

Alkoholfreies

	0,2l	0,4l
Coca Cola ^{1,2,3} / zero ^{1,2,3,4}	2,20 €	3,80 €
Fanta ^{1,2} / Spezi ^{1,2,3} / Sprite ²		
	Flasche 0,25 l	Flasche 0,75 l
San Pellegrino still/mit Kohlensäure	2,50 €	5,80 €
	0,2l	0,4l
Tafelwasser		2,90 €
Apfelsaft, Orangensaft		
Maracujasaft, Traubensaft		
Johannisbeersaft	2,60 €	3,60 €
Säfte als Schorle	2,60 €	3,60 €

Hausgemachte Limonaden

Limette - Minze / Erdbeere - Minze	
Granatapfel - Limette / Orange - Ingwer	
Johannisbeere - Holunderblüte	je 4,60 €

Heissgetränke

	einfach	doppelt
Espresso ³	2,20 €	3,20 €
Espresso Macchiato ³	2,30 €	3,30 €
Türkischer Mokka ³	2,50 €	
Kaffee ³	2,50 €	
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 €	

Offene Weine

	Weißwein	0,2l	0,33l
Pfalzwasser (Riesling alkoholfrei)			4,90 €
Riesling (Rheingau / trocken)	4,90 €		
Spätlese (Rheinhessen / lieblich)	4,90 €		
Pinot Grigio (Rheingau / trocken)	4,90 €		
Rosé (trocken)	4,90 €		
	Flaschenweine auf Anfrage		

Rotwein

	0,2l
Shiraz (trocken)	6,50 €
Malbec (trocken)	6,50 €
Merlot (trocken)	6,20 €
Grenache (lieblich)	6,20 €

Flaschenweine auf Anfrage

Weinschorle	0,2l	0,4l
weiß, rot, rosé	2,80 €	3,80 €

Digestif/Longdrinks

	2 cl	4 cl
Rum aus Barbados	4,50 €	
Ouzo	2,60 €	
Williams Christ	2,90 €	
Grappa	2,90 €	
Ramazotti		3,80 €
Averna		3,80 €

Whisky

	2cl	Longdrink
Jack Daniel's	4,50 €	6,90 €
Johnny Walker (Red Label)	4,00 €	6,50 €
Chivas Regal	5,50 €	7,90 €

Cognac

	2cl	4cl
Hennessy	5,50 €	9,90 €
Remy Martin (V.S.O.P.)	4,90 €	8,90 €

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

Lillet Wild Berry	6,50 €
Campari ^{1,5} Orange	6,50 €
Aperol ^{1,5} Spritz	6,50 €
Hugo / Hugo Alkoholfrei	6,50 € / 5,90 €
Martini (Bianco/Rosato)	4,50 €
Sekt ^{0,1 l}	3,90 € ^{0,2 l auf Eis} 5,40 €
Prosecco	4,30 € 5,90 €

Vorspeisen & Suppen

Tomatencremesuppe ^{A, G}	4,80 €
mit Parmesan-Mandel-Chips, Basilikumpesto, Brot	
Beefschetta (Beef-Bruschetta) ^{A, G}	10,90 €
4 Ciabattascheiben mit Knobibutter, saftigen Angusscheiben, Chimichurri, Röstzwiebeln	
Caprese ^{A, C, G}	7,90 €
Rucola, Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto, Knoblauchbrot	
Champignons ^{3Stk.} ^{A, C, G}	6,90 €
gebacken mit Salatgarnitur, Sour Cream	
Gambas ^{A, C, G}	8,90 €
5 Stück, gegrillt in Rosmarin-Knoblauchöl, Salatbouquet, Aioli und Mango-Curry Dip	
Carpaccio vom U.S. Black Angus ^{A, C, G}	12,90 €
mit Rucola, Parmesanflocken, hausgemachten Brotchips	
Gemischte Vorspeisenplatte für 4 Personen	42,90 €

Hauptspeisen & Salate

Marktfrischer Blattsalat mit:

hauseingelegten Karotten & Gurken, Rucola, Radieschen, Kirschtomaten, Granatapfelkerne
Dressing zur Wahl: Balsamico-Honig ^B, Joghurt ^G, American ^{C, G}

- gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen, Mozzarella	12,90 €
- rosa gegrillte Rinderfiletstreifen, Avocadospalten	13,90 €
- gegrillte Gambas, Grillgemüse	13,90 €

Lammnackekarree Neuseeland ^{A, C, G}	21,90 €
gegrillt in Thymian-Koblauchöl, Rosmarinkartoffeln, gegrillte Pimientos, Rotwein-Jus	

Lachsfilet ^G	19,90 €
mit Grillgemüse, Kartoffel-Drillinge, Limonen-Kräuterbutter	

Pasta ^{A, C, G}	13,90 €
Fusilli, Gambas gegrillt in Rosmarin-Knoblauchöl, Grillgemüse	

Chicken BBQ ^{B, C, G}	13,90 €
Hähnchenbrustfilet gegrillt, in Barbecue Sauce, Pommes und Cup Coleslaw	

Black Angus Wrap ^{A, C, G}	12,90 €
saftige Angusstreifen vom Rib-Eye, Salat, Mais, Paprika, Röstzwiebeln, American-Creme, dazu Pommes, Cup Coleslaw	

Burger

Unsere XXL Burger Patties sind hausgemacht und vom Black Angus aus Nebraska (U. S. A.)
Alle Burger werden belegt mit hausgemachter Burger Sauce, Pickles, frischen Tomaten, roten Zwiebeln, irischem Cheddar-Cheese.

Burger werden serviert mit Pommes*** und Cup Coleslaw

Nebraska Burger ^{A, B, C, H}	14,90 €
Roasted Onion Burger ^{A, B, C, H}	15,90 €
zusätzlich mit hausgemachten Röstzwiebeln	
Double Nebraska Burger ^{A, B, C, H}	19,90 €
zusätzlich ein extra Patty und extra irischer Cheddar-Cheese	
Extra Cheddar - Cheese 0,60 €	Beilagenwechsel + 1,50€ ***

Steaks

Steaks werden serviert mit 2 Scheiben Knoblauchbrot ^{A, G **}

Garstufen

1. RARE: außen mit dünner brauner Kruste, innen roh
2. MEDIUM RARE: außen mit brauner Kruste, rosa Mantel um den rohen Kern
3. MEDIUM: außen mit brauner Kruste, rosa im Inneren
4. MEDIUM WELL: leicht rosa im Kern
5. 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

Keine Haftung für die Garstufe "Well Done"

Black Angus Prime Beef aus Nebraska U.S.A.

Auf den Weiden vom U.S.-Bundesstaat Nebraska leben die Angus Rinder in unvorstellbarer Freiheit. Die Qualitätsmerkmale vom Nebraska Beef sind sein buttrig-würziger Geschmack, eine kaum zu übertreffende, größtmögliche Zartheit und eine ausgeprägte Marmorierung. Genau aus diesem Fleisch werden dies Prime Steaks selektiert und sorgen für eine spitzen Qualiät. Die Aufzucht der Tiere erfolgt hormonfrei, frei von Antibiotika.

U.S. Nebraska Angus Rib-Eye

mit dem saftigen Fettauge und der stärksten Marmorierung
35,50 € / 300 G * 58,50 € / 500 G * 112,50 € / 1000 G * ^{Lava}

U.S. Nebraska Angus Filet

das wertvollste Stück, sehr zart und mager, mit einem feinen Fleischgeschmack
39,50 € / 200 G * 58,50 € / 300 G * 97,50 € / 500 G * ^{Lava}

Black Angus Beef aus der Jack's Creek Farm in Australien

Scharf angebraten und auf dem heißen Lavastein zum selber grillen ^{Lava}

Tomahawk

Ribeye mit dem saftigen Fettauge am Knochen
89,90 € / ca. 1,2kg ^{Lava}

Beef aus Argentinien

Argentinisches Rumpsteak	15,90 € / 200 G *	21,90 / 300 G *
mit schmalem Fettrand		
Argentinisches Filet	22,90 € / 200 G *	32,90 / 300 G * 54,90 / 500 G * ^{Lava}
sehr zart und mager		

Für unsere Kleinen

Bitte fragen Sie das Personal nach den aktuellen Gerichten je 6,90 €



Beilagen

Brotkorb	1,20 €
Cup Schmorzwiebel	2,20 €
Großer Coleslaw ^{C, G}	2,90 €
Knoblauchbrot (5stk.) ^{A, G}	3,20 €
Pommes	3,40 €
Beilagensalat	3,60 €
Bratkartoffeln ^G	3,70 €
Rosmarin-Kartoffeln	3,70 €
Grillgemüse ^G	3,90 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream ^G	3,90 €
Gegrillter Maiskolben mit zerlassener Butter ^G	4,00 €
Süßkartoffel Pommes	4,20 €

Saucen

Champignon-Rahm ^G	
Pfeffer-Cognac-Rahm ^G	je 2,30 €
Chimichurri ^(Argentinische Sauce)	1,90 €
Sour Cream ^G BBQ Dip, ^B	je 1,00 €
Kräuterbutter ^G	0,80 €
Ketchup / Mayo	je 0,30 €

Dessert

Schoko Dream ^{A, C, D, G}	6,90 €
Schokoladenvulkan mit marinierte Beerenfrüchten und Coup Bourbon Vanilleeis	
Schoko Dream XXL ^{A, C, D, G}	19,90 €
Apfelstrudel ^{A, C, D, G}	6,90 €
mit Vanillesauce, Bourbon Vanilleeis, Früchten und Sahne	
Schwarzwälder-Kirsch-Dessert ^{A, C, G}	6,90 €
serviert im Glas, mit oder ohne Sprit	

Apfelwein

Possmann Frankfurter süß oder sauer gespritzt	0,25 l 2,40 €	0,5 l 4,40 €
---	---------------	--------------

Biere

Kilkenny Irish Red Ale	0,33 l 3,50 €
Das beliebteste Irische Bier	
Heineken vom Fass	0,4 l Pitcher 1,5 l 4,00 € 13,90 €
Bitburger vom Fass	0,3 l 2,90 €
Bitburger / Bitburger Radler Alkoholfrei	0,33 l 2,70 €
Schöffelhofer Weizen	0,5 l 3,90 €
Hefe hell/ Alkoholfrei/ Kristall	