



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** 7,90 €
- 05 | **MARINIERTE
SARDELLENFILETS** 8,00 €

| AL CARBON STARTER

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

| SUPPEN

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

| VORSPEISEN

- 09 | **BEEF TATAR** 14,00 €
Kapern | Schalotten
Eigelb | Sardellen
- 10 | **FRISCHE
JAKOBSMUSCHELN** 16,00 €
Cherry-Tomaten | Chili
Knoblauch | Avocado-creme
- 11 | **OKTOPUS VOM
HOLZKOHLEGRILL** 22,50 €
Aiolicreme | Salat
Knoblauchöl
- 12 | **BEEF TONNATO** 14,90 €
Kaltes, dünn geschnittenes
Roastbeef auf Thunfischcreme
- 13 | **GARNELEN IN
KNOBLAUCHÖL** 16,50 €
Kräuter | Chili
- 14 | **CARPACCIO
VOM RINDERFILET** 18,50 €
Rucola | geröstete Pinienkerne
gehobelter Parmesan

- 15 | **BURRATA** 13,90 €
Auf gegrillten Tomaten
Avocado-creme | Basilikum Sud
- 81 | **THUNFISCH-TATAR** 14,00 €
Avocado Creme | Mango
- 82 | **SURF & TURF** 19,90 €
Thunfisch-Tatar und Beef-Tatar
- 83 | **AVOCADOTATAR** 14,00 €
Avocado, | Tomatenwürfeln
Zwiebeln | Zitrone | Olivenöl | Basilikum
- 84 | **SPANISCHE PLATTE** 22,90 €
Ibérico Schinken | Chorizo
Manchego Käse | Aioli | Oliven | Brot

| VEGETARISCH

- 49 | **PIEMENTOS** 6,90 €
Meersalz | Olivenöl
- 50 | **CHAMPIGNONS
MIT KNOBLAUCH** 6,90 €
- 51 | **GEGRILLTE
AUBERGINENMOUSSE** 9,00 €
Olivenöl | Kräuter | Geröstetes Brot

| SALATE

- | | | | |
|--|---------|---|---------|
| 16 GEMISCHTER SALAT | 7,80 € | 20 WILDKRÄUTERSALAT
MIT ZIEGENKÄSE | 14,90 € |
| 17 TOMATENSALAT
MIT ZWIEBELN | 7,90 € | Avocado Mango Rosmarin | |
| 18 LANDSALAT | 10,50 € | 21 CESAR SALAD | 9,90 € |
| Manchego-Käse und
eingelegte Palmenherzen | | Parmesan Olivenöl Meer Salz | |
| | | Mit extra Hähnchen | 7,50 € |
| | | Mit extra Garnelen | 9,50 € |

| MEERESFRÜCHTE

- | | |
|------------------------------------|---------|
| 22 GARNELEN | 16,50 € |
| 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. 5,50 € |



HAUPTGERICHTE

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

FRISCHE PASTA

- 41 | **TAGLIATELLE STEINPILZE** 22,50 €
Steinpilze | Rioja-Rahmsauce
- MIT RINDERFILETSPITZEN** + 8,00 €

FOR KIDS

- 52 | **FISCHSTÄBCHEN & POMMES** 9,50 €
- 53 | **CHICKEN NUGGETS 5STK. MIT POMMES** 9,50 €
- 54 | **KIDS BURGER MIT KETCHUP DAZU POMMES** 9,50 €

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
- 43 | **DOUBLE CHEESEBURGER** 21,50 €
Double Beef mit Burgersauce,
Cheddarkäse, Schmorzwibeln,
Gewürzgurken, Tomaten,
Salat und dazu Pommes Frites
- 44 | **DOUBLE BEEFBURGER** 20,90 €
Double Beef mit Burgersauce,
Schmorzwibeln, Gewürzgurken,
Tomaten, Salat und dazu Pommes Frites
- 45 | **SPECIAL CHEESEBURGER** 24,50 €
Double Beef mit Avocadocreme,
Cheddarkäse, Iberico Schinken,
Trüffel, Schmorzwibeln,
Gewürzgurken, Tomaten,
Salat und dazu Pommes Frites
- 46 | **CRISPY CHICKEN BURGER** 17,90 €
Mit Burgersauce, Gewürzgurken,
Tomaten, Salat und dazu Pommes Frites
- 47 | **CHILI CHEESE BURGER** 19,90 €
Mit Burgersauce, Cheddarkäse,
Schmorzwibeln, Gewürzgurken,
Tomaten, Salat und dazu Pommes Frites
- 48 | **CRISPY VEGGIE BURGER** 17,90 €
Mit Avocadocreme, Schmorzwibeln,
Gewürzgurken, Tomaten, Salat und
dazu Pommes Frites

TOPPINGS

- BEEF BACON** 3,90 €
- KROSS GEBRATENER
IBERICO SCHINKEN** 5,00 €

DESSERT

85	CREME BRULEE	7,50 €
86	CHEESECAKE	8,50 €
87	TRIS DI SORBETS	7,00 €
88	APFELSTRUDEL	8,50 €
89	SCHOKOSOUFFLE	8,50 €

and now...

*Its 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

100 SÜSSKARTOFFEL-POMMES	5,00 €
101 POMMES	4,00 €
102 GRILLGEMÜSE	5,20 €
103 BLATTSPINAT	5,00 €
104 GEMISCHTER SALAT	5,00 €
105 KARTOFFELGRATIN	6,50 €
106 KARTOFFELPÜREE	6,50 €
107 ROSMARINKARTOFFELN	6,50 €

| 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 €

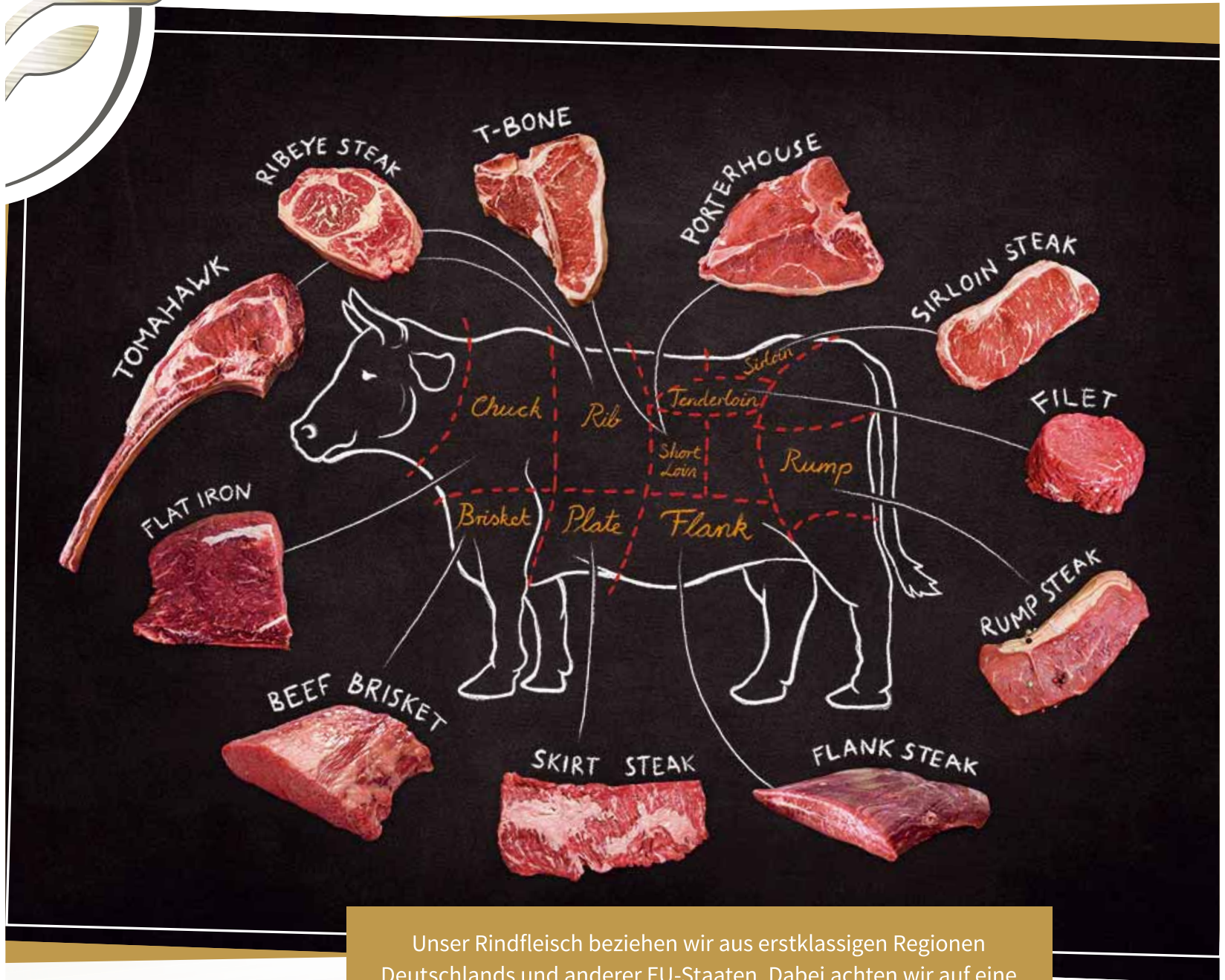
zum teilen...

76 | FAMILY STYLE 89,00 €

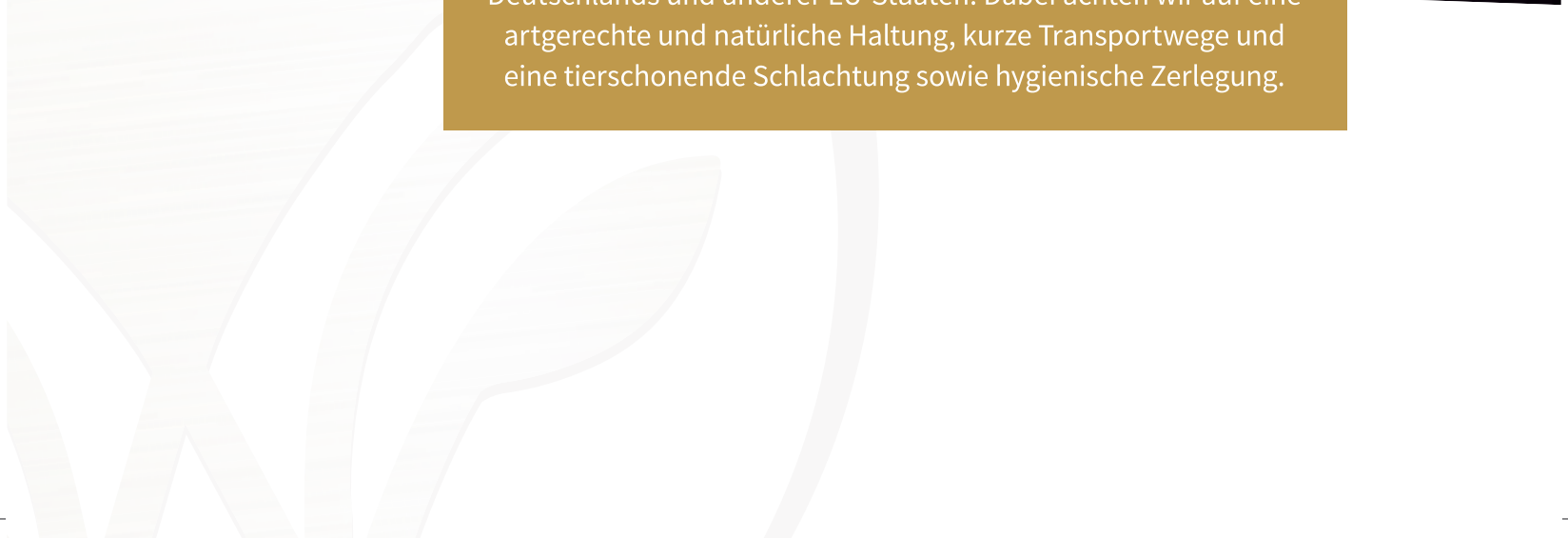
U.S NEW YORK STRIP RUMPSTEAK (ca. 400 g)
+ ARGENTINISCHES RINDERFILET (ca. 220 g)
INKLUSIVE 3 BEILAGEN & 2 SAUCEN IHRE WAHL

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

	0,3L	0,5L
COCA COLA	4,30 €	6,50 €
COCA COLA LIGHT	4,30 €	6,50 €
COCA COLA ZERO	4,30 €	6,50 €
FANTA	4,30 €	6,50 €
SPRITE	4,30 €	6,50 €
SPEZI	4,30 €	6,50 €
ICE TEA	4,30 €	----
PFIRSICH, ZITRONE		
APFELSCHORLE	4,30 €	6,50 €
MARACUJASCHORLE	4,30 €	6,50 €
	0,25L	0,75L
AQUA MORELLI MIT ODER OHNE KOHLENSÄURE	3,50 €	7,50 €
APFELSAFT	0,2 l	3,30 €
ORANGENSAFT	0,2 l	3,30 €
MARACUJASAFT	0,2 l	3,30 €
REDBULL	0,25 l	6,00 €
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 €
GINGER BEER	0,2 l	3,00 €

APERITIFS

PROSECCO	0,1 l	6,50 €
APEROL SPRITZ		7,50 €
CAMPARI ORANGE / SODA		7,50 €
BELLINI WEISSER PFIRSICH, PROSECCO		7,50 €
LILLET BERRY FRÜCHTE, WILDBERRY, TONIC		7,50 €
LILLET ROSÉ WHITE PEACH		7,50 €
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	3,90 €	5,90 €
WEIZENBIER	---	6,20 €

FLASCHEN BIERE

WEIZENBIER ALKOHOLFREI	0,5 l	6,20 €
HOLSTEN PILS ALKOHOLFREI	0,33 l	3,50 €
ALT BIER	0,33 l	4,50 €
ASTRA PILS	0,33 l	3,90 €
MALZBIER	0,33 l	3,90 €
DUCKSTEIN	0,5 l	6,20 €

HEISSE GETRÄNKE

TEE		3,50 €
ESPRESSO		2,80 €
DOPPELTER ESPRESSO		3,70 €
ESPRESSO MACCHIATO		3,00 €
CAFFÉ		3,90 €
CAPPUCCINO		4,90 €
LATTE MACCHIATO		5,90 €

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 €
WILLIAMS BIRNE	2 cl	7,00 €





| LONGDRINKS

CUBA LIBRE	0,25 l	7,50 €
VODKA-LEMON,- COLA	0,25 l	7,50 €
JACK DANIELS-COLA	0,25 l	8,90 €
GIN TONIC	0,25 l	8,90 €

| 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 €
TANQUERAY BLACKCURRANT ROYALE	4 cl	9,50 €

| VODKA

ABSOLUT	2 cl	3,50 €
BELVEDERE	2 cl	6,50 €
GREY GOOSE	2 cl	6,50 €
CIROCO	2 cl	5,50 €

| COGNAC/BRANDY

CARLOS 1	4 cl	7,00 €
VETERANO OSBORNE	4 cl	5,00 €
HENESSY XO	4 cl	35,00 €

| WHISKY

GENTLEMAN JACK	4 cl	8,00 €
JACK DANIELS SINGLE BARREL	4 cl	9,00 €
THE GLENROTHES SCOTCH WHISKY 10 AGED	4 cl	11,00 €
JOHNNIE WALKER B.L SCOTCH WHISKY	4 cl	35,00 €
THE DALMORE SCOTCH 12 AGED	4 cl	16,00 €

| RUM

MATUSALEM GRAN RESERVE - 15 JAHRE KUBA	4 cl	9,50 €
MATUSALEM GRAN RESERVE - 23 JAHRE KUBA	4 cl	10,50 €
ZACPA CENTENARIO 23 JAHRE GUATEMALA	4 cl	15,00 €

| GRAPPA

GRAPPA DELLA CASA	2 cl	6,00 €
CHARDONNAY	2 cl	8,00 €
DI PROSECCO	2 cl	10,00 €
RISERVA	2 cl	10,00 €
AMARONE	2 cl	14,00 €



Weine

OFFENE WEINE - ROT

RIOJA - ROT	0,2 l	6,50 €
	0,5 l	17,50 €
	Flasche	24,00 €
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	6,50 €
	0,5 l	17,50 €
	Flasche	24,00 €
RIESLING	0,2 l	7,50 €
LUGANA	0,2 l	7,50 €

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	6,50 €
	0,5 l	17,50 €
	Flasche	24,00 €

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