

Softdrinks

Coca-Cola ^{1,3,10}	0,2l	0,4l
Coca-Cola Zero ^{1,3,8,9,10}	2,30	3,90
Fanta ^{1,3} / Sprite ¹¹	2,30	3,90
Spezi ^{1,3,10}	2,30	3,90
Fassbrause	2,40	3,90
Schweppes	2,60	3,90

Ginger Ale¹, Ginger B. Tonic Water¹⁰, Russian Wild Berry, Bitter Lemon¹²

Apollinaris 0,25l	2,10
-------------------	------

Selection, VIO

Apollinaris 0,75l	5,50
-------------------	------

Selection, VIO

Red Bull 0,25l	4,50
----------------	------

Original^{1,10,11,12}, Sugarfree^{1,8,9,10,11,12}, Red-, Silver-, Blue Edition^{1,10,11,12}

Aloha 0,33l	2,90
-------------	------

Holunderblüte, Grapefruit-Orange, Mango-Lime

Malztrunk 0,33l	2,90
-----------------	------

Club-Mate 0,5l	4,00
----------------	------

Normal, Ice T Kraftstoff

Hausgemachter Eistee

Pfirsich	0,4l
Zitrone	4,50
Früchte	4,50

Säfte & Schorlen

Apfelsaft	0,2l	0,4l
Ananassaft	2,30	3,90
Traubensaft rot	2,30	3,90
Pink Grapefruitsaft	2,30	3,90
Mangosaft	2,30	3,90
Orangensaft	2,30	3,90
Bananen Nektar	2,50	4,20
Sauerkirsch Nektar	2,50	4,20
Maracuja Nektar	2,50	4,20
Cranberry Nektar	2,50	4,20
Rhabarber Nektar	2,50	4,20
KiBa	2,50	4,20
Frisch gepresster O-Saft	2,50	4,90

Ice Cold Drinks

Hazelnut Frappe ¹⁰	0,4l
Hazelnuss-Sirup, Milch, Espresso, Eiswürfel	4,90
Iced Apple Pie Latte ¹⁰	4,90
Apple Pie Sirup, Milch, Espresso, Eiswürfel	4,90
Eis-Kaffee ¹⁰	4,90
Eis-Schokolade	4,90
Milchshake	4,90
Erdbeer, Vanille oder Schokolade	4,90

Bier vom Fass

Warsteiner Premium Pils	0,3l	0,4l
König Ludwig Dunkel	3,30	4,40
König Ludwig Hefeweizen	3,30	4,40
Alster (mit Sprite) ^{2,5}	3,30	4,40
Radler (mit Fanta) ^{2,5}	3,30	4,40
Diesel (mit Cola) ^{2,5}	3,30	4,40
1,5l "Pitcheh"	12,50	
2,0l "Stiefel"	15,90	
3,0l "Tower"	24,90	

Flaschenbier

König Ludwig Weizen	0,33l	0,5l
Dunkel oder Kristall	4,10	
Warsteiner	3,40	
Warsteiner herb	3,60	
Corona Extra	4,40	
Desperados ⁶	4,40	
Berliner Weiße ²	3,90	
Rot oder Grün		
Warsteiner Premium Pils	3,10	
Alkoholfrei		
König Ludwig Hefeweizen	3,90	
Alkoholfrei		

Weißwein

Weißweinschorle	0,2l	0,75l
Riesling Trocken	3,80	
Riesling Lieblich	4,30	14,50
Chardonnay	4,30	14,50
Pinot Grigio	4,80	16,90
	4,60	15,90

Rotwein

Rotweinschorle	0,2l	0,75l
Dornfelder Trocken	3,80	
Dornfelder Lieblich	4,20	14,50
Merlot	4,20	14,50
Montepulciano	4,60	15,90
Rioja	4,20	14,50
Chianti	5,80	20,50
	5,20	17,90

Prosecco & Co

Scavi & Ray Frizzante	0,1l	0,75l
Scavi & Ray Rosato	4,50	27,00
	4,80	29,00

Heißes

Espresso ¹⁰	1,90
Espresso doppio ¹⁰	2,70
Espresso Macchiato ¹⁰	2,30
Kaffee ¹⁰	2,30
Großer Kaffee ¹⁰	2,90
Cappuccino Italiano ¹⁰	2,30
Cappuccino mit Sahne ¹⁰	2,60
Moccacino ¹⁰	2,60
Milchkaffee ¹⁰	2,90
Latte Macchiato ¹⁰	2,90
Flavoured Latte Macchiato ¹⁰	3,30
Vanille, Karamell, Mandel, Kokos oder Haselnuss	
Heiße Schokolade	2,50
Heiße Schokolade mit Sahne	2,90
Heiße Weiße Schokolade	2,50
Heiße Milch mit Honig	2,50
Glas Tee	1,90
Hagebutte, Kamille, Kräuter, Vanille, Pfefferminz, Schwarzer Tee, Grüner Tee, Früchte Tee	
Tee mit frischer Minze	2,50

Hot Specials

Glühwein	3,50
Latte Crème Brûlée ¹⁰	3,50
Crème Brûlée Sirup, Milch, Espresso	
Lebkuchen Latte ¹⁰	3,50
Lebkuchen Sirup, Milch, Espresso	
Cookie Chocolate Latte ¹⁰	3,50
Cookie- & Schokoladen Sirup, Milch, Espresso	
Cookie Moccacino ¹⁰	3,10
Cookie Sirup, Milch, Espresso, Sprühsahne	

Heißes mit Schuss

Irish Coffee ¹⁰	4,50
Whiskey, Kaffee und Sahne	
Baileys Coffee ¹⁰	4,50
Baileys Irish Cream, Kaffee und Sprühsahne	
Carambar Coffee ¹⁰	4,50
Cafe Liqueur, Espresso doppio, Milch	
Grog	3,90
Brauner Rum, Wasser	
Russische Schokolade	3,40
Heiße Schokolade, Brauner Rum, Sprühsahne	

Zusatzstoffe:
1 mit Farbstoff - 2 mit Konservierungsstoffe - 3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker - 5 Geschwür - 6 Phosphat - 7 mit Milchzucker
8 mit Süßholzwurzel - 9 Phosphorsäure - 10 koffeinhaltig - 11 Süßholzwurzel
12 mit Taurin - 13 mit Chitin

Allergene:
Bei Fragen zu möglichen Allergenen in unseren Speisen informieren wir Sie gerne.
Für detaillierte Infos, fragen Sie bitte unser Service Personal! Guten Appetit!

Alle Preise in Euro (€) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer (19%).
Rechtschreibfehler, Änderungen und Irrtümer vorbehalten.



carambar

RESTAURANT | BAR | CLUB | EVENTLOCATION

Rathausstr. 1 • 10178 Berlin • direkt am Alexanderplatz
☎ +49 (0)30 / 521 070 893 • info@carambar.de

www.carambar.de

LIKE US ON FACEBOOK



carambar

RESTAURANT | BAR | CLUB | EVENTLOCATION



FRÜHSTÜCK

Basic * 1,2,3,4	5,90
Schnittkäse, Salami, gekochtes Ei, Butter, Marmelade, Nutella, Obst und Brotkorb	
London Style * 3	7,50
Zwei Spiegeleier, krosser Bacon, zwei Geflügel Wiener Würstchen, Butter, Obst und Brotkorb	
Deutschland * 1,2,3,4	7,90
Rührei mit Speck, Schnittkäse, Schinken, Salami, Butter und Brotkorb	
Italien * 1,2,3,4,7	8,90
Parmaschinken, pikante Salami, Rührei mit Tomate und Mozzarella, Italienische grüne Oliven, Gorgonzola Käse, Parmesankäse, Butter Obst und Brotkorb	
Skandinavisches Fitness Frühstück * 7	8,90
Geräucherter Lachs mit Sahne -Meerrettich ,verschiedene Gemüsesticks, Kräuterquark, Guacomole, gekochtes Ei, Eiweißschock mit Obst und Brotkorb	
Carambar Frühstück * 1,2,3,4,7	19,90
- für 2 Personen -	
Käse und Wurst Aufschnitt, Tomato-Mozzarella Spieß, geräucherter Lachs mit Sahne-Meerrettich, 2 Currywürste, 2 Geflügel Wiener Würstchen, Rührei Natur, Müsli mit Naturjoghurt, Honig, Marmelade, Nutella, Butter, Obst und Brotkorb	

RÜHREIER

alle Eiergerichte werden mit einem Beilagensalat, Butter und Brotkorb serviert

Natur	4,90
Champignons	5,90
Kochschinken 2,3,4,7	6,50
Speck und Zwiebeln 3	6,90
Tomaten-Mozzarella	6,90
Geflügel Wiener	6,90
Schafskäse, Paprika und Zwiebeln	7,90

EXTRAS

Portion Butter	1,00
Portion Marmelade	1,00
Portion Nutella	1,00
Portion Honig	1,00
Brotkorb	1,50
Ein gekochtes Ei	1,00
Pfannkuchen	4,50
mit Ahornsirup, Apfelmus oder Zimt & Zucker	
Eiweißschock mit Früchten	5,50
Bircher Müsli	4,90
mit Obst und Quark	

SUPPEN

Tomaten-Schaumsuppe *	4,90
aus sonnengereiften Tomaten mit Sahnehaube	
Feurige Goulschsuppe *	5,50
mit Bauernbrot	
Minestrone *	4,90
Italienische Gemüsesuppe	

VORSPEISEN

Bruschetta *	4,50
4 geröstete ital. Ciabattascheiben mit würzigen Tomatensalat	
Gemüsesticks *	6,90
Verschiedene Gemüsearten mit Sauercream und Guacomole	
Fingerfoodteller * 2,8	11,90
BBQ Wings, Kartoffel-Wedges, Mozzarella-Sticks, Jalapeños mit Käsefüllung, Guacomole, Salsa und Sour Cream	
Baked Potato *	7,50
mit Butter, Käse und Salatbeilage	
Baked Potato *	7,90
mit Sour Cream und Salatbeilage	
Buffalo Wings *	8,90
8 Stück mit BBQ Sauce, Steakhauspommes und Salatbeilage	
Mozzarella Sticks oder Jalapenos *	8,50
8 Stück mit Sour Cream, Guacomole und Beilagensalat	
Steakhauspommes *	5,90
mit Käsesauce	

SALATE

Salat Variation der Saison *	6,90
knackig-frischer Salatgenuss mit sonnengereiften Strauchtomaten, Gurke, Paprika, mit Dressing des Hauses	
Bauernsalat *	8,50
knack-frischer Blattsalat mit marinierten Schafskäse, Strauchtomaten, Gurke, Paprika, rote Zwiebelringe, mit Dressing des Hauses	
Caesar Salat * 3	9,00
gegrillte Hähnchenbrust vom Lavastein Grill auf knackigem Römersalat, hausgemachte Rosmarin-Butter-CROUTONS, abgerundet mit Parmesandressing	
Rucola-Tomatensalat * 1,3	11,50
gegrillte arg.Rumpsteaktranchen an nussigem Rucola-Tomatensalat napiert mit Balsamicodressing	
Carambar Salat Deluxe * 1,3	11,90
4 gebratene Garnelen in Knoblauch Chiliöl auf knack-frischem Salat der Saison, sonnengereifte Strauchtomaten, Gurke, Paprika, mit Balsamicodressing	

BURGER

Hamburger *	8,50
Hacksteak (aus 100% Kalb-Rinderbrust) gegrillt auf dem Lavasteingrill, mit saftiger Tomate, Gurke, Zwiebeln und knack frischem Salat an Steakhouse Pommes	
Chickenburger *	8,50
saftig gegrillte Hähnchenbrust vom Lavasteingrill, mit Strauchtomate, Gurke und Zwiebel an Steakhouse Pommes	
Cheeseburger *	9,90
Hacksteak (aus 100% Kalb-Rinderbrust) gegrillt auf dem Lavasteingrill mit Cheddarkäse, Strauchtomate, Gurke, knack frischer Blattsalat an Steakhouse Pommes	
Carambar Burger * 3	11,50
Hacksteak (aus 100% Kalb-Rinderbrust) gegrillt auf dem Lavasteingrill mit Cheddarkäse, Spiegelei, knusprig gebackenem Bacon, Strauchtomate, Gurke und Blattsalat an Steakhouse Pommes	
El Jefe Burger * 3	11,90
Hacksteak (aus 100% Kalb-Rinderbrust) gegrillt auf dem Lavasteingrill mit gebackenem Bacon, Cheddarkäse, Strauchtomaten, Gurke, Blattsalat und Zwiebeln an Steakhouse Pommes	
Monster Burger * 3	13,90
Hacksteak(100% Kalb-Rinderbrust) gegrillt auf dem Lavasteingrill mit Tomate, Gurke, Zwiebeln ,Blattsalat, Käse und BBQ Sauce an Steakhouse Pommes	
Bauern Burger * 3	12,90
mit gebackenem Schweineschnitzel, Strauchtomate, Gurke, Zwiebeln und BBQ Soße an Steakhouse pommes	

SANDWICHES & WRAPS

Caprese Sandwich *	8,90
mit Tomate, Gurke, Mozzarella, Blatt-Salate und Basilikum-Pesto an Steakhouse Pommes	
Steak Sandwich *	9,90
mit Tomate, Gurke, Blatt-Salate und gegrilltes arg.Rumpsteak an Steakhouse Pommes	
Carambar Wrap * 2,8	8,90
mit gegrillter Hähnchenbrust, Gurke, Tomate und Blatt-Salate an Steakhouse Pommes	
Vegetarischer Wrap * 2,8	8,50
gegrilltes Gemüse, Fetakäse, Tomate, Gurke und Blatt-Salate an Steakhouse Pommes	
Thunfisch Wrap * 2,8	8,50
mit Thunfisch, Zwiebeln, Gurke, Tomate und Blattsalate an Steakhouse Pommes	

NACHOS

Nachos * 2,8	4,90
mit Jalapeños, Käse und Salsa Sauce	
Nachos mit Käse überbacken * 2,8	5,90
mit Jalapeños, Käse und Salsa Sauce	
Nachos mit Hähnchenbruststreifen * 2,8	6,90
mit Jalapeños, Käse und Salsa Sauce	

HAUPTGERICHTE

Die Steaks aller Gerichte werden auf dem Lavasteingrill gegrillt!

Gegrilltes Steak vom Schweinelachs *	13,90
an Pfeffer-Rahmsauce mit knusprig gebackenen Kartoffelecken	
Ribeye Steak (220 g) *	19,50
gegrilltes arg. Entrecote an Butter-Tagliatelle mit Kirschtomaten und Beilagensalat	
Carambar Steak (220 g) *	18,50
gegrilltes arg. Rumpsteak an knusprigen gebratenen Bratkartoffeln mit Waldpilz-Rahmsauce und Beilagensalat	
Argentinisches Rinderfilet (220 g) *	23,50
gegrilltes arg. Rinderfilet mit Pinienkernkruste auf Ratatouille an Rosmarinkartoffeln	
Argentinisches Rumpsteak (220 g) *	18,50
gegrilltes arg. Rumpsteak mit Kräuterbutter an Steakhouse Pommes	
BBQ Steak (220 g) * 3	18,50
gegrilltes arg. Rumpsteak an knusprigen gebratenen Bratkartoffeln mit BBQ-Sauce	
Champignonschnitzel *	11,90
gebackenes Schweineschnitzel mit Champignon-Rahmsauce an Steakhouse Pommes	
Hähnchenbrust 1001 Nacht *	13,50
mit warmen Cous-Cous, Humus und geschmorte Cherrytomaten	
Gegrillte Hähnchenbrust *	13,90
mit Broccoli-Röschen an Butterreis und Sauce-Bernaise	

BERLINER SPEZIALITÄTEN

Berliner Currywurst *	8,50
mit hausgemachter Currysauce	
Berliner Bulette (Frikadelle) *	9,00
2 Riesen Frikadellen mit Kartoffelsalat	
2 Geflügel Wiener Würstchen *	7,50
mit Kartoffelsalat	
Hauptstadtplatte *	18,50
Zwei Berliner Currywürste, zwei Berliner Buletten, ein Paar Wiener Würste, Kartoffelsalat und Steakhouse Pommes	



PFANNENGERICHTE

Chili con Carne *	7,50
100 % Rindfleisch-Eintopf mit mexikanischen Gewürzen, Kidneybohnen, Mais und Nachos	
Feuriges Hähnchencurry *	12,90
scharf gebratene Hähnchenbruststreifen mit Paprika-Zwiebel-Chili Chutney auf Basmatireis, serviert auf heißer Gusspfanne	
Mexikanische Fajitas *	
scharf gebratene Paprika, Zwiebeln und Mais auf Basmatireis mit Maistortillas, serviert in heißer Gusspfanne	
wahlweise mit:	
• Hähnchenbruststreifen	11,90
• Schweinefleisch	12,90
• Rumpsteakstreifen	14,90

PIZZA

Margherita *	6,90
mit Tomate und Mozzarella	
Salami * 1,2,3	7,90
mit Tomate, Mozzarella und Salami	
Prosciutto * 2,3,4,7	7,90
mit Tomate, Mozzarella und Schinken	
Hawaii * 2,3,4,6,7,8	8,50
mit Tomate, Mozzarella, Schinken und Ananas	
Tonno *	8,90
mit Tomate, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	
Misla * 2,3,4,6,7,8	8,90
mit Tomate, Mozzarella, Schinken, Champignons, Peperoni und Artischocken-Herzen	
Vegetariana * 3	8,90
mit Tomate, Mozzarella, Aubergine, Zucchini, Paprika und Champignons	
Spinat * 7	8,90
mit Tomate, Mozzarella, Spinat und Gorgonzola	
Rucola *	8,00
mit Tomate, Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten und Parmesankäse	
Parma * 2,3	9,50
mit Tomate, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse	
Scampi *	10,50
mit Tomate, Mozzarella, Scampi, Knoblauch, Rucola und Kirschtomaten	
Pikante * 1,2,3,5	8,90
mit Tomate, Mozzarella, pikante Salami und schwarze Oliven	
De Lux * 8	9,50
mit Tomate, Mozzarella, Curryhuhn und Ananas	
Carambar *	11,50
mit Tomaten, Mozzarella, Hähnchenbrust, Scampis, Peperoni, Kirschtomaten und Zwiebeln	

PASTA

Unsere Pastagerichte servieren wir Ihnen auch gerne mit glutenfreien Spaghettii!

Spaghetti Napoli *	6,90
mit fruchtiger Tomatensauce, frischen Basilikum und Parmesankäse	
Spaghetti Bolognese *	8,50
Rinderhackfleisch, Tomatensauce und Parmesankäse	
Spaghetti Scampi *	11,90
3 gebratene Garnelen in pikanter Tomatensauce mit Kirschtomaten, Rucola und gehobeltem Parmesan	
Penne Arrabiata * 5	7,90
pikante Tomatensauce mit frischem Knoblauch, Chili, glatter Petersilie, Kirschtomaten, schwarze Oliven und gehobeltem Parmesan	
Penne Broccoli * 5	8,90
in Gorgonzola-Sahnesauce mit Broccoli-Rösschen und Kirschtomaten	
Tagliatelle Carambar *	8,90
gebratene Hähnchenbruststreifen mit Paprika, Zucchini und Aubergine in Sahnesauce und Parmesankäse	
Tagliatelle Scampi * 3	11,90
3 gebratene Garnelen in einer pikanten Kräuter-Rahmsauce mit Knoblauch und Parmesankäse	

TAPAS

Tapas Teller Carambar * 1,2,3,11	15,90
gebratene Scampi, eingelegter Schafskäse, gefüllte Paprika mit Käsecreme, eingelegte Champignons, Parmaschinken mit Honigmelone, Artischocken, Mozzarella-Tomaten-Spieß, gegrillte Aubergine, Pimentos, getrocknete Tomaten, grüne Oliven, Chorizo mit Chiabattabrot	
Tapas Teller Vegetarisch * 3,11	9,90
Artischocken, Pimentos, Gegrilltes-Aubergine, Getrocknete-Tomaten, eingelegte grüne Oliven, Champignons, grüne Oliven, Crostini und Chiabattabrot	

DESSERT

Schokoladen Brownie *	5,50
mit Vanillesauce	
Omas ofenfrischer Apfelkuchen *	5,90
mit Sahne	
Wiener Apfelstrudel *	6,90
mit Vanilleeis	

