

Alkoholfreies

	0,2l	0,4l
Coca Cola ^{1,2,3} / light ^{1,2,3,4} / zero ^{1,2,3,4}	2,00 €	3,30 €
Fanta ^{1,2} / Spezi ^{1,2,3} / Sprite ²		
	Flasche 0,25 l	Flasche 0,75 l
San Pellegrino still/mit Kohlensäure	2,20 €	5,60 €
	0,2l	0,4l
Tafelwasser	1,80 €	2,80 €
Apfelsaft, Orangensaft		
Maracujasaft, Traubensaft	2,40 €	3,40 €
Säfte als Schorle	2,40 €	3,40 €
Johannisbeer-Schorle	2,40 €	3,40 €
Bitter Lemon ⁵ , Ginger Ale ¹	2,40 €	

Heissgetränke

	einfach	doppelt
Espresso ³	2,10 €	3,10 €
Espresso Macchiato ³	2,20 €	3,20 €
Türkischer Mokka ³	2,30 €	
Kaffee ³	2,40 €	
Cappuccino ³	2,70 €	
Großer Milchkaffee ³	2,90 €	
Latte Macchiato Grande ³	3,40 €	
Heiße Schokolade	2,60 €	
Chocciato	3,00 €	
Englischer Schwarztee ⁶ (mit/ohne Milch)	2,20 €	
Frischer Minztee	2,80 €	
flavoured:		
Macadamia, Cookies, Karamell, Vanille	+0,80 €	

Offene Weine

Weißwein	0,2l
Riesling (trocken/halbtrocken)	3,60 €
Spätlese (lieblich)	3,60 €
Chardonnay (trocken)	3,60 €
Pinot Grigio (trocken)	3,60 €
Rosé (trocken)	3,60 €
Grauburgunder (trocken)	3,70 €

Rotwein

	0,2l
Cabernet Sauvignon (trocken)	4,60 €
Tempranillo (trocken)	4,80 €
Tempranillo (halbtrocken)	4,90 €
Grenache (lieblich)	4,90 €
Merlot (trocken)	4,90 €
Shiraz (trocken)	5,20 €
Weinschorle	
weiß, rot, rosé	0,2l 0,4l 2,50 € 3,50 €

Digestif/Longdrinks

	2 cl	4 cl
Ouzo	2,30 €	
Jägermeister	2,40 €	
Williams Christ	2,60 €	
Grappa	2,80 €	
Baileys Irish Cream		3,70 €
Ramazotti		3,70 €
Averna		3,70 €

Whisky

	2cl	Longdrink
Jack Daniel's	2,90 €	5,90 €
Jim Beam	2,90 €	5,90 €
Johnny Walker (Red Label)	2,90 €	5,90 €

Cognac

	2cl	Longdrink
Hennessy	3,90 €	6,90 €
Asbach	2,90 €	5,90 €

Allergene

A Gluten	B Senf	C Hühnerei	D Schalenfrüchte
E Sellerie	F Krebstiere	G Laktose	H Sesam

Inhaltsstoffe:

1 Farbstoff	2 Konservierungsstoff	3 Koffeinhaltig
4 Süßstoffe	5 Chininhaltig	6 Teinhaltig



Steakhouse & Restaurant



Steakhouse & Restaurant

Darmstädter Landstraße 12 · 65462 Gustavsburg

Telefon (06134) 5 879 001

www.chaplins-steakhouse.de

Aperitif

Campani ^{1,5} Orange	4,90 €
Aperol ^{1,5} Spritz	4,80 €
Hugo / Hugo Alkoholfrei	4,80 €
Martini (Bianco/Rosato)	3,50 €
Sherry Sandemann (trocken/halbtrocken)	3,50 €
Sekt ^{0,1 l}	3,30 €
Prosecco ^{0,2 l auf Eis}	5,50 €

Suppen

Tomatencremesuppe ^{A, G} mit Basilikumpesto, Brot	4,50 €
Rinderkraftbrühe ^{A, E} mit frischen Kräutern, Rinderstreifen, Brot	4,60 €

Vorspeisen

Camembert ^{A, G} gebacken mit Preiselbeeren, Butter und Brot	6,50 €
Champignons (5 Stk.) ^{A, C, G} gebacken mit Salatgarnitur, Schnittlauch Dip	6,50 €
Shrimpscocktail ^{A, C, F, G} Grönland Shrimpsin Cocktail-Meerrettichcreme, Butter und Brot	7,50 €
Carpaccio vom U.S. Angus Rind ^{A, C, G} mit Rucola, geriebenem Parmesan, Brot	13,90 €

Salate

Dressing zur Wahl: Balsamico-Honig ^B , Joghurt ^G , American ^{C, G} Marktfrischer Blattsalat mit:	
gegrillten Hähnchenbruststreifen	10,90 €
- gegrillten Rinderstreifen	12,50 €

Hauptspeisen

Bandnudeln ^{A, C, G} mit Geschnetzeltem vom Rind in Champignon-Sahne-Sauce	11,90 €
Chicken Barbecue ^{B, G} Hähnchenbrustfilet in Barbecue-Sauce mit Pommes oder Bratkartoffeln und Beilagensalat	11,90 €
Riesengarnelen (5 Stk.) ^{A, B, F} gegrillt in Kräuter-Knoblauchöl, Salatbouquet, Brot	14,50 €
Lachsfilet ^G gegrillt in Dill-Rahmsauce mit mediterranem Gemüse und Salzkartoffeln	16,90 €
Schnitzel Wiener Art ^{A, C, G} mit Pommes oder Bratkartoffeln	8,90 €

Burger

100% Black Angus Beef (200g)			
Classic Burger ^{A, B, C, H}	9,50 €	homemade Burger Sauce, Pickles, frische Tomaten, rote Zwiebeln, irischer Cheddar-Cheese	
Spicy Burger ^{A, B, C, H}	9,50 €	homemade Spicy Sauce, Pickles, frische Tomaten, rote Zwiebeln, Jalapenos, irischer Cheddar-Cheese	
BBQ Burger ^{A, B, C, H}	9,50 €	smoked BBQ Sauce, Pickles, frische Tomaten, rote Zwiebeln, irischer Cheddar-Cheese	
Roasted Onion Burger ^{A, B, C, H}	9,50 €	homemade Burger Sauce, homemade Röstzwiebeln, Pickles, frische Tomaten, rote Zwiebeln, irischer Cheddar-Cheese	
Fritten	+3,10 €	Süßkartoffel Fritten	+4,50 €
Angus Bacon	+2,60 €	kleiner Coleslaw ^C	+2,20 €

Steaks

Alle Steaks servieren wir Ihnen mit Knoblauchbrot (2stk.), ^{A, G} ** hausgemachter Kräuterbutter ^G ** und einem Beilagensalat **

Garstufen

RARE:	außen mit dünner brauner Kruste, innen roh
MEDIUM RARE:	außen mit brauner Kruste, rosa Mantel um den rohen Kern
MEDIUM:	außen mit brauner Kruste, rosa im Inneren
MEDIUM WELL:	leicht rosa im Kern
WELL DONE:	das Steak ist komplett durchgebraten

Falls Sie kein Wunsch Äußern, grillen wir Ihr Steak "Medium"

*Rohgewicht

**Beilagen sind fest, Tausch oder Aufpreis nicht möglich

	200 Gramm *	300 Gramm*
Argentinisches Hüftsteak Zart und saftig im Geschmack, fettfrei	14,90 €	19,90 €
Argentinisches Rumpsteak mit schmalem Fettrand	15,90 €	20,90 €
Argentinisches Filet	20,90 €	30,90 €
US Black Angus Rib-Eye [Hochrippe] mit dem saftigen Fettauge und der stärksten Marmorierung	300 Gramm * 28,90 €	500 Gramm* 46,90 €
US Black Angus Filet das wertvollste Stück, sehr zart und mager mit einem feinen Fleischgeschmack	17,90 € /100 Gramm * bestellbar ab 200 Gramm *	
Surf ´n´ Turf ^{F, G} Arg. Rumpsteak & 3 Riesengarnelen, Grillgemüse	200 Gramm * 27,90 €	

Lammgericht

Lammfilet Newzealand gegrillt in Rosmarin-Knoblauchöl mit Knoblauchbrot (2Stk) ^{A, G} ** hausgemachter Kräuterbutter ^G **, Beilagensalat **	200 Gramm * 17,90 €	300 Gramm* 23,90 €
---	------------------------	-----------------------



Beilagen

kleiner Coleslaw ^C	2,20 €
Knoblauchbrot (5stk.) ^{A, G}	2,50 €
Schmorzwiebeln	2,50 €
Fritten	3,10 €
Bratkartoffeln ^G	3,60 €
Rosmarin-Kartoffeln	3,60 €
Beilagensalat	3,60 €
Grillgemüse ^G	3,90 €
Gegrillter Maiskolben mit Butter ^G	3,90 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream ^G	3,90 €
Gebratene Champignonköpfe ^G	4,20 €
Süßkartoffel Fritten	4,50 €

Saucen

Champignon-Rahm ^G	
Pfeffer-Cognac-Rahme ^G	
Sauce béarnaise ^{A, C, E, G}	
Heiße BBQ mit Cocktailtomaten ^B	je 2,50 €
Sour Cream ^G	1,50 €
BBQ Dip, ^B Kräuterbutter ^G	je 0,90 €

Dessert

Schoko Dream ^{C, D, G} Schokoladenvulkan mit marinierte Beerenfrüchten und Vanilleeis	5,90 €
Apfelstrudel ^{A, C, D, G} hausgemacht mit Vanillesauce, Vanilleeis und Sahne	5,90 €
Vanille Eisbecher ^G mit warmen Himbeeren und Sahne	4,90 €

Apfelwein

	0,25 l	0,5 l
Possmann Frankfurter süß oder sauer gespritzt	2,00 €	4,00 €

Biere

Kilkenny Ale Irishes Bier		0,33 l 3,20 €
Heineken vom Fass	0,4 l 3,40 €	Pitcher 1,5 l 11,50 €
Bitburger vom Fass	0,3 l 2,40 €	0,5 l 3,80 €
Bitburger Alkoholfrei		0,33 l 2,50 €
Karamalz		2,40 €
Schöffelhofer Weizen Hefe hell/ Alkoholfrei/ Kristall		0,5 l 3,50 €