

Empfehlungskarte

Aperitif

„Carlos' Martini“ 7,50€

Hauptgerichte

Spaghetti aglio e olio pepperoncino im Provolone 10,50 €

Spargel aus Niedersachsen
Portion Weißer Stangenspargel (ca. 500g) mit Kartoffeln

und zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise 16,00 €
passend dazu

mit italienischem Trüffelschinken 23,50 €

mit Kalbschnitzel (ca. 180g) 26,50 €

mit Rinderfilet, (ca.180g) Süd Amerika 31,00 €

mit Kabeljaufilet (ca.180g) 27,50 €

Weinempfehlung

BiancoSalenti IGT/A Mano 2015, Apulien 0,75L
volle Frucht, Apfel. Pfrsich. kraßvoll und saftig 22,50 €

Vorspeisen

<i>Bruschetta je Stück</i>	2,50 €
<i>„Ceasar's Salad" mit Speck, Croutons und gegrillter Maispouardenbrust</i>	13,50 €
<i>Blattsalate in Himbeervinaigrette mit gebratenen Scampi</i>	15,50 €
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobelten Parmesan und Rucola</i>	14,00 €
<i>Vitello Tonnato</i>	14,50 €
<i>Beef Tatar „klassisch" vom Rinderfilet, geröstetes Bauernbrot</i>	14,50 €
<i>Ziegenfrischkäse im Brikteig mit Brioche, Wildkräutersalat und Trauben Chutney</i>	13,50 €
<i>Scampipfanne mit Chili, Knoblauch und Kräutern kleine Portion 4 Stck.</i>	15,50 €
<i>große Portion 8 Stck.</i>	24,50 €
<i>Vorspeisenvariation „Carlos" nach Art des Hauses</i>	14,50 €

Suppen

<i>Mediterrane Tomatensuppe mit Croutons</i>	6,50 €
<i>Spargelcremesuppe mit gebratenem Scampi</i>	7,50 €

Vegetarische Gerichte

<i>Parmesan-Risotto mit saisonalem Gemüse</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Gemüse-Pfanne mit Tomaten-Kräuter Soße</i>	<i>12,50 €</i>

Fleisch vom Lavasteingrill

<i>Französische Perlhuhnbrust, ca. 300g, 2 Stück</i>	<i>24,50 €</i>
<i>Rib Eye / Hohe Rippe 300g Black Angus, Südamerika</i>	<i>24,50 €</i>
<i>Rinderfilet, Black Angus, Südamerika</i>	
<i>Lady 180g</i>	<i>25,50 €</i>
<i>Gentleman 250g</i>	<i>29,50 €</i>
<i>Chateaubriand</i>	
<i>500g</i>	<i>59,00 €</i>
<i>1000g</i>	<i>119,00 €</i>
<i>Lammkarree 320g Neuseeland</i>	<i>27,50 €</i>

*Fleischgerichte werden mit kleinem Ceasar Salat & Kräuterbutter
oder Carlos Steaksauce serviert, sowie einer Beilage Ihrer Wahl.*

Jede weitere Beilage 4,00 €.

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Fisch

*Unser tagesaktuelles Fisch Angebot entnehmen Sie bitte unserer Tafel
Fischgerichte werden mit kleinem Ceasar Salat & Limonenbutter
oder Dijon-Senfsauce serviert, sowie einer Beilage Ihrer Wahl.*

Jede weitere Beilage 4,00 €.

Beilagen

Jeweils 4,00 €

Provenzalisches Röstgemüse

Bohnen-Pancettaragout

Sizilianischer Blattspinat

Vichy Karotten mit Lavendelhonig

Gemischter Salat

Kräuterkartoffeln

Pommes Frites

Süßkartoffel- Pommes

Getrüffeltes Kartoffelgratin

Soßen

Jeweils 3,00 €

Portwein-Schalottenjus

Sc. „Nippon“

Dijon-Senfsauce

Carlos' Steaksauce

Kräuterbutter

Limonenbutter

Sc. Bearnaise

Pasta

<i>Garganelli mit Spinat und Lachs in Sahnesauce</i>	12,50 €
<i>Spaghetti mit Trüffelrahm</i>	
<i>kleine Portion</i>	12,50 €
<i>große Portion</i>	16,50 €
<i>Spaghetti al Arrabiata mit gebratenen Scampi</i>	15,50 €
<i>Tagliatelle mit Waldpilzen aus dem Pecorinolaib und Rinderfiletstreifen</i>	17,50 €
<i>Pecorino-Feigenravioli mit Trauben, Walnüssen, Rucola, Belperknolle und Balsamico</i>	17,50 €

Unsere Klassiker

<i>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Gurkensalat und Pommes Frites</i>	19,50 €
<i>Burger vom Black Angus (USA) 300g mit Pommes Frites</i>	19,50 €
<i>Scampi a la Carlos in feiner Tomatensahnesoße</i>	24,50 €
<i>1 kg Black Tiger Garnelen mit 3 Dips</i>	59,00 €

Desserts

<i>Crème Brûlée mit Campariorangen</i>		7,50 €
<i>Warmer Schokokuchen mit Vanilleeis</i> <i>- die Wartezeit für dieses Dessert beträgt ca. 15 min -</i>		7,50 €
<i>Tiramisu</i>		8,00 €
<i>Mascarpone Crème</i> <i>mit frischen Früchten</i>		8,50 €
<i>Dessertvariation</i> <i>nach Art des Hauses</i>		9,50 €
<i>Kugel Eis, verschiedene Sorten</i>	<i>je Kugel</i>	3,50 €
<i>Cassis-Sorbet</i>	<i>je Kugel</i>	3,50 €
<i>Mango-Sorbet</i>	<i>je Kugel</i>	3,50 €
<i>Sorbet & Prosecco</i>		7,00 €

Wir wünschen Ihnen guten Appetit