



Festtagskarte

Schenkelstraße 2 · 52349 Düren
Telefon (0 24 21) 1 37 49
www.elrancho-dueren.de



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	5,50
147	Argentinische Gulaschsuppe	6,00
148	Tomatencremesuppe mit Sahne	5,50
149	Französische Zwiebelsuppe ^{1,2}	6,00
144	Scampi „nach Art des Hauses“ in Sahnesauce mit Knoblauch	13,90
	1/2 Portion Scampi	8,90
142	Vitello Tonnato nach Art des Hauses	13,00
	1/2 Portion Vitello Tonnato	7,50

Vom Kalb

202	Kalbsrückensteak mit frischen Champignons, Butterreis und Gemüse, Sauce Béarnaise	23,90
203	Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Kaisergemüse	21,50
204	Kalbssteak Hawaii mit Pommes frites und Broccoli	23,90
205	Kalbsmedaillons mit Kaisergemüse und Krokette	22,90

Vom Lamm

217	Lammrückensteak mit Knoblauch, Krokette und Prinzeßbohnen	25,90
218	Lammkotelett Provencale mit Krokette und Prinzeßbohnen	23,90
219	Lammfilet „Knoblauch“ mit Knoblauchsauce, Prinzeßbohnen und Röstkartoffeln	25,90

Alle Preise verstehen sich in EURO inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer.



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	20,90
173	groß - grande	300 g	26,90

Ein fast völlig fettfreies, aus der Kluft geschnittenes Steak

Argentinisches Entrecôte

174	klein - pengueno	250 g	24,50
175	groß - grande	350 g	30,50
186	Supersteak	450 g	36,50

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 - pengueno	200 g	24,50
177	groß - grande	300 g	30,50
188	Supersteak	400 g	36,50

-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	26,90
181	groß - grande	300 g	33,90

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	28,50
	<i>2 Rinderfiletsteaks Black Angus mit Champignons und Prinzeßbohnen</i>		
185	Surf and Turf		31,50
	<i>Filetsteak ca. 150g und 4 Scampi</i>		

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



Steaks

- | | | |
|------|--|-------|
| 2010 | Pfeffer-Hüftsteak mit Butterreis und Kroketten | 22,50 |
| 2011 | Pfeffer-Rumpsteak mit Butterreis und Kroketten | 25,50 |
| 2012 | Pfeffer-Filetsteak mit Butterreis und Kroketten | 28,50 |
| 2013 | Hüftsteak-Champignon
mit Champignon-Rahmsauce und Pommes frites | 21,90 |
| 2014 | Rumpsteak-Champignon
mit Champignon-Rahmsauce und Pommes frites | 25,50 |
| 2015 | Filetsteak-Champignon
mit Champignon-Rahmsauce und Pommes frites | 28,50 |

Vom Rind

- | | | |
|-----|---|-------|
| 208 | Zwiebelsteak
Hüftsteak vom Grill (ca. 200g), mit gerösteten Zwiebeln,
Prinzessbohnen, Folienkartoffel und Sauerrahm | 22,50 |
| 209 | Pfefferspieß
verschiedene Medaillons vom Rind am Spieß,
mit Pfeffersauce und Pommes frites | 21,90 |
| 409 | Knoblauchspieß
verschiedene Stücke vom Rind am Spieß gegrillt,
mit Knoblauchsauce und Pommes frites | 21,90 |
| 212 | „EL RANCHO“ Steak-Teller
drei verschiedene Steaks vom Grill mit frischen Champignons
Folienkartoffel und Sauce Hollandaise | 25,50 |
| 214 | Champignonspieß
verschiedene Rindersteaks am Spieß gegrillt, mit frischen
Champignons in Sahnesauce und Pommes frites | 22,50 |
| 215 | Knoblauchsteak
Rumpsteak mit Knoblauchsauce, Pommes frites und Djuvecreis | 25,50 |

Plattengerichte für zwei Personen

- | | | |
|-----|--|-------|
| 178 | Chateaubriand
500 g - für zwei Personen
Das zarte Stück aus dem Herzen der Ochsenlende hoch
geschnitten, mit verschiedenen Beilagen | 65,00 |
| 182 | „EL RANCHO“ Platte
für zwei Personen, verschiedene Steaks vom Rind,
mit verschiedenem Gemüse, Pommes frites, Djuvecreis,
Butterchampignons und Sauce Béarnaise | 55,00 |
| 183 | Hausplatte
Rindersteak, Hacksteak, Schweinemedailon,
Schnitzel „Wiener Art“ und verschiedene Beilagen | 50,00 |

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salat-Buffer



Vom Schwein

- | | | |
|-----|---|-------|
| 223 | Schweinelendchen „Kalifornia“
mit Obst, Sauce Béarnaise, Gemüse
und Pommes frites | 19,50 |
| 224 | Schweinelendchen „Jäger Art“
mit Röstkartoffeln und Broccoli | 19,50 |
| 225 | Schweinefilet „Madagaskar“ (sehr mager)
mit Madagaskar-Pfefferrahmsauce, Kroketten und Broccoli | 19,50 |
| 226 | Schweinefilet „Pfeffer“
mit einer Pfeffersauce, Pommes frites und Butterreis | 19,50 |

Putengerichte

- | | | |
|-----|---|-------|
| 254 | Putensteak
Steak vom Grill, mit Broccoli, Folienkartoffel und Kräuterbutter | 18,50 |
| 257 | Putensteak „Hawaii“
mit Ananas, Banane, Sauce Hollandaise,
dazu Gemüse und Kroketten | 18,50 |
| 258 | Gefülltes Putensteak Putensteak mit Gouda-Käse ¹
gefüllt, dazu Pommes frites, Gemüse und Sauce Béarnaise | 18,50 |
| 259 | Putensteak Madagaskar mit Madagaskar-Sauce,
dazu Pommes frites und Butterreis | 18,50 |

Internationale Gerichte

- | | | |
|-----|---|-------|
| 240 | Pljeskawica scharf gewürztes Hacksteak garniert
mit Pommes frites und Djuwecreis | 15,90 |
| 241 | Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Gemüse | 16,50 |
| 244 | Raznjici vom Schweinefilet
2 Spießchen garniert mit Pommes frites und Djuwecreis | 17,50 |
| 245 | Mix-Grill
verschiedene Fleischsorten mit Pommes frites und Djuwecreis | 19,50 |
| 246 | Zigeunerspieß Rindersteak und Schweinefilet
mit Speck ⁷ am Spieß, garniert mit Curryreis | 19,90 |
| 250 | Zagreb-Schnitzel - Cordon bleu -
Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken ^{1,2,3}
und Käse ¹ , garniert mit Pommes frites und Curryreis | 21,90 |
| 209 | Adria Teller
Rindermedaillon, Schweinemedaillon und Hacksteak,
mit Sauce Béarnaise überzogen, dazu Pommes frites | 20,90 |
| 253 | „Potpourri“ - Teller
Rinder- und Schweinefilet (gegrillt),
kleines Hacksteak, dazu Pommes frites und Djuwecreis | 19,90 |

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salat-Buffer



Fisch-Delikatessen

- | | | |
|-----|--|-------|
| 196 | Riesengarnelen (Gambas)
vom Grill mit Krabbensauce, dazu
Salzkartoffeln und Blattspinat | 25,50 |
| 201 | Lachssteak vom Grill (ca. 250g)
mit Salzkartoffeln und Blattspinat | 21,50 |

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

Saucen

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

Eis und Dessert

- | | | |
|-----|---|------|
| 265 | Gemischtes Eis mit oder ohne Sahne | 4,50 |
| 267 | Coupe „Dame Blanche“ | 6,90 |
| 268 | Vanille-Eis¹
mit heißen Kirschen ¹¹ | 7,50 |
| 275 | Mousse au Chocolat | 6,50 |



Aperitifs

631	Sherry <i>Medium Dry, Dry</i>	5 cl	3,30
632	Slivovic oder Julischka	5 cl	3,80
634	Campari¹ Soda	4 cl	5,00
635	Campari¹ Orange	4 cl	6,00
636	Kir <i>trockener Weißwein mit Crème de Cassis</i>	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

122	Tasse Kaffee ⁵		2,60
123	Espresso ⁵		2,50
125	Cappuccino ⁵		3,00
129	Tee		2,60
127	Milchkaffee ⁵		3,50
128	Latte Macchiato ⁵		3,60

Alkoholfreie Getränke

9	Coca-Cola ^{1,3,5}	0,2 l	2,40
10	Fanta ^{1,3}	0,2 l	2,40
11	Sprite ²	0,3 l	3,20
22	Selters	0,25 l	2,60
23	Selters	0,75 l	6,50
680	Apfelsaft	0,2 l	3,00
681	Traubensaft	0,2 l	3,00
15	Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	3,00
16	Tonic Water ¹⁰	0,2 l	3,00
682	Orangensaft	0,2 l	3,00
683	Johannisbeersaft	0,2 l	3,00

Biere (vom Fass)

1	Warsteiner Pils	0,3 l	2,90
101	Gaffel Kölsch	0,3 l	2,90
3	Diebels Alt	0,3 l	2,90
20	Alkoholfreies Bier	- Flasche -	3,00
12	König Ludwig Weissbier	- Flasche -	4,50

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	6,50
63	Black Ranch	0,5 l	11,00

Offene Kroatische Weine (0,25 l)

64	Kapljica kräftig, mild		5,80
65	Plavac herb		5,80
66	Dalmatinischer Opolo (Rosé), elegant		5,80
67	½ Liter von diesen Weinen		10,50
81	Malvazija trocken		5,80
82	Grasevina Kutjevo kräftig, mild		5,80
83	Chardonnay trocken		6,50
84	Pinot Grigio Italien		6,00

Kroatische Flaschenweine (0,7 l)

91	Dalmatiner lieblich		20,00
92	Plavac kapljica herb		20,00
93	Laski Rizling Weißwein, mild, fruchtig		20,00
94	Opolo (Rosé), elegant		20,00
97	Postup herb		33,00

Flaschenweine (0,7 l)

119	Black Ranch rot, argentinischer Qualitätswein Syrah-Tempranillo, trocken		21,00
121	Alta Rio „Rioja“ rot, spanischer Qualitätswein, trocken		30,00
99	Zlatan Plavac rot, kroatischer Qualitätswein, trocken		38,00
113	Chardonnay-Torrontés weiß, argentinischer Qualitätswein, trocken		21,00
110	Pinot Grigio DOC, weiß, trocken		27,00
95	Malvazija Laguna weiß, trocken		25,00