



Carlos Steakhouse: Ein bisschen mexikanisch, kubanisch, spanisch

»Carlos Steakhouse« in der Mainzer Rheinstraße hat vom Interieur her dies und das. Die Speisen wirken recht bieder und lassen den vermuteten Pfiff vermissen. Ordentliche Qualität.

Das Gebäude Rheinstraße 47, schräg gegenüber dem Mainzer Rathaus, ist altherwürdig und wirkt von außen kuschelig. Wir betreten das »Carlos Steakhouse« durch doppelte Flügeltüren, die schwergängig sind, ja beinahe eher sperren als öffnen. Nachdem dieser Kraftakt gelungen ist, halten wir uns rechts und nehmen Platz. Nach kurzem fällt Mister X und mir ein merkwürdiges Geruchsaroma auf. Der Kellner informiert uns auf Nachfrage dahingehend, dass dies wohl mit einem Fallrohr zu tun habe, das aufgrund der Denkmalschutzvorschriften nicht ausgetauscht werden dürfe. Wie auch immer, wir ziehen in den am weitesten entgegengesetzten Winkel des Lokals um und hier genießen wir die klare Luft.

Während ich mich so umschaue, fällt mir das Klischeehafte des Etablissements auf. So ziemlich alles, was mit der hispanisch-lateinamerikanischen Welt zu tun hat, taucht hier in irgendeiner Form an den Wänden auf - einschließlich eines schwarzroten Stiermotivs und des uralten hellblauen Ami-Schlittens in einer verfallenen Gasse Havannas. Eröffnet wurde »Carlos Steakhouse« im

Oktober 2018, quasi als Nachfolger des spanisch-katalanisch orientierten »Salseta«.

Feilschen um den Suppenpott

Mister X wählt zunächst die Linsensuppe. Sein Appetit ist heute eher gering, und nun beginnt ein Feilschen mit der Servicekraft um die Menge der Suppe. Die Diskutanten einigen sich schließlich auf die Hälfte des angebotenen Töpfchens. Als mein immerwährender Begleiter die Suppe probiert hat, fällt sein Urteil gar nicht schlecht aus: »Ich erkenne zwar nicht eine einzige Linse, aber der Linsengeschmack ist deutlich. Das Ganze ist offensichtlich püriert.« 5,90 Euro werden für das Süppchen, die »saisonale Tagessuppe«, berechnet.

Auf einem schmalen, rechteckigen weißen Porzellanteller wird meine Vorspeise serviert. Es handelt sich um gefüllte Avocado »Carlos« zu 8,90 Euro. Die Füllung besteht aus einer recht feinen weißen, interessant gewürzten Thunfischpaste, das Fruchtfleisch ist fest. Das beigefügte Salathäufchen wurde mit einem angenehm säuerlichen Salatdressing beträufelt. Unser beider Vorspeisen werden von jeweils einem Körbchen mit noch lauwarmem Fladenbrot begleitet.

Intensiver Kau-Einsatz beim Filet

Sodann widmet sich X dem argentinischen Rinderfilet. Zu dieser Hauptspeise gehören außerdem eine riesige Ofenkartoffel mit einer Art Rahm sowie ein kleiner Beilagensalat. Das Fleisch kommt, wie bestellt, medium rare gegart. »Er ist geschmacklich gut, allerdings sehr fest, sodass ich meine Kauwerkzeuge intensiv einsetzen muss«, kommentiert mein Tischgefährte, und vermutet, dass man das Fleisch vielleicht nicht lange genug abhängen ließ. Preis des Hauptspeise-Ensembles: 28,90 Euro.

Um auf der eingeschlagenen Linie zu bleiben, nehme ich den Grillspieß »Carlos« zu 17,90 Euro, der sich von dem mit Namen »Steakhouse« (15,90 Euro) dadurch unterscheidet, dass er ausschließlich mit Rindfleisch bestückt ist. Bei der »Steakhouse«-Variante sind Rind und Schwein gemischt. Zwischen den stark gewürzten Fleischstücken steckt gegrilltes Gemüse am Spieß und bis auf einen verknorpelten Rindfleischquader ist die Qualität in Ordnung. Die »Steakhousepommes« und der Beilagensalat mit Kraut, Gurken, Tomaten, Lollo

Bianco, Lollo rosso und stark nach Knoblauch schmeckenden Möhren haben das Prädikat »Gut« verdient.

Am Ende der Kaiserschmarrn

Zu guter Letzt lassen wir uns den Kaiserschmarrn des Hauses servieren, der uns vom Kellner wärmstens empfohlen worden war. Leider hält die Mehlspeise den positiven Schmarrn-Erlebnissen, die wir schon mehrfach hatten, nicht stand. Die Version im »Carlos« wirkt eher karg und Convenience-artig. Beim Verlassen des Restaurants werden wir von den Flügeltüren daran erinnert, dass es auch schon nicht einfach war, herein zu gelangen.

| Lou Kull

ESSEN	7,0
TRINKEN	6,5
SERVICE	7,0
AMBIENTE	7,0
PREIS/LEISTUNG	6,5
GESAMT	$34,0 : 5 = 6,8$ KAPPEN

FAZIT »Carlos Steakhouse«

»Carlos Steakhouse« lässt küchenmäßig gute Ansätze vermuten, allerdings kann es durchaus sein, dass beim Ausgangsmaterial hier und da ein wenig gespart wird. Daher geben wir beim Preis-Leistungs-Verhältnis auch nicht mehr als die Note 6,5. Der Service ist unaufdringlich freundlich und bemüht, das Ambiente etwas klischeebehaftet. Gewundert haben wir uns über die Weine, die uns präsentiert wurden. Mein rheinhessischer Grauburgunder zeigte sich in der Nase und am Gaumen wie ein leicht petroliger Riesling, Mister X' Weißburgunder hatte eher etwas von Scheurebe oder Sauvignon blanc. Umso mehr wurden wir verunsichert, dass die beiden Weine (jeweils 4,60 Euro für 0,25l), wie auf der Karte avisiert, vom zu Recht hochdotierten Weingut Manz in Weinolsheim stammen. Wir sind nicht sicher, ob hier eine Verwechslung vorliegt.

Carlos Steakhouse
Rheinstraße 47 · 55116 Mainz
Tel. 0 61 31 / 277 13 77
info@carlos-steakhouse.de
www.carlos-steakhouse.de

Öffnungszeiten:

Mo bis Fr 11.30 bis 14.30 Uhr und 17.30 bis 22.30 Uhr

Sa 17.30 bis 23 Uhr

So 12.30 bis 22.30 Uhr

kein Ruhetag



Gemüsetürmchen mit Ziegenkäse

Torre de Verduras con queso de cabra

Die Auberginenscheiben in einer heißen Pfanne anbraten unter Zugabe von Olivenöl. Auberginen brauchen viel Öl. Anschließend auf Küchenpapier entfetten. Die Tomatenscheiben auf einem Blech im Ofen, oder auch in der Pfanne mit etwas Zucker und Olivenöl karamellisieren lassen. Ebenso die Paprikaringe. Jetzt die Montageringe auf ein Blech setzen. Die Auberginenscheiben als Boden in die Ringe setzen, darauf die Paprikaringe arrangieren. Mit etwas Gemüse, getrockneten Tomaten und den Pinienkernen füllen. Eine Auberginenscheibe und eine Tomatenscheibe daraufsetzen. Dann den Ziegenkäse obenauf und das Ganze in den Ofen, bis der Ziegenkäse anfängt zu schmelzen. Eventuell den Grill einschalten damit der Käse etwas

gratiniert wird.

Zum Servieren einen Tropfen Honig auf den Käse geben und das Ganze mit Auberginenchips garnieren.

Dazu empfehlen wir einen 2012er Acústic blanco, von der Bodega Acústic im Montsant

Guten Appetit wünscht Klaus Staaden vom Restaurant Asador El Toro!

Zutaten

4 Scheiben Ziegenfrischkäse (ca. 1,5 cm dick)

8 Scheiben Aubergine (ca. 1 cm dick)

Tomatenscheiben

Paprikaringe (rot und gelb)

getrocknete Tomaten

kleingeschnittene Gemüsechips (Aubergine, rote Beete, Süßkartoffel, Trio von Paprikawürfel karamellisiert)

Pinienkerne geröstet

Olivenöl, Zucker, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Honig

Montageringe Ø 10 cm