



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 | Hähnersuppe mit Einlage | 5,80 |
| 147 | Argentinische Gulaschsuppe | 6,00 |
| 148 | Tomatencremesuppe mit Sahne | 5,80 |
| 149 | Französische Zwiebelsuppe ^{1,2} | 6,50 |
| 144 | Scampi „nach Art des Hauses“ in Sahnesauce mit Knoblauch | 14,50 |
| | 1/2 Portion Scampi | 9,50 |
| 142 | Vitello Tonnato nach Art des Hauses | 14,00 |
| | 1/2 Portion Vitello Tonnato | 8,90 |

VOM KALB

| | | |
|------------|--|--------------|
| 202 | Kalbsrückensteak mit frischen Champignons, Butterreis und Gemüse, Sauce Béarnaise | 24,90 |
| 203 | Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Kaisergemüse | 22,50 |
| 204 | Kalbssteak Hawaii mit Pommes frites und Broccoli | 24,90 |
| 205 | Kalbsmedaillons mit Kaisergemüse und Kroketten | 24,00 |

VOM LAMM

| | | |
|------------|--|--------------|
| 217 | Lammrückensteak mit Knoblauch, Kroketten und Prinzeßbohnen | 27,90 |
| 218 | Lammkotelett Provencal mit Kroketten und Prinzeßbohnen | 25,90 |
| 219 | Lammfilet „Knoblauch“ mit Knoblauchsauce, Prinzeßbohnen und Röstkartoffeln | 27,90 |

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 - pequeno | 200 g | 22,50 |
| 173 | groß - grande | 300 g | 28,90 |

Ein fast völlig fettfreies, aus der Kluft geschnittenes Steak

ARGENTINISCHES ENTRECÔTE

| | | | |
|------------|------------------------|--------------|--------------|
| 174 | klein - pequeno | 250 g | 27,50 |
| 175 | groß - grande | 350 g | 34,50 |
| 186 | Supersteak | 450 g | 39,50 |

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 - pequeno | 200 g | 26,50 |
| 177 | groß - grande | 300 g | 34,00 |
| 188 | Supersteak | 400 g | 39,00 |

-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 - pequeno | 200 g | 29,90 |
| 181 | groß - grande | 300 g | 36,90 |

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 | 31,50 |
| | 2 Rinderfiletsteaks Black Angus mit Champignons und Prinzelßbohnen | | |
| 185 | Surf and Turf | | 34,90 |
| | Filetsteak ca. 150g und 4 Scampi | | |
| 187 | Tornedos EL RANCHO | | 32,00 |
| | 2 Rinderfiletsteaks mit Sauce Béarnaise überzogen, dazu Broccoli und Pommes frites | | |

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

STEAKS

| | | |
|------|--|-------|
| 2010 | Pfeffer-Hüftsteak mit Butterreis und Kroketten | 23,90 |
| 2011 | Pfeffer-Rumpsteak mit Butterreis und Kroketten | 28,50 |
| 2012 | Pfeffer-Filetsteak mit Butterreis und Kroketten | 31,50 |
| 2013 | Hüftsteak-Champignon mit Champignon-Rahmsauce und Pommes frites | 23,90 |
| 2014 | Rumpsteak-Champignon mit Champignon-Rahmsauce und Pommes frites | 28,90 |
| 2015 | Filetsteak-Champignon mit Champignon-Rahmsauce und Pommes frites | 31,90 |

VOM RIND

| | | |
|-----|--|-------|
| 208 | Zwiebelsteak | 23,90 |
| | Hüftsteak vom Grill (ca. 200g), mit gerösteten Zwiebeln, Prinzessbohnen, Folienkartoffel und Sauerrahm | |
| 411 | Pfefferspieß | 23,90 |
| | verschiedene Medaillons vom Rind am Spieß, mit Pfeffersauce und Pommes frites | |
| 409 | Knoblauchspieß | 23,90 |
| | verschiedene Stücke vom Rind am Spieß gegrillt, mit Knoblauchsauce und Pommes frites | |
| 212 | „EL RANCHO“ Steak-Teller | 28,50 |
| | drei verschiedene Steaks vom Grill mit frischen Champignons Folienkartoffel und Sauce Hollandaise | |
| 412 | Champignonspieß | 24,50 |
| | verschiedene Rindersteaks am Spieß gegrillt, mit frischen Champignons in Sahnesauce und Pommes frites | |
| 215 | Knoblauchsteak | 28,90 |
| | Rumpsteak mit Knoblauchsauce, Pommes frites und Djuvecréis | |
| 408 | Filet Mignon in Champignon-Safran-Sauce, mit Butterreis und Kroketten | 31,50 |
| 189 | Filet Mignon „Barde“ in Speck ⁷ gewickelt, dazu Prinzessbohnen und Kroketten | 31,50 |
| 190 | Filet Mignon „Bauer“ mit gedünsteten Zwiebeln und Champignons, dazu Bratkartoffeln | 31,50 |

PLATTENGERICHTE FÜR ZWEI PERSONEN

| | | |
|-----|---|-------|
| 178 | Chateaubriand | 70,00 |
| | 500 g - für zwei Personen Das zarte Stück aus dem Herzen der Ochsenlende hoch geschnitten, mit verschiedenen Beilagen | |
| 182 | „EL RANCHO“ Platte | 56,00 |
| | für zwei Personen, verschiedene Steaks vom Rind, mit verschiedenem Gemüse, Pommes frites, Djuvecréis, Butterchampignons und Sauce Béarnaise | |
| 183 | Hausplatte Rindersteak, Hacksteak, Schweinemedailлон, Schnitzel „Wiener Art“ und verschiedene Beilagen | 52,00 |

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salat-Buffet

VOM SCHWEIN

| | | |
|------------|---|--------------|
| 223 | Schweinelendchen „Kalifornia“ mit Obst, Sauce Béarnaise, Gemüse und Pommes frites | 20,50 |
| 224 | Schweinelendchen „Jäger Art“ mit Röstkartoffeln und Broccoli | 20,50 |
| 225 | Schweinefilet „Madagaskar“ (sehr mager) mit Madagaskar-Pfefferrahmsauce, Kroketten und Broccoli | 20,50 |
| 226 | Schweinefilet „Pfeffer“ mit einer Pfeffersauce, Pommes frites und Butterreis | 20,50 |

PUTENGERICHTE

| | | |
|------------|---|--------------|
| 254 | Putensteak Steak vom Grill, mit Broccoli, Folienkartoffel und Kräuterbutter | 19,50 |
| 257 | Putensteak „Hawaii“ mit Ananas, Banane, Sauce Hollandaise, dazu Gemüse und Kroketten | 19,50 |
| 258 | Gefülltes Putensteak Putensteak mit Gouda-Käse ¹ gefüllt, dazu Pommes frites, Gemüse und Sauce Béarnaise | 19,50 |
| 259 | Putensteak Madagaskar mit Madagaskar-Sauce, dazu Pommes frites und Butterreis | 19,50 |

INTERNATIONALE GERICHTE

| | | |
|------------|---|--------------|
| 240 | Pljeskawica scharf gewürztes Hacksteak garniert mit Pommes frites und Djuwecreis | 16,90 |
| 241 | Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Gemüse | 18,00 |
| 244 | Raznjici vom Schweinefilet 2 Spießchen garniert mit Pommes frites und Djuwecreis | 18,90 |
| 245 | Mix-Grill verschiedene Fleischsorten mit Pommes frites und Djuwecreis | 20,50 |
| 246 | Zigeunerspieß Rindersteak und Schweinefilet mit Speck ⁷ am Spieß, garniert mit Curryreis | 21,50 |
| 250 | Zagreb-Schnitzel - Cordon bleu - Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , garniert mit Pommes frites und Curryreis | 23,50 |
| 209 | Adria Teller Rindermedaillon, Schweinemedaillon und Hacksteak, mit Sauce Béarnaise überzogen, dazu Pommes frites | 22,90 |
| 253 | „Potpourri“ - Teller Rinder- und Schweinefilet (gegrillt), kleines Hacksteak, dazu Pommes frites und Djuwecreis | 21,50 |

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salat-Buffet

FISCH-DELIKATESSEN

| | | |
|------------|---|--------------|
| 196 | Riesengarnelen (Gambas) vom Grill mit Krabbensoße, dazu Salzkartoffeln und Blattspinat | 27,50 |
| 201 | Lachssteak vom Grill (ca. 250g) mit Salzkartoffeln und Blattspinat | 24,90 |

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

| | | |
|------------|--|--------------|
| 355 | Kinder-Raznici mit Pommes frites | 9,50 |
| 358 | Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Gemüse und Pommes frites | 10,50 |
| 359 | Rindersteak ein Ministeak mit vielen knusprigen Pommes frites und Tomatenketchup garniert | 14,90 |

BEILAGEN

| | | |
|------------|--|-------------|
| 155 | Röstzwiebeln | 4,00 |
| 156 | Baked Potato in Silberfolie gebackene Kartoffel mit Sauerrahm oder Kräuterbutter | 6,00 |
| 157 | Pommes frites | 3,50 |
| 161 | Broccoli | 4,50 |
| 164 | Butterchampignons | 5,50 |

SAUCEN

| | | |
|------------|---------------------------------|-------------|
| 162 | Pfeffersauce | 3,50 |
| 163 | Knoblauchsauce | 3,50 |
| 166 | Champignon-Rahmsauce | 4,00 |
| 167 | Sauce Béarnaise | 3,50 |
| 168 | Pfeffersauce Pariser Art | 3,50 |

Eis und Dessert

| | | |
|------------|--|-------------|
| 265 | Gemischtes Eis mit oder ohne Sahne | 4,90 |
| 267 | Coupe „Dame Blanche“ | 7,50 |
| 268 | Vanille-Eis ¹ mit heißen Kirschen ¹¹ | 7,90 |
| 275 | Mousse au Chocolat | 6,50 |

APERITIFS

| | | | |
|------------|--|---------------|-------------|
| 631 | Sherry | 5 cl | 3,30 |
| | Medium Dry, Dry | | |
| 632 | Slivovic oder Julischka | 5 cl | 3,80 |
| 634 | Campari ¹ Soda | 4 cl | 5,00 |
| 635 | Campari ¹ Orange | 4 cl | 6,00 |
| 636 | Kir trockener Weißwein mit Crème de Cassis | 0,1 l | 4,80 |
| 639 | Glas Sekt | | 5,00 |
| 640 | Kir Royal | 0,1 l | 5,50 |
| 642 | Aperol Spritz | 0,25 l | 6,50 |

WARME GETRÄNKE

| | | |
|------------|-------------------------------------|-------------|
| 23 | Tasse Kaffee ⁵ | 2,60 |
| 24 | Espresso ⁵ | 2,50 |
| 956 | Cappuccino ⁵ | 3,00 |
| 29 | Tee | 2,60 |
| 27 | Milchkaffee ⁵ | 3,50 |
| 959 | Latte Macchiato ⁵ | 3,60 |

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

| | | | |
|------------|-----------------------------------|---------------|-------------|
| 9 | Coca-Cola ^{1,3,5} | 0,2 l | 2,60 |
| 10 | Fanta ^{1,3} | 0,2 l | 2,60 |
| 11 | Sprite ² | 0,3 l | 3,40 |
| 22 | Selters | 0,25 l | 2,80 |
| 23 | Selters | 0,75 l | 6,50 |
| 680 | Apfelsaft | 0,2 l | 3,20 |
| 681 | Traubensaft | 0,2 l | 3,20 |
| 15 | Bitter Lemon ¹⁰ | 0,2 l | 3,20 |
| 16 | Tonic Water ¹⁰ | 0,2 l | 3,20 |
| 682 | Orangensaft | 0,2 l | 3,20 |
| 683 | Johannisbeersaft | 0,2 l | 3,20 |

BIERE (VOM FASS)

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

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- 4 mit Geschmacksverstärker
 5 koffeinhaltig
 6 mit Süßungsmittel

- 7 mit Nitritpökelsalz
 10 chininhaltig
 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.

¹ mit Farbstoff

² mit Konservierungsstoff

³ mit Antioxidationsmittel

Offener Argentinischer Wein

| | | | |
|----|-------------|--------|-------|
| 62 | Black Ranch | 0,25 l | 6,90 |
| 63 | Black Ranch | 0,5 l | 13,00 |

Offene Kroatische Weine (0,25 l)

| | | |
|----|--------------------------------------|-------|
| 64 | Kapljica kräftig, mild | 6,30 |
| 65 | Plavac herb | 6,30 |
| 66 | Dalmatinischer Opolo (Rosé), elegant | 6,30 |
| 67 | ½ Liter von diesen Weinen | 11,50 |
| 81 | Malvazija trocken | 6,30 |
| 82 | Grasevina Kutjevo kräftig, mild | 6,30 |
| 83 | Chardonnay trocken | 6,90 |
| 84 | Pinot Grigio Italien | 6,90 |

Kroatische Flaschenweine (0,7 l)

| | | |
|----|--|-------|
| 91 | Dalmatiner lieblich | 25,00 |
| 92 | Plavac kapljica herb | 25,00 |
| 93 | Laski Rizling Weißwein, mild, fruchtig | 25,00 |
| 94 | Opolo (Rosé), elegant | 25,00 |
| 97 | Postup herb | 37,00 |

Flaschenweine (0,7 l)

| | | |
|-----|---|-------|
| 119 | Black Ranch rot, argentinischer Qualitätswein Syrah-Tempranillo, trocken | 25,00 |
| 121 | Alta Rio „Rioja“ rot, spanischer Qualitätswein, trocken | 35,00 |
| 99 | Zlatan Plavac rot, kroatischer Qualitätswein, trocken | 38,00 |
| 113 | Chardonnay-Torrontés weiß, argentinischer Qualitätswein, trocken | 25,00 |
| 110 | Pinot Grigio DOC, weiß, trocken | 30,00 |
| 95 | Malvazija Laguna weiß, trocken | 29,00 |