



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 € | 15 | BURRATA | 13,90 € |
| | Kapern Schalotten
Eigelb Sardellen | | | Auf Tomatensalat mit
extra Virgin Olivenöl | |
| 10 | FRISCHE
JAKOBSMUSCHELN | 16,00 € | 81 | THUNFISCH-TATAR | 14,00 € |
| | Auf einem Bett aus Erbsenpüree | | | Avocado Creme Mango | |
| 11 | OKTOPUS VOM
HOLZKOHLEGRILL | 22,50 € | 82 | SURF & TURF | 19,90 € |
| | Aiolicreme Salat
Knoblauchöl | | | Thunfisch-Tatar und Beef-Tatar | |
| 12 | BEEF TONNATO | 14,90 € | 83 | AVOCADOTATAR | 14,00 € |
| | Kaltes, dünn ausgeschnittenes
Roastbeef auf Thunfischcreme | | | Avocado Tomatenwürfeln
Zwiebeln Zitrone Olivenöl Basilikum | |
| 13 | GARNELEN IN
KNOBLAUCHÖL | 16,50 € | 84 | SPANISCHE PLATTE | 22,90 € |
| | Kräuter Chili | | | Ibérico Schinken Chorizo
Manchego Käse Aioli Oliven Brot | |
| 14 | CARPACCIO
VOM RINDERFILET | 18,50 € | | | |
| | Rucola geröstete Pinienkerne
gehobelter Parmesan | | | | |

| 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 €

17 | TOMATENSALAT
MIT ZWIEBELN 7,90 €

18 | FELDSALAT 14,90 €

Schafskäse | knackigen Nüssen
Kernen | süßen Cherrytomaten
fruchtiger Balsamico-Dressing

20 | WILDKRÄUTERSALAT 14,90 €

MIT ZIEGENKÄSE
Avocado | Mango | Rosmarin

21 | CESAR SALAD 9,90 €

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 33,00 €

HOLZKOHLEGRILL

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 €
Auf einem Bett aus frischem
Blattspinat & cremigem Kartoffelpüree
- 29 | **THUNFISCH STEAK** 36,00 €
Auf Ratatouille Gemüse
- 30 | **LANGOSTINOS** 27,00 €
Vom Grill, dazu Gemüse
- 31 | **300G FLANKSTEAK** 34,00 €
Rosmarin-Kartoffeln | Beilagen-Salat
in einer feurigen Chimichurri-Sauce
- 33 | **LAMMKARREE VOM GRILL** 32,90 €
In Scheiben auf Kartoffelpüree
und Rotweinjus
- 34 | **STEAK & FRITES:** 32,00 €
Saftiges Rumpsteak 200g
Pommes und Kräuterbutter
- 35 | **BEEFRIBS** 30,50 €
In einer BBQ-Sauce | Pommes
- 36 | **OCHSENBÄCKCHEN** 29,50 €
Rotweinjus | getrüffelt Kartoffelpüree
- 37 | **RINDERMEDAILLONS** 29,50 €
Pfeffersauce | Pommes
gegrilltes Gemüse
- 38 | **MAISHÄHNCHENBRUST** 25,90 €
Auf Kartoffelpüree mit Jus

FRISCHE PASTA

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

FOR KIDS

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

DRY AGED BURGER

- 42 | **CHEESEBURGER** 19,90 €
180g Dry Aged Beef | Schmorzwiebeln
Gewürzgurken | Tomaten | Salat
Cheddarkäse dazu Pommes Frites
- 43 | **DOUBLE CHEESEBURGER** 23,90 €
Double Beef mit Burgersauce,
Cheddarkäse, Schmorzwiebeln,
Gewürzgurken, Tomaten,
Salat und dazu Pommes Frites
- 45 | **SPECIAL CHEESEBURGER** 25,90 €
Double Beef mit Avocadocreme,
Cheddarkäse, Iberico Schinken,
Trüffel, Schmorzwiebeln,
Gewürzgurken, Tomaten,
Salat und dazu Pommes Frites
- 46 | **CRISPY CHICKEN BURGER** 17,90 €
Mit Burgersauce, Gewürzgurken,
Tomaten, Salat und dazu Pommes Frites
- 48 | **CRISPY VEGGIE BURGER** 17,90 €
Mit Avocadocreme, Schmorzwiebeln,
Gewürzgurken, Tomaten, Salat und
dazu Pommes Frites

TOPPINGS

- EXTRA PETTY 170G** 5,00 €
- BEEF BACON** 3,00 €
- CHEDDAR** 1,50 €
- JALAPENOS** 1,00 €
- KROSS GEBRATENER
IBERICO SCHINKEN** 5,00 €

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)	29,00 €
56 RINDERFILET (200 g)	32,00 €
41 RINDERFILET (300 g)	48,00 €
57 RIB EYE (300 g)	29,50 €

| US PRIME BEEF

58 RUMPSTEAK, SIRLOIN NEW YORK CUT (300 g)	44,00 €
59 RIB EYE (350 g)	65,00 €

| 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 €

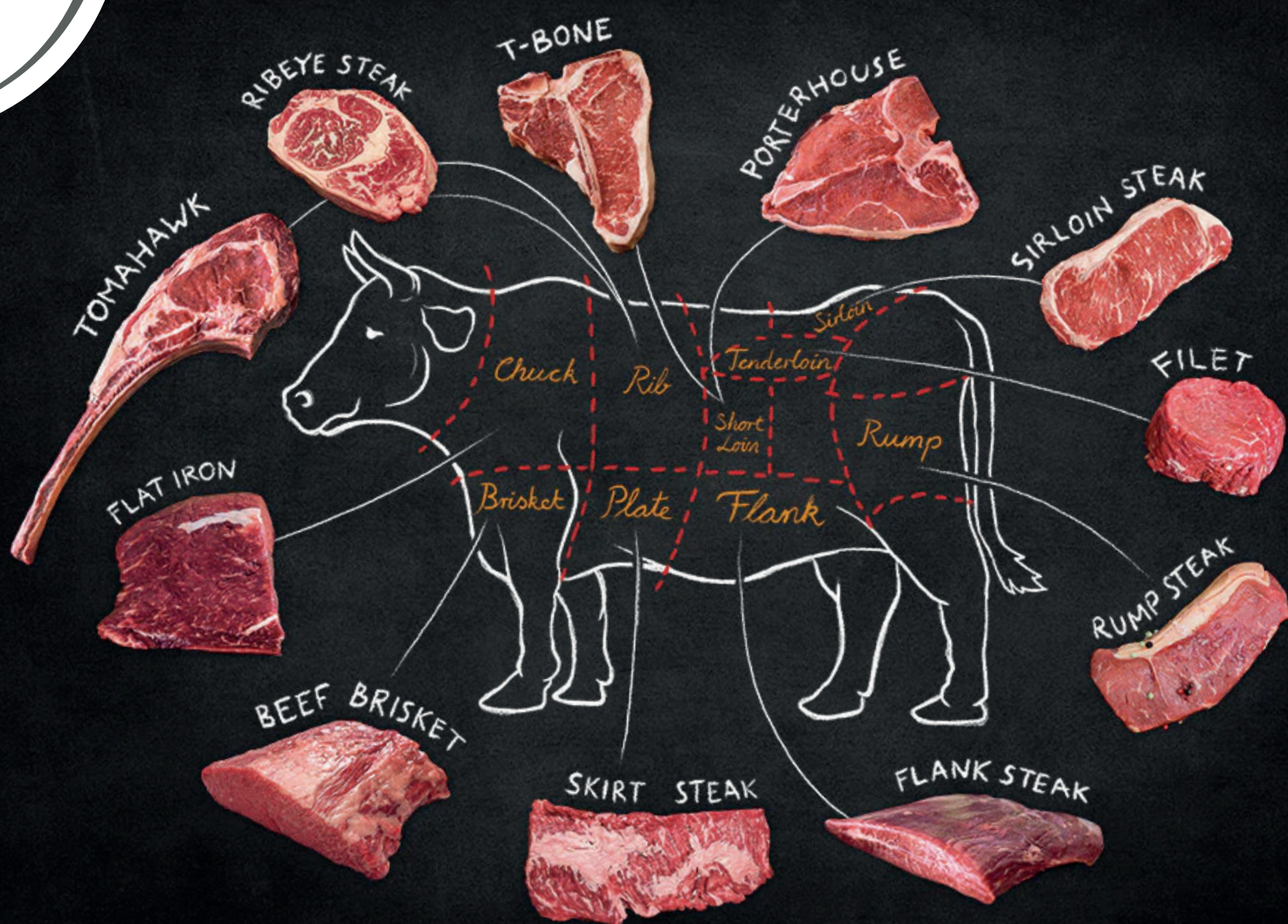
zum teilen...

76 | FAMILY STYLE 95,00 €

BLACK ANGUS RUMPSTEAK (ca. 400 g)
+ ARGENTINISCHES RINDERFILET (ca. 200 g)
INKLUSIVE 3 BEILAGEN & 2 SAUCEN IHRE WAHL

77 | GIGAND STYLE 90,00 €

FULL FL ANK (ca. 700-800 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	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 €

	<u>0,25L</u>	<u>0,75L</u>
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 €
SCHWEPPEs 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	4 cl	8,50 €
ALKOHOLFREI (DEUTSCHLAND)		
TANQUERAY	4 cl	9,50 €
BLACKCURRANT ROYALE		

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

| RUM

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

| 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 €



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

Alle Preise inkl. Bedienung und gesetzlicher MwSt.



AL CARBON
— BEEF & MEER —



Promenade 25-27 | 46047 Oberhausen

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