










CHAPEAU

RESTAURANT FÜSSEN



VORSPEISEN | Starter

Mezze Orientalischer Vorspeisenteller <i>Baba Ganoush, Couscous, Tabouleh, Hummus, Yaprak Sarma, Sauerrahm-Dip</i>	14.50	
Muhammara Gegrillter Paprika-Walnuss-Aufstrich Grilled pepper dip with walnuts	5.90	
Orientalische Linsensuppe Oriental lentil soup, slightly spicy	5.50	
Tomatensuppe mit Kichererbsen Tomato soup with chickpeas	5.50	
Cacik Türkischer Joghurt mit Gurken, Knoblauch und Dill <i>Turkish yoghurt with gherkins, fine dill and garlic</i>	5.50	
Gegrillte Black Tiger Riesengarnelen in würziger Tomatensauce <i>Grilled Black Tiger prawns in spicy tomato sauce</i>	8.50	
Yaprak Sarma <i>Hausgemachte gefüllte Weinblätter, Reis und frische Kräuter, Sauerrahm-Kräuter Dip</i> <i>Home made stuffed vine leaves, rice and fresh herbs, sour-cream-herb dip</i>	7.50	
Tabouleh <i>Feiner Bulgur, Petersilie, Minze, Zwiebeln, Tomaten, frischer Zitronensaft, Granatapfelsirup, Sumach</i> <i>Fine bulgur, parsley, mint, onions, tomatoes, fresh lemon juice, pomegranate syrup, sumach</i>	7.00	
Sigara Böreği Blätterteigröllchen gefüllt mit Schafskäse und Kräutern (warm) <i>Puff pastry rolls stuffed with feta cheese and herbs (warm)</i>	6.50	
Hummus Kichererbsen püriert, Sesammus, Olivenöl, Zitronensaft und Gewürze <i>Chickpeas puree, sesame cream, olive oil, lemon juice and spices</i>	6.50	
Couscous Pikant Paprika, Chilli, Mais und Gewürze paprika, chili, corn, spices	6.00	

SUPPEN | Soups








Deftige Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Kartoffeln <i>Hearty goulash soup with beef and potatoes</i>	8.50	
Orientalische Linsensuppe leicht scharf <i>Oriental lentil soup, slightly spicy</i>	7.50	

EINTÖPFE | Stews




Türkischer Gemüse-Hähnchen-Eintopf <i>Turkish vegetables-chicken-stew</i>	13.90	
Marokkanischer Gemüse-Kichererbsen-Eintopf mit Feta-Käse <i>Moroccan vegetables-chickpeas-stew with feta cheese</i>	12.50	



SALATE | Salads

Salat Bodrum <i>Gegrillte Black-Tiger-Garnelen, knackige Blattsalate, Rucola, Parmesanspäne</i> <i>Grilled Black Tiger prawns, crispy leaf salads, arugula and Parmesan shavings</i>	16.90	
Salat Antalya fruchtig fruity <i>Jumbo-Garnelen mit Wildkräutersalat, Datteltomaten, Mango, Avocado, Granatapfel</i> <i>Jumbo prawns, wild herb salad, date tomatoes, mango, avocado, pomegranate</i>	19.90	
Chapeau! Chicken Salat <i>Gebratene marinierte Hähnchenbruststreifen auf knackigem Salat</i> <i>Fried chicken breast strips on crispy salad</i>	15.90	
Couscous-Salat mit frittiertem Halloumikäse und Grill-Gemüse <i>Couscous-salad with fried halloumi-cheese and grilled vegetables</i>	14.90	
Chapeau! Veggie Salat <i>Knackige Blattsalate und Grillgemüse mit Fetakäse</i> <i>Crispy leaf salads, grilled vegetables and feta cheese</i>	14.90	
Çoban Salatı Türkischer Hirtensalat <i>Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Fetakäse Cucumber, tomatoes, onions, feta cheese</i> VEGAN: <i>Tomaten, Zwiebeln, Gurken Cucumber, tomatoes, onions</i>	10.90 9.90	 
Türkischer Tomaten-Zwiebel-Salat <i>Turkish tomato-onion-salad</i>	8.90	
Dressing nach Wahl <i>Joghurt-Kräuter-Limetten-Dressing</i> <i>Essig-Öl-Zwiebel-Apfel-Senf-Dressing</i>	Dressing selection <i>Yogurt-lime-herbs dressing</i> <i>Apple-vinegar-oil-onions-mustard dressing</i>	

VEGETARIAN

Ofenkartoffel mit Wildkräutersalat und Sauerrahm Kräuter-Dip <i>Baked potato with wild herb salad</i>	8.90	
Hausgemachte Falafel mit Wildkräutersalat und Sauerrahm Kräuter-Dip <i>Homemade Falafel (spicy chickpea balls) with herb dip and wild herb salad</i>	11.90	
Marokkanischer Gemüse-Kichererbsen-Eintopf mit Feta-Käse <i>Moroccan vegetables-chickpeas-stew</i>	12.50	
Orientalische Gemüse-Bulgur-Pfanne <i>Oriental vegetables-bulgur-pan</i>	14.90	



GRILL SPECIALS

Filetsteak Surf & Turf 220 g mit Premium Garnelen, Ofenkartoffel, Wildkräutersalat und Sauerrahm-Kräuter-Dip with premium prawns, baked potato, wild herb salad and sour-cream-herb dip	34.50	
Chapeau! Filetsteak 220 g Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Rotwein-Pfeffersauce und Wildkräutersalat Fillet steak, baked potato with sour cream, red-wine-pepper-sauce, wild herb salad	29.50	
Ladies-cut Steak 160 g	26.50	
Rumpsteak Natur 220 g mit Bauernpommes Rump steak nature with farmer potatoes	22.50	
Jumbo-Garnelen Black Sea grilled mit feiner Curry-Kokos-Mango-Sauce, Naturreis und Grillgemüse Jumbo prawns with delicious curry-mango-cocos-sauce, brown rice, grilled vegetables	26.50	
Jumbo-Garnelen Red Sea grilled mit Couscous und Grillgemüse Jumbo prawns with couscous and grilled vegetables	24.50	
Lammfleisch-Spieße 200 g mariniert in würziger Paprikamarinade mit Bulgur und Tomaten-Zwiebel Salat Lamb spits marinated with spicy paprikamarinade, bulgur and tomato-onion-salad	23.00	
Lammkoteletts 200 g auf Basilikumpestosauce Kräuterkartoffeln und Tomaten-Zwiebel-Salat Lamb chops on pesto-basil-sauce with herb potatoes and tomato-onion-salad	24.00	
Orientalischer Grillteller Lammfleisch-Spieß, Hähnchenkebab, Köfte (Lamm/Rind-Pattys), Bulgur, Tomaten-Zwiebel Salat Lamb spit, chicken kebab, köfte, bulgur, tomato-onion-salad	26.50	
Köfte Marmaris Lamm/Rind-Pattys, Bulgur, Tomatensoße, Tomaten-Zwiebel-Salat Köfte, bulgur, tomato sauce, tomato-onion-salad	13.90	
Hähnchen-Kebab auf Mango-Paprika Curry Sauce Bulgur, Tomaten-Zwiebel Salat Chicken kebab, bulgur and tomato-onion-salad	17.90	
Ofenkartoffel mit Hähnchenbruststreifen & Wildkräutersalat Baked potato with fried chicken breast strips and wild herb salad	14.90	
Beilagensalat Side salad Mixed salad as supplement to the grill specials	4.00	





CHAPEAU! BURGER

Hamburger Classic 180 g

Rinderhackfleisch, frischer Salat, hausgemachte Sauce, Zwiebeln, Tomate
Minced beef, fresh salad, homemade sauce, onions and tomato

8.90

Cheeseburger 180 g

Rinderhackfleisch, Bio-Heumilchkäse, Salat, Tomate, Zwiebeln, hausgemachte Sauce
Minced beef, bio-hay-milk-cheese, salad, tomato, onions, homemade sauce

9.90

Chapeau! Burger Allgäu 180 g

Rinderhackfleisch, Bio-Heumilchkäse, Allgäuer Emmentaler, Salat, Zwiebeln, Tomate, knuspriger Bacon
Minced beef, fresh salad, bio-hay-milk-cheese, Allgäuer Emmentaler cheese, onions, tomato, crispy bacon

11.50

Chapeau! Burger Toskana 180 g

Rinderhackfleisch, hausgemachte Pesto, Mozzarella, Parmesanspäne und Rucola
Minced beef, homemade pesto, mozzarella, Parmesan chips and arugula

11.50

Chapeau! Signature Burger 180 g

Gewürztes Rind/Lamm-Hackfleisch, Sucuk, Grillgemüse, Zwiebeln, hausgemachte Mango-Paprika-Sauce
Spicy beef/lamb-patty, homemade mango-paprika-sauce, onions, Sucuk, grilled vegetables

13.50

Chapeau! Double-Burger Bavaria 360 g

2x Rinderhackfleisch, Bio-Heumilchkäse, Allgäuer Emmentaler, Salat, Jalapeño (scharf)
2x minced beef, fresh salad, bio-hay-milk-cheese, Allgäuer Emmentaler cheese and Jalapeño (hot)

14.50

Veggieburger

Gemüsebratling, Salat, Zwiebeln, gegrilltes Gemüse, hausgemachte Sauce
Veggie patty, fresh salad, onions, grilled vegetables, homemade sauce

9.90

Veggieburger Halloumi

Gegrillter Halloumi-Käse, Sauerrahm-Kräuter-Sauce, Zwiebeln und Salat
Grilled halloumi cheese, sour cream-herb-sauce, onions, salad

10.90

Veggieburger Falafel

Hausgemachte Falafel, Sauerrahm-Kräuter-Sauce, Zwiebeln und Salat
Homemade falafel (balls of chickpeas), sour cream-herb-sauce, onions, salad

11.90

Brotauswahl

Brioche oder Körnerbrot

Bread of your choice


Brioche or grain bread

Gluten free bun +2.00

Beilagen | Supplements

Bauernpommes 3.90 

Farmer potatoes

Süßkartoffelpommes 3.90 

Sweet potato fries

Couscous salad 3.90

Salad 3.90 

Weisskohlsalat 3.90 

Cole Slow, homemade

Saucen extra

Smokey Hot Cocktail 1.00

Creamy Bacon Style 1.00

Smokey BBQ 1.00

Mango-Paprika-Sauce 1.00

Flammkuchen | French Pizza | Tartes flambées

France 9.90

mit Speck, Käse und Zwiebeln
with bacon, cheese and onions

Germany 9.90

mit Salami und Käse
with salami and cheese

Turkey 10.90

mit würziger türkischer Salami (Sucuk) und Fetakäse
with spicy turkish salami (Sucuk) and feta cheese

Italy 10.90

mit Tomaten, Mozzarella und Rucola
with tomatoes, mozzarella and arugula

Austria 10.90

mit Grillgemüse und Champignons
with grilled vegetables and champignons

mit Dinkelmehl +1.00
with spelled flour +1.00
avec de la farine d'épeautre +1.00
con farina di farro +1.00



Für Kinder | For children

Kinder-Burger-Menü mit Pommes frites und Getränk 0,2 9.50

Children-Burger-Menu, chips & soft drink 0,2

Gebratene Hähnchenbrust mit Pommes frites 8.50 

Chicken breast with chips | Poitrine de poulet avec frites | Petto di pollo con patatine fritte

Kindereis 2 Kugeln | Ice cream, 2 scoops 3.00

Desserts

Kaiserschmarrn mit Mandelsplitter und Vanilleeis <i>with almond chips and ice cream</i>	11.50	
Kaiserschmarrn	9.50	
Schokosoufflé auf Waldbeeren & Vanilleeis <i>Chocolate soufflé on wild berries & ice cream</i>	7.90	
Künefe Orientalische Süßspeise <i>Engelshaar in Zuckersirup mit geschmolzenem Mozzarella und Pistazien (warm)</i> <i>Angel hair in sugar sirup with melted mozzarella and pistachios (warm)</i>	7.90	
Türkischer Joghurt mit frischen Früchten Honig, Mandelsplitter <i>Turkish yoghurt with fruit, honey and almond slivers</i>	5.50	
Apfelstrudel mit Vanillesauce <i>Apple strudel with vanilla sauce</i>	7.50	
Apfelstrudel mit Eis und Sahne <i>Apple strudel with ice cream and cream</i>	7.90	



CHAPEAU
RESTAURANT BAR FÜSSEN



Für Informationen zu den in den Speisen enthaltenen Allergenen verlangen Sie bitte die Allergenenmappe.
If you require information on the allergen content of our foods please ask for the allergens folder.

Alle Preise inkl. 19 % MwSt., all prices are incl. 19 % VAT. Preisliste 07-19.
Fehlangaben und Irrtümer vorbehalten, errors and mistakes are reserved.

Chapeau! ist eine Betriebsmarke der Gastrorama GmbH, Brunnengasse 20, DE-87629 Füssen, www.chapeau-fuessen.de
Chapeau! is a brand of Gastrorama GmbH, Brunnengasse 20, DE-87629 Füssen, www.chapeau-fuessen.de



CHAPEAU

RESTAURANT BAR FÜSSEN