



AL CARBON
— BEEF & MEER —

Karte

| VORWEG

- | | | |
|----|---|--------|
| 01 | AIOLI MIT BROT | 5,50 € |
| | Selbst gemachte
Knoblauchmayonnaise | |
| 02 | OLIVEN | 4,50 € |
| 03 | SCHINKEN VOM
IBERICO SCHWEIN | 9,50 € |
| 04 | WÜRZIG TROCKENER
SCHAFSKÄSE | 5,90 € |
| 05 | MARINIERTE
SARDELLENFILETS | 8,00 € |

| AL CARBON STARTER

- | | | |
|----|---|---------|
| 06 | FÜR ZWEI
PERSONEN | 29,90 € |
| | Aioli Oliven Käse
Pimentos de Pardon
Garnelen in Knoblauchöl
geröstetes Brot | |

| SUPPEN

- | | | |
|----|---------------------|---------|
| 07 | FISCHSUPPE | 16,50 € |
| 08 | TOMATENSUPPE | 6,90 € |

| VORSPEISEN

- | | | | | | |
|----|---|---------|----|---|---------|
| 09 | BEEF TATAR | 14,00 € | 13 | GARNELEN IN
KNOBLAUCHÖL | 15,50 € |
| | Kapern Schalotten
Eigelb Sardellen | | | Kräuter Chili | |
| 10 | FRISCHE
JAKOBSMUSCHELN | 16,00 € | 14 | CARPACCIO
VOM RINDERFILET | 18,50 € |
| | Cherry-Tomaten Chili
Knoblauch Avocado-creme | | | Rucola geröstete Pinienkerne
gehobelter Parmesan | |
| 11 | OKTOPUS VOM
HOLZKOHLEGRILL | 22,50 € | 15 | BURRATA | 13,90 € |
| | Aiolicreme Salat
Knoblauchöl | | | Auf gegrillten Tomaten
Avocado-creme Basilikum Sud | |
| 12 | BEEF TONNATO | 14,90 € | 81 | THUNFISCH-TATAR | 14,00 € |
| | Kaltes, dünn ausgeschnittenes
Roastbeef auf Thunfischcreme | | | Avocado Creme Mango | |
| | | | 82 | SURF & TURF | 19,90 € |
| | | | | Thunfisch-Tatar und Beef-Tatar | |

| SALATE

16 | GEMISCHTER SALAT 7,80 €

17 | TOMATENSALAT
MIT ZWIEBELN 7,90 €

18 | LANDSALAT 8,50 €
Manchego-Käse und
eingelegte Palmenherzen

20 | WILDKRÄUTERSALAT 14,90 €
MIT ZIEGENKÄSE
Avocado | Mango | Rosmarin

21 | CESAR SALAD 9,90 €
Parmesan | Olivenöl | Meer Salz
Mit extra Hähnchen 5,50 €
Mit extra Garnelen 8,50 €

| MEERESFRÜCHTE

22 | GARNELEN 15,50 €
Vom Grill

24 | KLEINE CALAMARES 16,00 €
Vom Grill

25 | OKTOPUS VOM
HOLZKOHLEGRILL 33,00 €
Auf getrüffeltem Kartoffelpüree

| MEERESFRÜCHTE PLATTE

26 | FÜR ZWEI (Preis p.P.)
PERSONEN 39,00 €

Austern | Muscheln | Garnelen
Jakobsmuscheln | Oktopus
Calamares | Aioli | Avocadocreme
Schalotten Vinaigrette | Zitrone

| AUS DER OYSTER BAR

MIT SCHALOTTEN-VINAIGRETTE,
PFEFFER UND ZITRONE

27 | FINES DE CLAIRE
ab 3 Stück Stk. 4,50 €



| HAUPTGERICHTE

- 28 | **LACHSFILET VOM GRILL** 22,90 €
Vom Grill, dazu Gemüse
- 29 | **THUNFISCH STEAK** 36,00 €
Auf Ratatouille Gemüse
- 30 | **LANGOSTINOS** 27,00 €
Vom Grill, dazu Gemüse
- 31 | **LAMMFILETSPIEßE** 25,50 €
Pikant gewürzt, dazu Pommes Frites
- 32 | **WÜRZIGE SCHWEINEFILETSPIEßE** 22,50 €
Dazu Pommes Frites
- 33 | **LAMMKARREE VOM GRILL** 29,90 €
Dazu Pommes Frites
- 34 | **LAMMHÜFTE** 26,50 €
Rotweinsauce | Rosmarin
dazu Pommes Frites
- 35 | **SPARERIBS (KALB) VOM GRILL** 29,50 €
Dazu Pommes Frites
- 36 | **OCHSENBÄCKCHEN** 27,50 €
Rotweinjus | getrüffeltes
Kartoffelpüree
- 37 | **RINDERFILET MEDAILLONS** 29,50 €
Pfeffersauce | Kartoffeln
gegrilltes Gemüse
- 38 | **HÄHNCHENBRUSTFILET** 22,90 €
Auf Ratatouille Gemüse

| FRISCHE PASTA

- 39 | **TAGLIATELLE** 26,50 €
Steinpilze | Trüffelsauce

| DRY AGED BURGER

- 41 | **HAMBURGER** 17,90 €
180g Dry Aged Beef | Schmorzwibeln
Gewürzgurken | Tomaten | Salat
dazu Pommes Frites
- 42 | **CHEESEBURGER** 18,90 €
180g Dry Aged Beef | Schmorzwibeln
Gewürzgurken | Tomaten | Salat
Cheddarkäse dazu Pommes Frites

| VEGETARISCH

- 43 | **GEMÜSEPLATTE VOM HOLZKOHLEGRILL** 15,50 €
- 44 | **GERÖSTETES BROT** 5,90 €
Oliven | Knoblauch | Tomate
- 45 | **PIEMENTOS** 6,90 €
Meersalz | Olivenöl
- 46 | **CHAMPIGNONS MIT KNOBLAUCH** 6,90 €
- 47 | **GEGRILLTE AUBERGINENMOUSSE** 9,00 €
Olivenöl | Kräuter | Geröstetes Brot

| FOR KIDS

- 48 | **TAGLIATELLE TOMATENSauce** 5,90 €
- 49 | **CHICKEN NUGGETS 5STK. MIT POMMES** 9,50 €

| DESSERT

- 50 | **CREME BRULEE** 7,00 €
- 51 | **CHEESECAKE** 7,00 €
- 52 | **TRIS DI SORBETS** 7,00 €
- 53 | **APFELSTRUDEL** 7,50 €
- 54 | **SCHOKOSOUFFLE** 8,50 €

and now...

It's Time
for
Steak!

PREMIUM RINDFLEISCH QUALITÄT

Die höchste Stufe der Fleischveredlung.
Ein Traum jeden Fleisch Gourmets.

Al Carbon steht für Prime Beef von den besten Rinderherden. Die Steaks durchlaufen bei uns einen Trocken-Reifungsprozess von 40-60 Tagen. Durch dieses Dry Aging entsteht beim stark marmorierten Steak unsere Spitzenqualität. Die Zubereitung im heißen Holzkohle Ofen bringt die typischen Fleischaromen vollstens zur Geltung.

Das Ergebnis ist Fleisch von außergewöhnlicher Zartheit, mit einer Geschmacksintensität, die unverwechselbar ist.

It's Time for
Steak!



| ARGENTINISCHES STEAK BLACK ANGUS BLOCKHAUS

55 ROASTBEEF (250 g)	27,00 €
56 RINDERFILET (200 g)	29,00 €
RINDERFILET (300 g)	45,00 €
57 RIB EYE (300 g)	28,00 €

| US PRIME BEEF

58 RUMPSTEAK, SIRLOIN NEW YORK CUT (300 g)	39,00 €
59 RIB EYE (350 g)	49,00 €

| DRY AGED BEEF DEUTSCHLAND

60 ROASTBEEF (ca. 300 g)	39,00 €
61 RIB EYE (ENTRECOTE) (ca. 350 g)	49,00 €
62 T-BONE STEAK (ca. ab 500 g)	10,00 € pro 100g
63 TOMAHAWK STEAK (ca. ab 800 g)	10,00 € pro 100g

| BEILAGEN

64 GRILLKARTOFFEL	5,50 €
65 SÜSSKARTOFFEL-POMMES	5,00 €
66 POMMES	4,00 €
67 GRILLGEMÜSE	5,20 €
68 BLATTSPINAT	5,00 €
69 GEMISCHTER SALAT	5,00 €

| SAUCEN

70 RINDER JUS	3,00 €
71 PFEFFERSAUCE	3,00 €
72 KRÄUTERBUTTER	2,00 €
73 AIOLI	2,00 €
74 AVOCADOCREME	3,00 €
75 RAUCH MAYONNAISE	2,00 €
78 TRÜFFEL MAYONNAISE	3,50 €

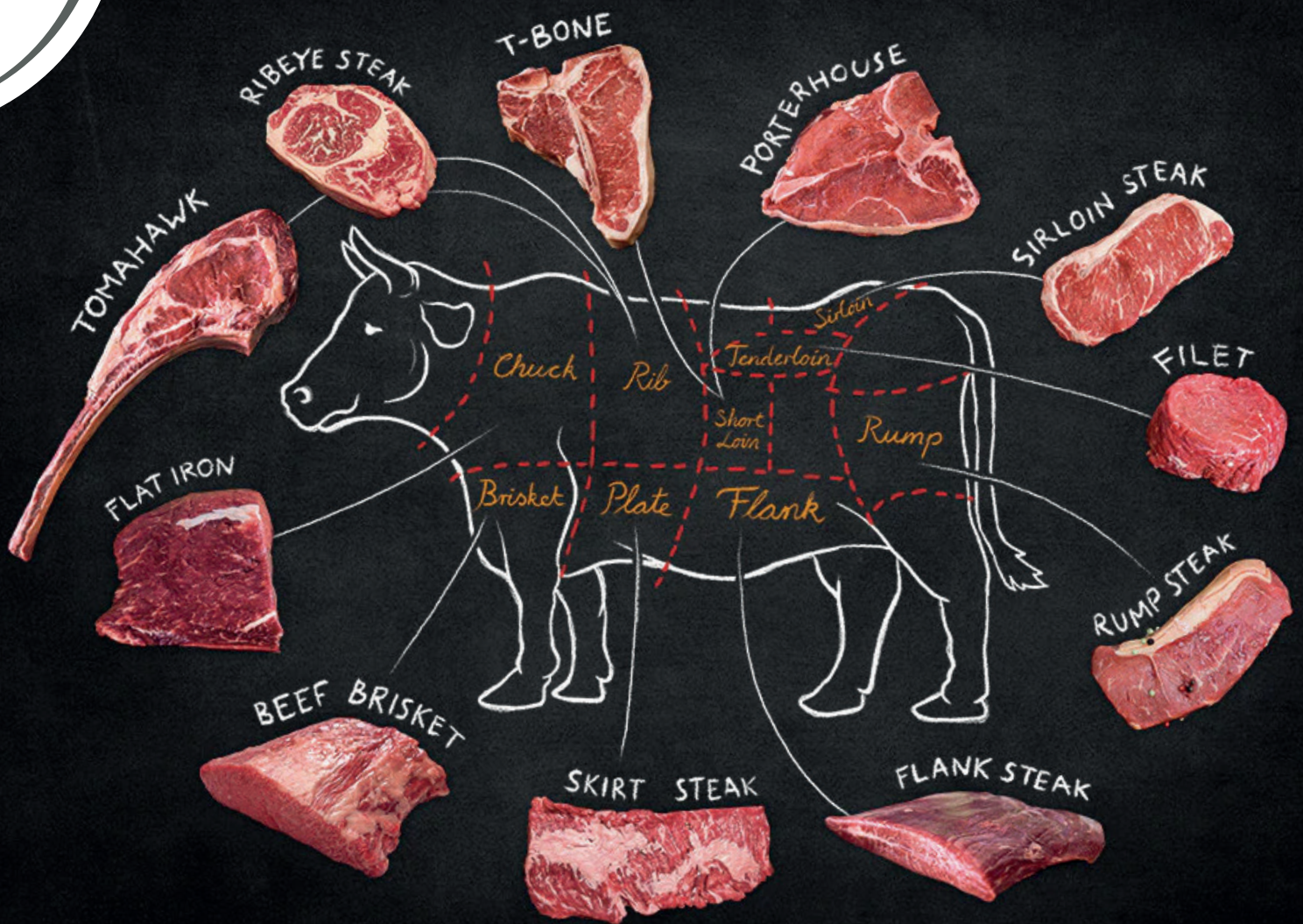
zum teilen...

76 | FAMILY STYLE 89,00 €

U.S NEW YORK STRIP RUMPSTEAK (ca. 400 g)
+ ARGENTINISCHES RINDERFILET (ca. 220 g)
INKLUSIVE 3 BEILAGEN & 2 SAUCEN IHRE WAHL

77 | GIGAND STYLE 90,00 €

CHATEAUBRIAND (ca. 500-600 g)
INKLUSIVE 3 BEILAGEN &
2 SAUCEN IHRE WAHL



Unser Rindfleisch beziehen wir aus erstklassigen Regionen Deutschlands und anderer EU-Staaten. Dabei achten wir auf eine artgerechte und natürliche Haltung, kurze Transportwege und eine tierschonende Schlachtung sowie hygienische Zerlegung.

| ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	<u>0,3L</u>	<u>0,5L</u>
COCA COLA	3,30 €	5,50 €
COCA COLA LIGHT	3,30 €	5,50 €
COCA COLA ZERO	3,30 €	5,50 €
FANTA	3,30 €	5,50 €
SPRITE	3,30 €	5,50 €
SPEZI	3,30 €	5,50 €
ICE TEA	4,30 €	----
PFIRSICH, ZITRONE		
APFELSCHORLE	3,30 €	5,50 €
MARACUJASCHORLE	3,30 €	5,50 €

	<u>0,25L</u>	<u>0,75L</u>
AQUA MORELLI MIT ODER OHNE KOHLENSÄURE	3,00 €	6,90 €

APFELSAFT	0,2 l	3,30 €
ORANGENSAFT	0,2 l	3,30 €
MARACUJASAFT	0,2 l	3,30 €
REDBULL	0,25 l	4,00 €
SCHWEPPE BITTER LEMON	0,2 l	3,00 €
GINGER ALE	0,2 l	3,00 €
TONIC WATER	0,2 l	3,00 €
WILD BERRY	0,2 l	3,00 €
BITTER ORANGE	0,2 l	3,00 €
GINGER BEER	0,2 l	3,00 €

| APERITIFS

PROSECCO	0,1 l	6,50 €
APEROL SPRITZ		7,00 €
CAMPARI ORANGE / SODA		7,00 €
BELLINI WEISSER PFIRSICH, PROSECCO		7,00 €
LILLET BERRY FRÜCHTE, WILDBERRY, TONIC		7,00 €
LIBELLIS GIN FRISCHE ORANGE, ERDBEEREN, TONIC		10,00 €
MARTINI BIANCO	4 cl	4,50 €
MARTINI ROSSO	4 cl	4,50 €
SHERRY MANZANILLA	4 cl	7,00 €

| BIERE VOM FASS 0,3L 0,5L

CARLSBERG PILS	3,50 €	5,70 €
WEIZENBIER	---	5,70 €

| FLASCHEN BIERE

WEIZENBIER ALKOHOLFREI	0,5 l	5,30 €
HOLSTEN PILS ALKOHOLFREI	0,33 l	3,50 €
ALT BIER	0,33 l	3,50 €
ASTRA PILS	0,33 l	3,90 €
MALZBIER	0,33 l	3,90 €
DUCKSTEIN	0,5 l	5,90 €

| HEISSE GETRÄNKE

TEE		3,50 €
ESPRESSO		2,80 €
DOPPELTER ESPRESSO		3,70 €
ESPRESSO MACCHIATO		3,00 €
CAFFÉ		3,00 €
CAPPUCCINO		3,50 €
LATTE MACCHIATO		4,50 €

| SPIRITUOSEN

RAMAZZOTTI	4 cl	4,50 €
AVERNA	4 cl	4,50 €
FERNET BRANCA	2 cl	3,50 €
SAMBUCA	2 cl	3,50 €
TEQUILA	2 cl	3,50 €





COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI VODKA, KAFFEELIKÖR, ESPRESSO	6,90 €
MOJITO RUM, LIMETTENSAFT, MINZE, ZUCKER, SODA	7,90 €
CAIPIRIHNA CACHAÇA, ZUCKER, LIMETTENSAFT, SODA	7,90 €
MARGARITA TEQUILA, COINTREAU, LIMETTENSAFT, SALZRAND	7,90 €
MOSCOW MULE VODKA, ZITRUSSTAFT, GINGER BEER	7,90 €
IPANEMA (ALKOHOLFREI) FRISCHE LIMETTEN, BRAUNER ZUCKER, GINGER ALE	6,90 €

GIN

MONKEY 47 (DEUTSCHLAND)	4 cl	11,00 €
GIN MARE (SPANIEN)	4 cl	10,00 €
HENDRICK'S (SCOTLAND)	4 cl	9,00 €
THE BOTANIST (SCOTLAND)	4 cl	9,00 €
TANQUERAY (ENGLAND)	4 cl	9,00 €
NORDES (SPANIEN)	4 cl	8,00 €
WONDERLEAF ALKOHOLFREI (DEUTSCHLAND)	4 cl	8,50 €

VODKA

ABSOLUT	2 cl	3,50 €
BELVEDERE	2 cl	4,50 €
GREY GOOSE	2 cl	4,50 €
CIROCO	2 cl	4,00 €

COGNAC/BRANDY

CARLOS 1	4 cl	7,00 €
VETERANO OSBORNE	4 cl	5,00 €
HENESSY XO	4 cl	20,00 €

LONGDRINKS

CUBA LIBRE	0,25 l	7,50 €
VODKA-LEMON,- COLA	0,25 l	7,50 €
JACK DANIELS-COLA	0,25 l	7,50 €
GIN TONIC	0,25 l	7,50 €

WHISKY

GENTLEMAN JACK	4 cl	7,00 €
JACK DANIELS SINGLE BARREL	4 cl	8,00 €
THE GLENROTHES SCOTCH WHISKY 10 AGED	4 cl	10,00 €
JOHNNIE WALKER B.L SCOTCH WHISKY	4 cl	20,00 €
THE DALMORE SCOTCH 12 AGED	4 cl	11,00 €

RUM

MATUSALEM GRAN RESERVE - 15 JAHRE KUBA	4 cl	7,50 €
MATUSALEM GRAN RESERVE - 23 JAHRE KUBA	4 cl	9,50 €
ZACPA CENTENARIO 23 JAHRE GUATEMALA	4 cl	11,00 €

GRAPPA

GRAPPA DELLA CASA	2 cl	4,00 €
CHARDONNAY	2 cl	6,90 €
DI PROSECCO	2 cl	6,90 €
RISERVA	2 cl	8,00 €
AMARONE	2 cl	11,00 €



Weine

| OFFENE WEINE - ROT

RIOJA - ROT	0,2 l	5,90 €
	0,5 l	14,00 €
	Flasche	22,00 €
SPÄT BURGUNDER	0,2 l	7,80 €
PRIMITIVO	0,2 l	7,50 €

Rebsorten Tempranillo und Garnacha, hat eine intensive Kirschrote Farbe. Im Aroma dominiert Aromen von rote Früchten, Erdbeere und Himbeere. Es ist frischer, runder Wein mit ausgewogener Säure und guter Struktur

| OFFENE WEINE - WEISS

RIOJA - WEISS	0,2 l	5,90 €
	0,5 l	14,00 €
	Flasche	22,00 €
RIESLING	0,2 l	6,50 €
LUGANA	0,2 l	6,50 €

Rebsorten Viura und chardonnay, hat ein leuchtend gelbe Farbe. Im Aroma dominiert die Aromen von Früchten wie Zitrone, Ananas und Mango. Es ist ein frischer, sehr angenehmer Wein mit ausgewogener Säure.

| OFFENE WEINE - ROSE

RIOJA - ROSE	0,2 l	5,90 €
	0,5 l	14,00 €
	Flasche	22,00 €

Rebsorten Garnacha und Tempranillo. Hat ein blass rosa Farbe. Im Aroma findet man Noten von roten Früchten. Es ist ein frischer, sehr angenehmer Wein.

Unsere Service-Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft
zu Zusatzstoffen, Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeit.

Alle Preise inkl. Bedienung und gesetzlicher MwSt.



AL CARBON
— BEEF & MEER —



AL CARBON
— BEEF & MEER —

Promenade 25-27 | 46047 Oberhausen

Tel.: +49 208 883 850 39 | info@al-carbon.de | www.al-carbon.de