



STEAKHAUS **EL RANCHO** DÜREN

Sehr geehrte Gäste !

Wir begrüßen Sie sehr herzlich zum heutigen Festtag in unserem Restaurant. Wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Ihr Team vom
El Rancho

VORSPEISEN

146	Hühnersuppe mit Einlage	7,50
147	Argentinische Gulaschsuppe	7,50
148	Tomatencremesuppe mit Sahne	7,50
149	Französische Zwiebelsuppe ^{1,2}	7,90
144	Scampi „nach Art des Hauses“ in Sahnesauce mit Knoblauch	16,50
	1/2 Portion Scampi	11,50
142	Vitello Tonnato nach Art des Hauses	15,90
	1/2 Portion Vitello Tonnato	10,90

VOM KALB

202	Kalbsrückensteak mit frischen Champignons, Butterreis und Gemüse, Sauce Béarnaise	28,90
203	Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Kaisergemüse	25,90
204	Kalbssteak Hawaii mit Pommes frites und Broccoli	28,90
205	Kalbsmedaillons mit Kaisergemüse und Kroketten	27,50

VOM LAMM

217	Lammrückensteak mit Knoblauch, Kroketten und Prinzeßbohnen	31,50
218	Lammkotelett Provencale mit Kroketten und Prinzeßbohnen	29,90
219	Lammfilet „Knoblauch“ mit Knoblauchsauce, Prinzeßbohnen und Röstkartoffeln	31,50

El Rancho - Steakbörse

Leckere Steaks aus Argentinien vom Holzkohlen-Grill

Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen:
Englisch: blutig gebraten - **Medium:** rosa gebraten - **Well done:** ganz durchgebraten

ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK

172	klein - pengueno	200 g	25,90
173	groß - grande	300 g	32,90

Ein fast völlig fettfreies, aus der Kluft geschnittenes Steak

ARGENTINISCHES ENTRECÔTE

174	klein - pengueno	250 g	30,90
175	groß - grande	350 g	37,90
186	Supersteak	450 g	43,90

Auch Rib-Eye-Steak genannt, von seinem saftigen Fettkern ziehen sich Fettmarmorierungen durch das Fleisch, die es besonders aromatisch und saftig machen

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

176	klein - pengueno	200 g	30,50
177	groß - grande	300 g	37,50
188	Supersteak	400 g	43,50

-Rip Steak- mit Baked Potato

Unsere Rumpsteaks werden grundsätzlich mit Fettrand gebraten, da hierdurch der saftige Fleischgeschmack erhalten bleibt.
(Die Fettmenge ist im Rohgewicht nicht enthalten)

ARGENTINISCHES FILETSTEAK

180	klein - pengueno	200 g	33,50
181	groß - grande	300 g	41,50

Das zarteste Stück aus dem Herzen der Ochsenlende als Tornado hoch geschnitten. Für durchgebratene Steaks schneiden wir dieses Stück flach im Schmetterlingsstil.

TORNEDOS

179	Tornedos	200 g	34,50
	2 Rinderfiletsteaks Black Angus mit Champignons und Prinzeßbohnen		
185	Surf and Turf		38,90
	Filetsteak ca. 150g und 4 Scampi		
187	Tornedos EL RANCHO		34,90
	2 Rinderfiletsteaks mit Sauce Béarnaise überzogen, dazu Broccoli und Pommes frites		

Zu jedem Steak gehört ein Salat vom Salat-Buffer und eine Beilage (Folienkartoffel, Pommes frites oder Reis)

STEAKS

2010	Pfeffer-Hüftsteak mit Butterreis und Kroketten	26,90
2011	Pfeffer-Rumpsteak mit Butterreis und Kroketten	31,90
2012	Pfeffer-Filetsteak mit Butterreis und Kroketten	34,50
2013	Hüftsteak-Champignon mit Champignon-Rahmsauce und Pommes frites	26,90
2014	Rumpsteak-Champignon mit Champignon-Rahmsauce und Pommes frites	31,90
2015	Filetsteak-Champignon mit Champignon-Rahmsauce und Pommes frites	34,50

VOM RIND

208	Zwiebelsteak Hüftsteak vom Grill (ca. 200g), mit gerösteten Zwiebeln, Prinzessbohnen, Folienkartoffel und Sauerrahm	27,50
411	Pfefferspieß verschiedene Medaillons vom Rind am Spieß, mit Pfeffersauce und Pommes frites	27,50
409	Knoblauchspieß verschiedene Stücke vom Rind am Spieß gegrillt, mit Knoblauchsauce und Pommes frites	27,50
212	„EL RANCHO“ Steak-Teller drei verschiedene Steaks vom Grill mit frischen Champignons Folienkartoffel und Sauce Hollandaise	31,90
412	Champignonspieß verschiedene Rindersteaks am Spieß gegrillt, mit frischen Champignons in Sahnesauce und Pommes frites	29,50
215	Knoblauchsteak Rumpsteak mit Knoblauchsauce, Pommes frites und Djuvecreis	31,90
408	Filet Mignon in Champignon-Safran-Sauce, mit Butterreis und Kroketten	34,90
189	Filet Mignon „Barde“ in Speck ⁷ gewickelt, dazu Prinzessbohnen und Kroketten	34,90
190	Filet Mignon „Bauer“ mit gedünsteten Zwiebeln und Champignons, dazu Bratkartoffeln	34,90

PLATTENGERICHTE FÜR ZWEI PERSONEN

178	Chateaubriand 500 g - für zwei Personen Das zarte Stück aus dem Herzen der Ochsenlende hoch geschnitten, mit verschiedenen Beilagen	79,00
182	„EL RANCHO“ Platte für zwei Personen, verschiedene Steaks vom Rind, mit verschiedenem Gemüse, Pommes frites, Djuvecreis, Butterchampignons und Sauce Béarnaise	64,00
183	Hausplatte Rindersteak, Hacksteak, Schweinemedailon, Schnitzel „Wiener Art“ und verschiedene Beilagen	59,00

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salat-Buffer

VOM SCHWEIN

- 223 **Schweinelendchen „Kalifornia“** 23,90
mit Obst, Sauce Béarnaise, Gemüse
und Pommes frites
- 224 **Schweinelendchen „Jäger Art“** 23,90
mit Röstkartoffeln und Broccoli
- 225 **Schweinefilet „Madagaskar“** (sehr mager) 23,90
mit Madagaskar-Pfefferrahmsauce, Kroketten und Broccoli
- 226 **Schweinefilet „Pfeffer“** 23,90
mit einer Pfeffersauce, Pommes frites und Butterreis

PUTENGERICHTE

- 254 **Putensteak** 22,90
Steak vom Grill, mit Broccoli, Folienkartoffel und Kräuterbutter
- 257 **Putensteak „Hawaii“** 22,90
mit Ananas, Banane, Sauce Hollandaise,
dazu Gemüse und Kroketten
- 258 **Gefülltes Putensteak** Putensteak mit Gouda-Käse¹ 22,90
gefüllt, dazu Pommes frites, Gemüse und Sauce Béarnaise
- 259 **Putensteak Madagaskar** mit Madagaskar-Sauce, 22,90
dazu Pommes frites und Butterreis

INTERNATIONALE GERICHTE

- 240 **Pljeskawica** scharf gewürztes Hacksteak garniert 19,90
mit Pommes frites und Djuwecreis
- 241 **Schnitzel „Wiener Art“** mit Pommes frites und Gemüse 21,00
- 244 **Raznjici** vom Schweinefilet 21,90
2 Spießchen garniert mit Pommes frites und Djuwecreis
- 245 **Mix-Grill** 23,90
verschiedene Fleischsorten mit Pommes frites und Djuwecreis
- 246 **Zigeunerspieß** Rindersteak und Schweinefilet 24,90
mit Speck⁷ am Spieß, garniert mit Curryreis
- 250 **Zagreb-Schnitzel** - Cordon bleu - 27,50
Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken^{1,2,3}
und Käse¹, garniert mit Pommes frites und Curryreis
- 209 **Adria Teller** 26,50
Rindermedaillon, Schweinemedaillon und Hacksteak,
mit Sauce Béarnaise überzogen, dazu Pommes frites
- 253 **„Potpourri“ - Teller** 24,90
Rinder- und Schweinefilet (gegrillt),
kleines Hacksteak, dazu Pommes frites und Djuwecreis

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salat-Buffer

FISCH-DELIKATESSEN

196	Riesengarnelen (Gambas) vom Grill mit Krabbensauce, dazu Salzkartoffeln und Blattspinat	31,50
201	Lachssteak vom Grill (ca. 250g) mit Salzkartoffeln und Blattspinat	28,50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

355	Kinder-Raznici mit Pommes frites	11,50
358	Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Gemüse und Pommes frites	12,90
359	Rindersteak ein Ministeak mit vielen knusprigen Pommes frites und Tomatenketchup garniert	19,50

BEILAGEN

155	Röstzwiebeln	4,50
156	Baked Potato in Silberfolie gebackene Kartoffel mit Sauerrahm oder Kräuterbutter	6,50
157	Pommes frites	4,50
161	Broccoli	5,50
164	Butterchampignons	6,50

SAUCEN

162	Pfeffersauce	4,00
163	Knoblauchsauce	4,00
166	Champignon-Rahmsauce	4,50
167	Sauce Bèarnaise	4,00
168	Pfeffersauce Pariser Art	4,00

Eis und Dessert

265	Gemischtes Eis mit oder ohne Sahne	6,50
267	Coupe „Dame Blanche“	8,50
268	Vanille-Eis ¹ mit heißen Kirschen ¹¹	8,50
275	Mousse au Chocolat	7,50

APERITIFS

631	Sherry Medium Dry, Dry	5 cl	4,00
632	Slivovic oder Julischka	5 cl	4,50
634	Campari¹ Soda	4 cl	6,50
635	Campari¹ Orange	4 cl	7,00
636	Kir trockener Weißwein mit Crème de Cassis	0,1 l	6,00
639	Glas Sekt		6,50
640	Kir Royal	0,1 l	7,00
642	Aperol Spritz	0,25 l	8,00

WARME GETRÄNKE

23	Tasse Kaffee⁵		3,00
24	Espresso⁵		3,00
956	Cappuccino⁵		3,50
29	Tee		3,00
27	Milchkaffee⁵		4,00
959	Latte Macchiato⁵		4,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

9	Coca-Cola^{1,3,5}	0,2 l	3,00
10	Fanta^{1,3}	0,2 l	3,00
11	Sprite²	0,3 l	3,50
22	Selters	0,25 l	3,00
23	Selters	0,75 l	7,00
680	Apfelsaft	0,2 l	3,50
681	Traubensaft	0,2 l	3,50
15	Bitter Lemon¹⁰	0,2 l	3,50
16	Tonic Water¹⁰	0,2 l	3,50
682	Orangensaft	0,2 l	3,50
683	Johannisbeersaft	0,2 l	3,50

BIERE (VOM FASS)

1	Warsteiner Pils	0,3 l	3,50
2	Gaffel Kölsch	0,3 l	3,50
3	Diebels Alt	0,3 l	3,50
20	Alkoholfreies Bier	- Flasche -	4,00
12	König Ludwig Weissbier	- Flasche -	5,50

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff	4 mit Geschmacksverstärker	7 mit Nitritpökelsalz
2 mit Konservierungsstoff	5 koffeinhaltig	10 chininhaltig
3 mit Antioxidationsmittel	6 mit Süßungsmittel	11 Steinobst könnte Reststeine enthalten
		12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Offener Argentinischer Wein

62	Black Ranch	0,25 l	7,50
63	Black Ranch	0,5 l	14,00

Offene Kroatische Weine (0,25 l)

64	Kapljica <i>kräftig, mild</i>		7,00
65	Plavac <i>herb</i>		7,00
66	Dalmatinischer Opolo <i>(Rosé), elegant</i>		7,00
67	½ Liter von diesen Weinen		13,00
81	Malvazija <i>trocken</i>		7,00
82	Grasevina Kutjevo <i>kräftig, mild</i>		7,00
83	Chardonnay <i>trocken</i>		7,50
84	Pinot Grigio <i>Italien</i>		7,50

Kroatische Flaschenweine (0,7 l)

91	Dalmatiner <i>lieblich</i>		30,00
92	Plavac kapljica <i>herb</i>		30,00
93	Laski Rizling <i>Weißwein, mild, fruchtig</i>		30,00
94	Opolo <i>(Rosé), elegant</i>		30,00
97	Postup <i>herb</i>		40,00

Flaschenweine (0,7 l)

119	Black Ranch <i>rot, argentinischer Qualitätswein Syrah-Tempranillo, trocken</i>		30,00
121	Alta Rio „Rioja“ <i>rot, spanischer Qualitätswein, trocken</i>		35,00
99	Zlatan Plavac <i>rot, kroatischer Qualitätswein, trocken</i>		40,00
113	Chardonnay-Torrentés <i>weiß, argentinischer Qualitätswein, trocken</i>		30,00
110	Pinot Grigio <i>DOC, weiß, trocken</i>		35,00
95	Malvazija Laguna <i>weiß, trocken</i>		35,00