Alkoholfreies		
	0,21	0,41
Coca Cola ^{1,2,3} / zero ^{1,2,3,4}	2,50€	4,50€
Fanta ^{1,2} / Spezi ^{1,2,3} / Sprite ²		
	Flasche 0,25 l	Flasche 0,75 l
San Pellegrino	2,70€	6,90€
still/mit Kohlensäure		
	0,21	0,41
Tafelwasser		3,80€
Apfelsaft, Orangensaft		
Maracujasaft, Traubensaft		
Johanisbeersaft	3,20€	4,20€
Säfte als Schorle	3,20€	4,20€

Hausgemachte Limonaden

Limette - Minze / Erdbeere - Minze / Granatapfel - Limette /
Johanisbeere - Holunderblüte je 6,00 €

Heissgetränke

	einfach doppelt
Espresso ³	2,60€ 3,60€
Espresso Macchiato ³	2,80€ 3,80€
Türkischer Mokka³	2,60€
Kaffee³	3,10€
Cappuccino ³	3,30€
Großer Milchkaffee³	3,50€
Latte Macchiato Grande ³	4,20€
Heiße Schokolade	3,20€
Chocciato	3,50€
Diverse Teesorten ⁶	2,90€
Frischer Minztee	3.30€

Offene Weine

Weißwein	0,21
Riesling (Rheingau / trocken)	7,90€
Spätlese (Rheinhessen / lieblich)	6,90€
Grauburgunder (Rheinhessen /	6,90€
trocken) Rosé (Rheinhessen / trocken)	6,90€

Flaschenweine auf Anfrage

	Ro	otwein			0,21
Shiraz (tı	rocken)				8,50€
Malbec (trocken)				8,50€
Merlot (t	rocken)				8,50€
Grenach	I e (lieblich)				8,50€
		Flaschenw	veine auf	Anfrage	·
Weinscl	norle			0,21	0,41
weiß, rosé				4,50€	8,50€
rot				5,50€	9,50€
Digest	if/Long	drink	.S	2 cl	4 cl
Rum aus	Barbados			6,50€	
Sambuca	a			3,90€	
Williams	Christ			3,90€	
Grappa				3,90€	
Ramazot	ti				4,60€
Averna					4,60€
	V	Whisky	ſ	2cl	Longdrink
Jack Dan	iel´s			4,60€	8,60€
Johnny V	Valker (Red La	ıbel)		4,20€	7,70€
Chivas R	egal			5,90€	8,90€
	_	_			
	C	lognac		2cl	
Henness	y			7,20€	
Remy Ma	artin (V.S.O.P.)			9,20€	
Allergene A Gluten E Sellerie	B Senf F Krebstiere	C Hühnei G Laktosi		Schalenfrüchte Sesam	
Inhaltsstoffe: 1 Farbstoff	2 Konservierung	gsstoff	3 Koffee	inhaltig	



6 Teinhaltig

5 Chininhaltig

4 Süßstoffe

Steakhouse & Restaurant

Darmstädter Landstraße 12 · 65462 Gustavsburg Telefon (06134) 5 879 001 www.chaplins-steakhouse.de



Aperitif

Lillet Wild Berry		8,50€
Campari ^{1,5} Orange		8,50€
Aperol 1,5 Spritz		8,50€
Hugo / Hugo Alkoholfrei	8,50	€/6,90€
Martini (Bianco/Rosato)		6,90€
	0,11	0,2 l auf Eis
Sekt	4,50€	6,90€
Prosecco	4,90€	7,50€

Vorspeisen

Gebackene Champignons 3Stk. ^{A, C, G} in unserer hauseigenen Panade, auf mariniertem Ruccola, Kirchtomaten, Granatapfelkerne, Sour Cream	9,90€
Beefschetta Surf´n´Turf (Beef-Bruschetta) ^{A, J} 2 Ciabattascheiben mit Knobibutter, saftigen Angusscheibe Chimichurri, Ruccola, Kirchtomaten, Röstzwiebel, 2 Garnele	en,
Mais - Tacos ^{A, C, G} 2 Tacos gefüllt mit Salat, roten Zwiebeln, Mais, Granatapfelkerne, saftigen Angusstreifen, Röstzwiebel, daz Cheddar Cheese Cremé & Sour Cream	9,90€
Burratta ^{A, C, G} Burratta Käse mit mariniertem Ruccola, Kirchtomaten, Granatapfelkerne, Blaubeeren, Pistazienpesto, Knoblauchbr	12,90€ ot
Garnelen ^{A, C, F, G} 4 Stück, gegrillt in Rosmarin-Knoblauchöl, Kirchtomaten, Lauchzwiebel, Salatbouquet, Aioli und Mango-Curry Dip	13,50€
Carpaccio vom Nebraska Angus ^{A, C, G} mit Rucola, Kirchtomaten, Granatapfelkerne, Parmesanflock Pistazienpesto Brotchips	ten, 15,90€

Hauptspeisen & Salate

Marktfrischer Blattsalat mit:

Blaubeeren, Parmesanabrieb

hauseingelegten Karotten & Gurken, Rucola, rote Zwiebel, Kirschtomaten, Granatapfelkerne

Linguine in Pistazienpesto, Burrata, Ruccola, Kirschtomaten,

Dressing zur Wahl: Balsamico-Honig ^B , Joghurt ^G	
- gegrillte Rinderstreifen, Grillgemüse	18,90€
- Garnelen, Grillgemüse	17,90€
Angus Steakspitzen ^{A, C, G} gegrillt in Koblauchöl, Rosmarinkartoffeln, gegrilltem Gemüse, Kräuterbutter	26,90€
Pasta Parmesan ^{A, C, G} Linguine in Parmesan Cremé mit tranchiertem Nebraska Angus Beef, Ruccola, Kirchtomaten, Parmesanabrieb	22,90€
Pasta Burratta A, C, D, F, G	20,90€

Burger

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

Burger werden serviert mit Pommes***

Double smashed Nebraska	Burger A, B, C, H	17,90€
2x 100g Angus Beef, 2x Cheddar Cheese		
Triple smashed Nebraska E		23,90€
3x 100g Angus Beef, 3x Cheddar Cheese	2	

Wagyu Burger A,B,C,H (nicht immer vorhanden) 200g Wagyu Beef, 1x Cheddar Cheese

Beilagenwechsel +2,00 € Extra Cheddar - Cheese 1,50 €

28,90€

Steaks

Steaks werden serviert mit 2 Scheiben Knoblauchbrot A, G **

$\overline{}$						
	\cap	rs	Ť١	1†		r
_	u.	_		-	_	

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 diese Prime Steaks selektiert und sorgen für eine spitzen Qualiät. Die Aufzucht der Tiere erfolgt hormonfrei, frei von Antibiotika.

U.S. Nebraska Rumpsteak

mit dem charakteristischen Fettrand und kräftigem Geschmack 30,90 € / 300 G * 102,90 € / 1000 G *, Lava

U.S. Nebraska Rib-Eye

mit dem saftigen Fettauge und der stärksten Marmorierung 44,50 € / 350 G * 126,90 € / 1000 G *, Lava

U.S. Nebraska Filet

das wertvollste Stück, sehr zart und mager, mit einem feinen Fleischgeschmack 43,90 € / 200 G * 64,90 € / 300 G * 108,50 € / 500 G *, Lava

Beef aus Argentinien

Argentinisches Filet sehr zart und mager

28,90 € / 200 G * 42,90 / 300 G * 70,90 / 500 G *, Lava

Für unsere Kleinen

Bitte fragen Sie das Personal nach den aktuellen Gerichten

je 7,90 €







Beilagen

Großer Coleslaw ^{C,G}	4,50€
Knoblauchbrot (6stk.) A,G	5,00€
Pommes (Rustikal)	5,20€
Beilagensalat	5,00€
Rosmarin-Kartoffeln	5,50€
Grillgemüse ^G	5,50€
Ofenkartoffel mit Sour Cream ^G	5,50€
Gegrillter Maiskolben mit zerlassener Butter ^G	5,50€
Süßkartoffel Pommes	6,90€

Saucen

Pfeffer-Cognac-Rahm ^G	2,90€
Chimichurri (Argentinische Sauce)	2,50€
Sour Cream ^G BBQ Dip, ^B je	1,50€
Kräuterbutter ^G	1,50€
Trüffel - Mayonnaise ^C	2,50€
Ketchup / Mayonnaise ^C je	0,30€

Dessert

Schokoladenvulkan mit marinierte Beerenfrüchten und Coup	9,50€
San Sebastian Cheesecake ^{C, D, G}	9,50€
mit Schoko Sauce, Bourbon Vanilleeis, Früchten und Sahne	8,50€

Vanilleeisbecher ^{C, D, G}

3 Cup Bourbon Vanileeis auf warmen Himbeeren mit Sahne und Pistazienstreusel

Apfelwein

	0,251	0,51
Possmann Frankfurter	2,70€	4,70€
süß oder sauer gespritzt		

Biere

Kilkenny Irish Red Ale		4,50€
Das beliebteste Irische Bier	0,41	Pitcher 1,5 l
Heineken vom Fass	4,90€	17,90€
Bitburger vom Fass	0,31 3,90€	0,51 5,50 €
		0,331
Bitburger / Bitburger Radler Alkoholfrei		3,90€

Schöfferhofer Weizen 5,20€ Hefe hell/ Alkoholfrei/ Kristall