



# **Grillen: Nicht nur für Steakliebhaber**

**Ob Holzfällersteak oder mariniertes Gemüse - wer in diesem grillen will, muss erst noch »privatissime« brutzeln: Größere Grillfeste sind bis auf Weiteres verboten.**

Eine Frage stellt sich aber auch in diesem Jahr - völlig Corona-unabhängig: Was legen wir uns denn jetzt konkret auf den Rost? Beliebte Klassiker sind immer noch selbst-marinierte Steaks, Schnitzel und Koteletts vom Schwein.

Allerdings setzen Deutschlands Hobbygriller auf Vielfalt, wie Fleischverkäufer zu berichten wissen: »Der Kunde sucht zunehmend nach Abwechslung auf dem Grillteller. Sein ganzer Stolz sind selbst zubereitete Grillvariationen. Dies geht auch relativ schnell und einfach mit den frischen Zutaten von der Fleischtheke.«

Dazu gehören beispielsweise unterschiedlich gefüllte Fleischtaschen oder saftige, bunte Fleischspieße. Besonders im Trend liegen zurzeit Fleischspieße mit Obst. Auch Fisch und Gemüse sind gefragt: Es geht nicht um ein »entweder-oder« sondern um ein kulinarisches Miteinander über der Holzkohle.

# Köstlichkeiten grillen aus der Region

Das Team der [Metzgerei Walz](#) bietet in dieser Grillsaison wieder ein wechselndes buntes Grillsortiment an. Die klassische Auswahl von diversen Sorten Grillsteaks vom Schwein, Pute & Rind sowie diverse Fleischspieße wird durch raffinierte Bratwurst-Kreationen ergänzt. Die Walz'schen Metzgermeister sind immer für eine kullinarische Überraschung bei Ihren Grillfans bekannt.

Kleiner Tip: T-Bone Steaks, Porterhouse, Spareribes oder Flat Ironsteaks sollten bei Bedarf kurz vorbestellt werden.

Dass nur Fleisch aus der Region von Walz verarbeitet wird, schmecken Sie sofort an der Spitzenqualität! Die Fachgeschäfte der Metzgerei Walz freuen sich auf Ihren Besuch in Mombach, Weisenau & Mainzer City/ Münsterplatz.

## Ausgezeichnet als eine der Besten

Sie sind passionierter Fleisch- und Steakliebhaber? Für Sie hält die [Metzgerei Peter](#) echte Leckerbissen bereit: T-Bone-Steak, Dry Aged Beef, Rib Eye Steak und gefüllte Steaks mit etwa Mozzarella und Tomate. Natürlich gibt es im Fachgeschäft auch schmackhafte Grillspieße aus Pute, Lamm oder Rind, Gyros-Spieße und Rouladen-Spieße. Übrigens: 2015 wurde die Metzgerei vom Magazin »Der Feinschmecker« als eine von 500 besten Metzgereien Deutschlands ausgezeichnet.

| MDL

[Die Grillsaison ist endlich eröffnet](#)

---



## **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 hispanolisch-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](mailto:info@carlos-steakhouse.de)**

**[www.carlos-steakhouse.de](http://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**