEETS

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 Käseläuben 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.

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.

Schwein – Duroc Fläming | Pork – Duroc Fläming Heath

Das Engagement für kurze Transportwege sichert die regionale Authentizität der Produkte: Die Transportwege des Schlachtviehs betragen nur 10 bis 50 km, was den Stress minimiert und eine sofortige Verarbeitung ermöglicht. So sind 95 % des Wurstsortiments aus eigener Produktion und verfügbar im Verkauf innerhalb weniger Tage.

The commitment to short transport routes ensures the regional authenticity of the products: the transport routes of the slaughtered cattle are only 10 to 50 km, which minimizes stress and enables immediate processing. 95% of the sausage range is produced in-house and is available for sale within a few days.

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.



Vegetarisch



Vegan



Vegetarian



Vegan

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