

VORSPEISEN

- 5

Bruschetta „Classico“
geröstetes Brot, mit frischen Tomaten,^{A,D}
Zwiebeln, Kräutern und Olivenöl,

6,50 €
- 6

Weinbergschnecken
6 Stück in Knoblauchsauce,
dazu Weißbrot^{A,B,G}

12,50 €
- 7

Scampi „Provencales“
in Knoblauchsauce,
dazu Weißbrot^{A,B,G}

13,50 €
- 9

Mediterran Teller
mit Schinken, Schafskäse,
eingelegten Oliven und
feinem Peperoni

13,50 €

SUPPEN

- 12

Crème von frischen Tomaten
mit Sahnehaube^G

5,50 €
- 13

Gulaschsuppe
hausgemacht

6,50 €
- 16

Rinderkraftbrühe
mit hausgemachten Nudeln^A

5,50 €
- 15

Französische Zwiebelsuppe
mit Käse überbacken ^A

7,50 €

SALATE UND SALATGERICHTE

- 18

Kleiner Salat
gemischter Salat^M

4,50 €
- 19

Garnelen Salat
gemischter Salat mit gebratenen Garnelen,
Zwiebeln, Avocado, Oliven und
Vinaigrette

16,50 €
- 22

Schafskäse Salat
gemischter Salat mit Schafskäse^{G,M}
und Vinaigrette

12,50 €
- 23

Salatteller „Americano“
mit Hähnchenbruststreifen

14,50 €
- 24

Salatteller „Florida“
mit Putenbruststreifen und^M
frischen Südfrüchten

14,50 €

DIVERSE

- 26

Bandnudeln
mit Broccoli, Schinken und Sahnesauce^{7,8,11,A,G}

12,50 €
- 27

Spanische Gemüsepfanne
mediterranes Gemüse ^L in der
Pfanne gebraten,^G dazu Wedges,
Sour Cream und Putenbruststreifen

16,90 €
- 28

Spaghetti „Aglio Olio“
Spaghetti mit gebratenen
Knoblauch-Garnelen und
Parmesan^{A,B,G}

16,50 €
- 827

Spanische Gemüsepfanne „Vegetarisch“
Schmorgemüse in der Pfanne gebraten,
dazu Wedges und Sour Cream^L

14,90 €

FISCH AUS ALLER WELT

- 51

Tintenfisch vom Grill “Calamari”
mit Knoblauchöl gegrillt,^{A,R,G,M}
dazu Spinatkartoffeln und Salat

16,50 €
- 54

Kanadisches Lachsfilet
vom Grill, mit Knoblauch-Olivenöl,^{A,R,G,M}
Salzkartoffeln, Broccoli und Salat

21,50 €
- 411

Schollenfilet „Mediterran“
auf Blattspinat, mit Lachsstreifen,
dazu Salzkartoffeln und Salat

16,50 €
- 412

Zanderfilet
Natur gegrillt, auf
Schmorgemüse,^{7,8,D,G,L,M}
Salzkartoffeln und Salat

18,50 €

ARGENTINISCHE PREMIUM BLACK RANCH STEAKS

- Round „Hüftsteak“**

30

regular cut

ca. 200 g

21,50 €

31

Ranger cut

ca. 300 g

27,50 €

831

Django cut

ca. 400 g

37,50 €
- Rib-Eye-Steak**

36

regular cut

ca. 250 g

25,50 €

37

High Chaparral cut

ca. 350 g

31,50 €

38

Clint Eastwood cut

ca. 500 g

38,50 €
- N.Y. Strip Loin „Rumpsteak“**

32

regular cut

ca. 200 g

26,50 €

33

Cowboy cut

ca. 300 g

32,50 €
- Porterhousesteak „T-Bone“**

41

John Wayne cut

je 100 g

8,90 €
- Tenderloin „Filetsteak“**

34

regular cut

ca. 200 g

32,50 €

35

Doc Holliday cut

ca. 300 g

41,50 €
- 42**

Putensteak

ca. 200 g

16,50 €

Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen: Englisch (blutig), Medium (rosa), oder Well done (durch).

STEAK AUS DEN USA NEBRASKA

- 43

U.S Beef "von der Hüfte"

ca. 250 g

27,50 €
- 44

U.S Prime Roastbeef

ca. 350 g

41,50 €
- 45

U.S Prime Beef Filetsteak

ca. 300 g

48,50 €

BEILAGEN ZU UNSEREN STEAKS

- 149

Potato Wedges

4,00 €
- 150

American frites

4,00 €
- 151

Baked potato

6,50 €
- 152

Pommes frites

4,00 €
- 153

Kroketten^A

4,00 €
- 154

Bratkartoffeln

4,00 €
- 155

Blattspinat frisch

6,50 €
- 156

Speckbohnen

4,50 €
- 158

Broccoli und Blumenkohl

5,00 €
- 159

Röstzwiebeln

4,00 €
- 160

Champignonköpfe

4,50 €
- 161

Waldpffierlingen

9,50 €
- 162

Butterreis^G

4,00 €
- 167

Frisches Gartengemüse

5,00 €
- 168

Spinatkartoffeln

5,50 €

SAUCEN UND BUTTERMISCHUNGEN

- 170

Pfefferrahmsauce^G

3,50 €
- 171

Sauce Bearnaise^{7,8,C,G}

3,50 €
- 172

Sauce Hollandaise^{7,8,C,G}

3,50 €
- 174

Kräuterbutter^{G,8}

3,00 €
- 176

El Pueblo Sauce

3,50 €
- 178

Mississippi Barbecuesauce

3,50 €

PREMIUM BLACK RANCH PFEFFERSTEAK

- 46

Hüftsteak

ca. 200 g

27,50 €
- 47

Rumpsteak

ca. 200 g

32,50 €
- 48

Filetsteak

ca. 200 g

39,50 €

Zu diesen Premium Qualität Steaks servieren wir eine Pfefferrahmsauce, American fries und Salat.

GERICHTE AB 2 PERSONEN

- 92

El Rancho Platte
verschiedene Steaks, garniert mit Broccoli,
Schmorgemüse, Champignonköpfe,
Kroketten, Wedges und
Sauce Hollandaise

48,50 €
- 93

Desperado Platte
verschiedenes zartes Fleisch vom Grill,
Pommes frites, Djuwetschreis, Gemüse,
Ajvar und Salat

38,50 €

KLASSIKER

- 60

Country Mix Grill
verschiedene Sorten Fleisch vom Grill, dazu
Ajvar, Zwiebeln, Pommes frites und Salat

15,90 €
- 61

Rangerteller
zusammengestellt aus verschiedenen
Grillspezialitäten, Pommes frites und Salat^M

18,90 €
- 63

Cordon Bleu
Schweineschnitzel mit Schinken und
Käse gefüllt, dazu Schmorgemüse und
Kroketten ^{5,7,8,G,M}

17,50 €
- 64

Schweinerückensteak „Forstmeister“
mit frischen Champignon, dazu
Wedges, Sour Cream und Salat^{5,7,8,G,M}

16,90 €
- 66

Cerolo Lomo „Schweinefilet“
mit Champignoncremesauce und
Käse^{5,7,8,9,G,M} überbacken, dazu
Pommes frites und Salat

16,90 €
- 68

Schweinemedallions
in einer Sahne-Natursauce,^{A,G} Champignon-
köpfe, Bohnen und Kroketten

17,90 €
- 80

Steakteller „Texas“
Rinderfilet, Rumpsteak und Hüftsteak,
mit Sauce Hollandaise, Broccoli, Bohnen,
Champignonköpfe und Kroketten

32,50 €
- 85

Kalbsrückensteak „Hubertus“
mit Waldpffierlingen in Kräuterrahm,^{A,G,M}
dazu Kroketten und Salat

27,50 €
- 86

Putensteak „Melba“
mit Pfirsichen, Preiselbeeren und Sauce^{7,8,10,A,C,G}
Bearnaise überbacken, dazu Wedges

15,90 €
- 87

Putensteak „Florida“
mit frischen Südfrüchten und Sauce^{7,8,10,A,C,G}
Bearnaise überbacken, dazu Kroketten

15,90 €

VOM SPIESS

- 72

Gacho Spieß
3 kleine Steaks am Spieß vom Rind, mit
Sauce Bearnaise, Pommes frites und Salat

17,50 €
- 611

Spieß „Nebraska“
3 kleine Steaks vom Rind, mit
Paprika und Zwiebeln, dazu Wedges,
Sour Cream

18,90 €
- 74

Filet-Spieß „Pancho Villa“
Rinderfilet, Schweinefilet mit Speck, Zwiebeln
und Paprika, überzogen mit Pueblo Sauce,
dazu Potato Wedges und Sour Cream

22,50 €
- 77

Pfefferspieß „Mississippi“
Schweinefilet zart gegrillt am Spieß,
dazu Pfefferrahmsauce, Pommes frites
und Salat

17,50 €

AUS NEUSEELAND

- 96

Lammspieß ca. 250 g
vom Lammrücken mit Sauce Provencales,^M
Spinatkartoffeln

23,50 €
- 97

Lammrückensteak
mit Bratkartoffeln und Salat

24,50 €

PFANNENGERICHTE

- 79

Pfefferrahmschnitzel „Pariser Art“
überzogen mit einer Pfefferrahmsauce,
dazu Pommes frites und Salat^{A,M}

16,50 €
- 612

Schweineschnitzel „Spreewälder Art“
mit Champignon und Pfifferlingen^{A,G,M}
in einer Sahnesauce, dazu Pommes frites
und Salat

16,50 €
- 606

Schlemmerschnitzel
belegt mit frischem Blattspinat,
überbacken^{A,C,G} mit Sauce Bearnaise
und Käse, dazu Bratkartoffeln

14,90 €
- 69

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites und Salat^{A,M}

15,50 €
- 84

Badischer Topf
von Schweinemedallions, Pfifferlingen^A
in einer Weinsauce, mit frischem
Gartengemüse, dazu Kroketten

19,90 €
- 95

Argentinisches Filet Gulasch
mit Filetspitzenstreifen, Tomaten,
Paprika, Zwiebeln in pikanter
Chilisauce und Butterreis

21,90 €
- 610

Wiener Schnitzel „vom Kalb“
goldbraun gebraten, mit Pommes
frites^{A,C,G} und Salat

22,90 €

4 = enthält Phenylaninaquelle | 5 = Brennwert pro 100 ml: 1,1 KJ | 7 = mit Antioxidationsmittel | 8 = Geschmacksverstärker | 9 = mit Phosphat | 10 = Süßungsmittel
11 = Milcheiweiß | 12 = Geschwefelt | 13 = mit Taurin | A = Glutenhaltiges Getreide | B = Krebstiere | C = Eier | D = Fische | E = Erdnüsse | F = Sojabohnen
G = Milch | H = Schalenfrüchte | L = Sellerie | M = Senf | N = Sesamsamen | O = Schwefeldioxid und Sulphite | P = Lupinen | R = Weichtiere.
Alle Preise einschließlich Bedienung und Mehrwertsteuer. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.