

## Alkoholfreies

	0,2l	0,4l
Coca Cola <sup>1,2,3</sup> / light <sup>1,2,3,4</sup> / zero <sup>1,2,3,4</sup>	2,00 €	3,30 €
Fanta <sup>1,2</sup> / Spezi <sup>1,2,3</sup> / Sprite <sup>2</sup>		
	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 <sup>5</sup> , Ginger Ale <sup>1</sup>	2,40 €	

## Heissgetränke

	einfach	doppelt
Espresso <sup>3</sup>	2,10 €	3,10 €
Espresso Macchiato <sup>3</sup>	2,20 €	3,20 €
Türkischer Mokka <sup>3</sup>	2,30 €	
Kaffee <sup>3</sup>	2,40 €	
Cappuccino <sup>3</sup>	2,70 €	
Großer Milchkaffee <sup>3</sup>	2,90 €	
Latte Macchiato Grande <sup>3</sup>	3,40 €	
Heiße Schokolade	2,60 €	
Chocciato	3,00 €	
Englischer Schwarztee <sup>6</sup> (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

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

## Suppen

Tomatencremesuppe <sup>A, G</sup> mit Basilikumpesto, Brot	4,50 €
Rinderkraftbrühe <sup>A, E</sup> mit frischen Kräutern, Rinderstreifen, Brot	4,60 €

## Vorspeisen

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

## Salate

Dressing zur Wahl: Balsamico-Honig <sup>B</sup> , Joghurt <sup>G</sup> , American <sup>C, G</sup> <b>Marktfrischer Blattsalat mit:</b>	
gegrillten Hähnchenbruststreifen	10,90 €
- gegrillten Rinderstreifen	12,50 €

## Hauptspeisen

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

## Burger

<b>100% Black Angus Beef (200g)</b>			
Classic Burger <sup>A, B, C, H</sup>	9,50 €	homemade Burger Sauce, Pickles, frische Tomaten, rote Zwiebeln, irischer Cheddar-Cheese	
Spicy Burger <sup>A, B, C, H</sup>	9,50 €	homemade Spicy Sauce, Pickles, frische Tomaten, rote Zwiebeln, Jalapenos, irischer Cheddar-Cheese	
BBQ Burger <sup>A, B, C, H</sup>	9,50 €	smoked BBQ Sauce, Pickles, frische Tomaten, rote Zwiebeln, irischer Cheddar-Cheese	
Roasted Onion Burger <sup>A, B, C, H</sup>	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 <sup>C</sup>	+2,20 €

## Steaks

**Alle Steaks servieren wir Ihnen mit Knoblauchbrot (2stk.), <sup>A, G</sup> \*\* hausgemachter Kräuterbutter <sup>G</sup> \*\* 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 <sup>F, G</sup> Arg. Rumpsteak & 3 Riesengarnelen, Grillgemüse	200 Gramm * 27,90 €	

## Lammgericht

Lammfilet Newzealand	200 Gramm * 17,90 €	300 Gramm* 23,90 €
gegrillt in Rosmarin-Knoblauchöl mit Knoblauchbrot (2Stk) <sup>A, G</sup> ** hausgemachter Kräuterbutter <sup>G</sup> **, Beilagensalat **		



## Beilagen

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

## Saucen

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

## Dessert

Schoko Dream <sup>C, D, G</sup>	5,90 €
Schokoladenvulkan mit marinierte Beerenfrüchten und Vanilleeis	
Apfelstrudel <sup>A, C, D, G</sup> hausgemacht mit Vanillesauce, Vanilleeis und Sahne	5,90 €
Vanille Eisbecher <sup>G</sup> 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 €