## Alkoholfreies

| | 0,2 l | 0,4 l |
|---|---|---|
| Coca Cola[1,2,3] / zero [1,2,3,4] | 2,90 € | 4,90 € |
| Fanta[1,2] / Spezi[1,2,3] / Sprite [2] | | |
| | Flasche 0,25 l | Flasche 0,75 l |
| San Pellegrino still/mit Kohlensäure | 3,50 € | 7,90 € |
| | 0,2 l | 0,4 l |
| Tafelwasser | | 4,20 € |
| Apfelsaft, Orangensaft | | |
| Maracujasaft, Traubensaft | | |
| Johanisbeersaft | 3,90 € | 4,90 € |
| Säfte als Schorle | 3,90 € | 4,90 € |

## Hausgemachte Limonaden

**Limette - Minze / Erdbeere - Minze / Granatapfel - Limette / Johanisbeere - Holunderblüte** **je 6,50 €**

## Heissgetränke

| | einfach | doppelt |
|---|---|---|
| Espresso[3] | 2,90 € | 3,90 € |
| Espresso Macchiato[3] | 3,10 € | 4,10 € |
| Türkischer Mokka[3] | 3,00 € | |
| Kaffee[3] | 3,20 € | |
| Cappuccino[3] | 3,50 € | |
| Großer Milchkaffee[3] | 3,70€ | |
| Latte Macchiato Grande[3] | 4,20 € | |
| Heiße Schokolade | 3,20 € | |
| Diverse Teesorten [6] | 2,90 € | |
| Frischer Minztee | 3,30 € | |

## Offene Weine

### Weißwein

| | 0,2 l |
|---|---|
| Riesling (Rheingau / trocken ) | 7,90 € |
| Spätlese (Rheinhessen / lieblich) | 6,90 € |
| Grauburgunder (Rheinhessen / trocken) | 6,90 € |
| Rosé (Rheinhessen / trocken) | 6,90 € |

Flaschenweine auf Anfrage

### Rotwein

| | 0,2 l |
|---|---|
| Shiraz (trocken) | 8,60 € |
| Primitivo (trocken) | 8,60 € |
| Merlot (trocken) | 8,60 € |
| Grenache (lieblich) | 8,60 € |

Flaschenweine auf Anfrage

| Weinschorle | 0,2 l | 0,4 l |
|---|---|---|
| weiß, rosé | 4,60 € | 8,60 € |
| rot | 5,60 € | 9,60 € |

## Digestif/Longdrinks

| | 2 cl | 4 cl |
|---|---|---|
| Rum aus Barbados | 6,90 € | |
| Baileys | 4,50 € | |
| Williams Christ | 4,20 € | |
| Grappa | 4,20 € | |
| Ramazotti | | 4,80 € |
| Averna | | 4,80 € |

### Whisky

| | 2cl | Longdrink |
|---|---|---|
| Jack Daniel´s | 4,90 € | 9,50 € |
| Johnny Walker (Red Label) | 4,50 € | 8,50 € |
| Chivas Regal | 6,90 € | 10,90 € |

### Cognac

| | 2cl |
|---|---|
| Hennessy | 9,90 € |
| Remy Martin (V.S.O.P.) | 11,90 € |

**Allergene**

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

**Inhaltsstoffe:**

1 Farbstoff · 2 Konservierungsstoff · 3 Koffeeinhaltig
4 Süßstoffe · 5 Chininhaltig · 6 Teinhaltig

Chaplin's
Steakhouse & Restaurant

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

Chaplin's
Steakhouse & Restaurant

# Aperitif

| | |
|---|---|
| Lillet Wild Berry | 8,90 € |
| Campari [1,5] Orange | 8,90 € |
| Aperol [1,5] Spritz | 8,90 € |
| Hugo / Hugo Alkoholfrei | 8,90 € / 7,50 € |
| Martini (Bianco/Rosato) | 6,90 € |
| | 0,1 l |
| Sekt | 5,00 € |
| Prosecco | 5,50 € |

# Vorspeisen

**Birria Tacos** [A, C, G] — 12,90 €
3 Stk., gefüllt mit Birria Beef, feinstem Cheese, rote Zwiebel, dazu Birria Jus & Sour Cream

**Burratta** [A, C, G] — 11,90 €
Burratta Käse mit Ruccola, Kirchtomaten, Heidelbeeren, Balsamico-Cremé, Knoblauchbrotscheiben

**Cheese Baguette** [A, C, G] — 8,90 €
5 Knoblauchbrotscheiben überbacken mit feinstem Cheese, Röstzwiebeln, Salatbouquet

**Gebackene Champignons** [A, C, G] — 8,90 €
3Stk., in unserer hauseigenen Panade, auf mariniertem Ruccola, Kirchtomaten, Sour Cream

**Carpaccio vom Nebraska Angus** [A, C, G] — 16,90 €
mit Ruccola, Kirchtomaten, Grana Padano, Knoblauchbrot

# Hauptspeisen & Salate

**Marktfrischer Blattsalat mit:**
Karotten & Gurken, Rucola, rote Zwiebel, Kirschtomaten, Mais
Dressing zur Wahl: Honig-Senf [B], Joghurt [G]

- gegrillten Rinderstreifen — 17,90 €
- gegrillte Hähnchenstreifen — 16,90 €

**Angus Steakspitzen** [G] — 27,90 €
gegrillt in Koblauchöl, Bratkartoffelscheiben, gegrilltem Gemüse & Kräuterbutter

**Chicken BBQ** [B, C, G] — 18,90 €
Hähnchenbrust in heißer BBQ-Sauce, Kirschtomaten dazu Cup Coleslaw und Pommes

**Chili sin Carne** (pikant / vegetarisch) [A, B, C, G] — 15,90 €
mexikanischer Bohneneintopf dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream, Cup Coleslaw & Röstzwiebel

**Beef Rib / Short Rib** [B, C, G] (solange Vorrat reicht) — 37,90 €
butterzarte Ribs vom Black Angus mit Pommes & Cup Coleslaw

# Burger

**Unsere smashed Burger Patties sind hausgemacht und vom Black Angus.**

**Alle Burger werden belegt mit hausgemachter Burger Sauce, Pickels, frische Tomaten, rote Zwiebeln, Cheddar Cheese. Als Beilage Pommes**

**Double smashed Burger** [A, B, C, H] — 14,90 €
2x Angus smashed Pattie, 2x Cheddar Cheese

**Triple smashed Burger** [A, B, C, H] — 19,90 €
3x Angus smashed Pattie, 3x Cheddar Cheese

Beilagenwechsel +2,00 €

# Steaks

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

*Garstufen* für die Steaks

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 Steaks aus Australien

Aufgrund der optimalen klimatischen Verhältnisse und artgerechten Haltung haben australische Rinder einen erstklassigen Ruf weltweit. Ihre hervorragende Marmorierung verleiht dem Fleisch einen besonders intensiven und aromatischen Geschmack.

### Black Angus Rib-Eye Australien
mit dem saftigen Fettauge und der stärksten Marmorierung
49,90 € / 300 G *

### Black Angus Filet Australien
das wertvollste Stück, sehr zart und mager, mit einem feinen Fleischgeschmack
47,90 € / 200 G * 70,90 € / 300 G *

## Black Angus Steaks aus Argentinien

### Argentinisches Rumpsteak
mit dem charakteristischen Fettrand und kräftigem Geschmack
19,90 € / 200 G * 27,90 € / 300 G *

### Argentinisches Rib-Eye
mit dem saftigen Fettauge und der stärksten Marmorierung
28,90 € / 300 G * 46,90 € / 500 G *

### Argentinisches Filet
das wertvollste Stück, sehr zart und mager, mit einem feinen Fleischgeschmack
29,90 € / 200 G * 43,90 € / 300 G *

# Für unsere Kleinen

Bitte fragen Sie das Personal nach den aktuellen Gerichten — je 8,90 €

# Beilagen

| | |
|---|---|
| Brotkorb ( 5Stk.) [A] | 2,20 € |
| Knoblauchbrot (5stk.) [A, G] | 3,90 € |
| Pommes | 4,90 € |
| Beilagensalat | 4,90 € |
| Bratkartoffelscheiben | 4,90 € |
| Grillgemüse | 4,90 € |
| Folienkartoffel mit Sour Cream [G] | 4,90 € |
| Halber Maiskolben in zerlassener Butter [G] | 3,00 € |
| Süßkartoffel Pommes | 6,90 € |

# Saucen

| | |
|---|---|
| Pfeffer - Rahm [G] | 2,50 € |
| Sour Cream [G] BBQ Dip, [B] | |
| Kräuterbutter [G] | je 1,50 € |
| Trüffelbutter [G] | 4,50 € |
| Trüffel - Mayonnaise [C] | 2,50 € |
| Ketchup / Mayonnaise [C] | je 0,40 € |

# Dessert

**Schokotörtchen** [A, C, D, G] — 7,90 €
mit flüssigem Kern dazu marinierte Beerenfrüchte ,Kugel Vanilleeis, Sahne

**Apfelstrudel** [A, C, D, G] — 7,90 €
mit Vanillesauce, Kugel Vanilleeis, marinierte Beerenfrüchte, Sahne

**Vanilleeisbecher** [C, D, G] — 7,90 €
3 Kugel Vanileeis auf marinierten Beerenfrüchten, Sahne

# Apfelwein

| | 0,25 l | 0,5 l |
|---|---|---|
| Possmann Frankfurter süß oder sauer gespritzt | 3,20 € | 5,20 € |

# Biere

| | | |
|---|---|---|
| Kilkenny Irish Red Ale Das beliebteste Irische Bier | | 0,33 l 4,90 € |
| Heineken vom Fass | 0,4 l 5,20 € | Pitcher 1,5 l 18,90 € |
| Bitburger vom Fass | 0,3 l 4,00 € | 0,5 l 5,60 € |
| Bitburger / Bitburger Radler Alkoholfrei | | 0,33 l 4,00 € |
| Schöfferhofer Weizen Hefe hell/ Alkoholfrei/ Kristall | | 0,5 l 5,50 € |