

## VORSPEISEN

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>4 Graved Lachs</b><br/>mit Senf-Dillsauce<br/>und Weißbrot <b>9,50 €</b></p>  | <p><b>7 Scampi „Provencales“</b><br/>in Knoblauchsauce,<br/>dazu Weißbrot<sup>A,B,G</sup> <b>9,50 €</b></p>   |
| <p><b>5 Bruschetta „Classico“</b><br/>geröstetes Brot, mit frischen Tomaten,<sup>A,D</sup><br/>Zwiebeln, Kräutern und Olivenöl, <b>5,50 €</b></p> | <p><b>8 Gefüllte Champignons</b><br/>frische Champignonköpfe, gefüllt mit<br/>Tomaten,<sup>G</sup> Zwiebeln und mit Schafskäse<br/>überbacken <b>8,50 €</b></p> |
| <p><b>6 Weinbergschnecken</b><br/>6 Stück in heißer Knoblauchsauce<sup>A,G,R</sup><br/>und Weißbrot <b>8,50 €</b></p>                             | <p><b>9 Mediterran Teller</b><br/>mit Schinken, Schafskäse,<br/>eingelegten Oliven und feinem Peperoni <b>9,50 €</b></p>  |

## SUPPEN

- |  |   |
|--|---|
| <p><b>12 Creme von frischen Tomaten</b><br/>mit Sahnehaube<sup>G</sup> <b>3,50 €</b></p> | <p><b>15 Französische Zwiebelsuppe</b><br/>mit Käse überbacken<sup>7,8,11,G</sup> <b>4,50 €</b></p> |
| <p><b>13 Gulaschsuppe</b><br/>hausgemacht <b>4,00 €</b></p>                              | <p><b>16 Rinderkraftbrühe</b><br/>mit hausgemachten Nudeln<sup>A</sup> <b>3,50 €</b></p>            |

## SALATE UND SALATGERICHTE

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>18 Kleiner Salat</b><br/>gemischter Salat<sup>M</sup> <b>3,50 €</b></p>   | <p><b>23 Salatteller „Americano“</b><br/>mit Hähnchenbruststreifen <b>10,50 €</b></p>                                     |
| <p><b>20 Salat „Nicoise“<sup>A,C,D,G,M</sup></b><br/>mit Thunfisch, Ei, Oliven und Brot <b>9,50 €</b></p>             | <p><b>24 Salatteller „Florida“</b><br/>mit Putenbruststreifen und<sup>M</sup><br/>frischen Südfrüchten <b>10,50 €</b></p> |
| <p><b>22 Schafskäse Salat</b><br/>gemischter Salat mit Schafskäse<sup>G,M</sup><br/>und Vinaigrette <b>9,50 €</b></p> |   |

## DIVERSE

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>25 Tagliatelle</b><br/>mit Broccoli und Schinken, dazu<br/>Rahmsauce<sup>7,8,1,A,B,G</sup>, mit Käse überbacken <b>10,50 €</b></p>                                  | <p><b>28 Nudeln „Aglio Olio“</b><br/>Spaghetti mit gebratenen<br/>Knoblauch-Garnelen<sup>A,B</sup> <b>10,50 €</b></p>  |
| <p><b>26 Bandnudeln</b><br/>mit Broccoli, Schinken und Sahnesauce<sup>7,8,11,A,G</sup> <b>9,50 €</b></p>  | <p><b>29 Gemüseplatte „Vegetarisch“</b><br/>Gartengemüse aller Art, dazu<br/>Champignonköpfe,<sup>G</sup> Baked potato<br/>und Sour Cream <b>14,50 €</b></p> |
| <p><b>27 Spanische Gemüsepfanne</b><br/>mediterranes Gemüse in der Pfanne<br/>gebraten,<sup>G</sup> dazu Wedges, Sour Cream<br/>und Putenbruststreifen <b>14,90 €</b></p> | <p><b>827 Spanische Gemüsepfanne<br/>„Vegetarisch“</b><br/>Schmorgemüse in der Pfanne gebraten,<br/>dazu Wedges und Sour Cream <b>12,90 €</b></p>            |

## FISCH AUS ALLER WELT

- |  |   |
|--|---|
| <p><b>51 Tintenfisch vom Grill</b><br/>„Calamari“<br/>mit Knoblauchöl gegrillt,<sup>A,R,G,M</sup><br/>dazu Spinatkartoffeln und Salat <b>15,50 €</b></p> | <p><b>411 Schollenfilet „Mediterran“</b><br/>auf Blattspinat, mit Lachsstreifen,<br/>dazu Salzkartoffeln und Salat <b>15,50 €</b></p> |
| <p><b>52 Hummerkrabben „Gambas“</b><br/>mit Butterreis und Salat <b>19,50 €</b></p>  | <p><b>412 Zanderfilet</b><br/>Natur gegrillt, auf Schmorgemüse,<sup>7,8,D,G,M</sup><br/>Salzkartoffeln und Salat <b>16,50 €</b></p>   |
| <p><b>54 Kanadisches Lachsfilet</b><br/>vom Grill, mit Knoblauch-Olivenöl,<sup>A,R,G,M</sup><br/>Salzkartoffeln und Salat <b>16,50 €</b></p>             |   |

4 = enthält Phenylaninquelle | 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.

## ARGENTINISCHE PREMIUM BLACK RANCH STEAKS

<b>Round „Hüftsteak“</b>			<b>Rib-Eye-Steak</b>				
830	small cut	ca. 150 g	14,50 €	36	regular cut	ca. 250 g	20,50 €
30	regular cut	ca. 200 g	16,50 €	37	High Chaparral cut	ca. 350 g	24,50 €
31	Ranger cut	ca. 300 g	19,50 €	38	Clint Eastwood cut	ca. 500 g	29,50 €
<b>N.Y. Strip Loin „Rumpsteak“</b>			<b>Flankensteak „Nebraska USA“</b>				
32	regular cut	ca. 200 g	21,50 €	39	regular cut	ca. 200 g	21,50 €
33	Cowboy cut	ca. 300 g	26,50 €	40	Ringo cut	ca. 300 g	25,50 €
<b>Tenderloin „Filetsteak“</b>			<b>Porterhousesteak „T-Bone“</b>				
834	small cut	ca. 150 g	18,50 €	41	John Wayne cut	ca. 500 g	29,50 €
34	regular cut	ca. 200 g	24,50 €	42	Putensteak	ca. 200 g	12,50 €
35	Doc Holliday cut	ca. 300 g	31,50 €				

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	22,50 €	44	U.S. Prime Roastbeef	ca. 350 g	35,50 €
	45	U.S. Prime Beef Filetsteak	ca. 300 g	41,50 €			

## BEILAGEN ZU UNSEREN STEAKS

149	Potato Wedges	3,00 €	158	Broccoli & Blumenkohl frisch	4,00 €
150	American frites	3,00 €	159	Röstzwiebeln	3,00 €
151	Baked potato	3,50 €	160	Champignonköpfe	3,50 €
152	Pommes frites	3,00 €	161	Waldpfefferlingen	7,50 €
153	Kroketten <sup>A</sup>	3,00 €	162	Butterreis <sup>G</sup>	3,00 €
154	Bratkartoffeln	3,00 €	166	Mexikanische Bohnen	3,90 €
155	Blattspinat frisch	4,50 €	167	Frisches Gartengemüse	4,00 €
156	Speckbohnen	3,50 €	168	Spinatkartoffeln	4,50 €

## SAUCEN UND BUTTERMISCHUNGEN

170	Pfefferrahmsauce <sup>G</sup>	2,50 €	174	Kräuterbutter <sup>G</sup>	2,00 €
171	Sauce Bearnaise <sup>7,8,G</sup>	2,50 €	176	El Pueblo Sauce	2,50 €
172	Sauce Hollandaise <sup>7,8,G</sup>	2,50 €	178	Mississippi Barbecuesauce	2,50 €

## PREMIUM BLACK RANCH PFEFFERSTEAK

46	Hüftsteak	ca. 200 g	21,50 €	48	Filetsteak	ca. 200 g	31,50 €
47	Rumpsteak	ca. 200 g	26,50 €	49	Flankensteak	ca. 200 g	25,50 €

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

## GERICHTE AB 2 PERSONEN

92	<b>El Rancho Platte</b> verschiedene Steaks, garniert mit Broccoli, Bohnen, Champignonköpfe, Kroketten, Wedges und Sauce Hollandaise	44,50 €	93	<b>Desperado Platte</b> verschiedenes zartes Fleisch vom Grill, Pommes frites, Djuwetschreis, Gemüse, Ajvar und Salat	32,50 €
----	---	---------	----	--	---------



## KLASSIKER

- 60 **Country Mix Grill**  
verschiedene Sorten Fleisch vom Grill,  
Ajvar, Zwiebeln, Pommes frites u. Salat 13,90 €
- 61 **Rangerteller**  
zusammengestellt aus verschiedenen  
Grillspezialitäten, Pommes frites u. Salat<sup>M</sup> 14,90 €
- 63 **Cordon Bleu**  
Schweineschnitzel mit Käse und Schinken<sup>6,7,8,A,G</sup>  
gefüllt, dazu Schmortgemüse, Kroketten 14,50 €
- 64 **Schweinerückensteak „Forstmeister“**  
mit frischen Champignon, dazu  
Wedges, Sour Cream und Salat<sup>5,7,8,G,M</sup> 13,90 €
- 66 **Cerolo Lomo „Schweinefilet“**  
mit Champignoncremesauce und  
Käse<sup>5,7,8,9,G,M</sup> überbacken, dazu  
Pommes frites und Salat 14,90 €
- 67 **Schweinelendchen „Gorgonzola“**  
überzogen mit Gorgonzolasauce, mit  
Broccoli und Blumenkohl, Wedges 14,90 €
- 68 **Schweinemedallions**  
in einer Sahne-Natursauce,<sup>A,G</sup> Champignon-  
köpfe, Bohnen und Kroketten 14,90 €
- 80 **Steakteller „Texas“**  
Rinderfilet, Rumpsteak und Hüftsteak,  
Sauce Hollandaise, Broccoli, Bohnen,  
Champignonköpfe und Kroketten 25,50 €
- 82 **Nevada Mixed Grill**  
Rumpsteak, Hüftsteak & Schweinemedallions  
mit Sauce Bearnaise, Bohnen, Champignon-  
köpfe und Bratkartoffeln<sup>7,8,9,C,G</sup> 24,50 €
- 83 **Rumpsteak „Pueblo“**  
gefüllt mit Schinken und Käse,<sup>7,8,A,C,G</sup>  
dazu Bratkartoffeln und Salat 23,50 €
- 85 **Kalbsrückensteak „Hubertus“**  
mit Waldpfefflingen in Kräuterrahm,<sup>A,G,M</sup>  
dazu Kroketten und Salat 22,50 €
- 86 **Putensteak „Melba“**  
mit Pfirsichen, Preiselbeeren<sup>C,G</sup>, mit Sauce  
Bearnaise überbacken, Wedges 13,90 €
- 87 **Putensteak „Florida“**  
mit frischen Südfrüchten und Sauce<sup>7,8,10,A,C,G</sup>  
Bearnaise überbacken, Kroketten 13,90 €

## VOM SPIESS

- 72 **Gacho Spieß**  
3 kleine Steaks am Spieß vom Rind,  
Sauce Bearnaise, Pommes frites u. Salat 15,50 €
- 611 **Spieß „Nebraska“**  
3 kleine Steaks vom Rind, mit  
Paprika und Zwiebeln, dazu Wedges,  
Sour Cream und Salat 16,90 €
- 74 **Filet-Spieß „Pancho Villa“**  
Rinderfilet, Schweinefilet mit Speck, Zwiebeln,  
und Paprika, überzogen mit Pueblo Sauce,  
Potato Wedges und Sour Cream 19,50 €
- 75 **Western Spieß**  
2 Fleischspieße vom Schweinenacken,  
mit Pommes frites und Salat 11,50 €
- 76 **Viva Zappata Spieß**  
3 Schweinemedallions am Spieß,  
Zwiebeln, Tomaten, Paprika, dazu  
Bull's-Eye Sauce und Steakhouse fries 14,90 €
- 77 **Pfefferspieß „Mississippi“**  
Schweinefilet zart gegrillt am Spieß,  
dazu Pfefferrahmsauce, Pommes frites  
und Salat 15,50 €

## AUS NEUSEELAND

- 96 **Lammspieß ca. 250 g**  
vom Lammrücken mit Sauce  
Provencales<sup>M</sup> und Spinatkartoffeln 18,50 €
- 97 **Lammrückensteak**  
mit Speckbohnen und  
Bratkartoffeln 19,50 €

## PFANNENGERICHTE

- 69 **Schweineschnitzel „Wiener Art“**  
mit Pommes frites und Salat<sup>A,M</sup> 13,50 €
- 612 **Schweineschnitzel „Spreewälder Art“**  
mit Champignon und Pfifferlingen<sup>A,G,M</sup>, in  
Sahnesauce, dazu Pommes frites und Salat 13,90 €
- 606 **Schlemmerschnitzel**  
belegt mit frischem Blattspinat,  
überbacken<sup>A,C,G</sup> mit Sauce Bearnaise  
und Käse, dazu Bratkartoffeln 12,90 €
- 610 **Wiener Schnitzel „vom Kalb“**  
goldbraun gebraten, mit Pommes frites<sup>A,C,G</sup>  
und Salat 18,90 €
- 84 **Badischer Topf**  
von Schweinemedallions, Pfifferlingen<sup>A</sup>  
in einer Weinsauce, mit frischem  
Gartengemüse, dazu Kroketten 16,90 €
- 90 **Indischer Pfeffertopf**  
Hähnchenmedallions mit Reis und Curry-  
Rahmsauce, dazu tropische Früchte 15,90 €
- 95 **Argentinisches Filet Gulasch**  
mit Filetspitzenstreifen, Tomaten,  
Paprika, Zwiebeln in pikanter  
Chilisauce und Butterreis 18,90 €



## APERITIFS UND LONGDRINKS

102 <i>Martini</i> , Rosso, Bianco, Dry	5 cl	5,50 €	110 <i>Kir Royal</i> , Sekt und Cassis	0,1 l	6,50 €
103 <i>Sherry</i> , Medium, Dry	5 cl	4,50 €	111 <i>Wodka Lemon</i> , 2 cl Wodka <sup>4</sup>		6,50 €
104 <i>Glas Sekt</i> , Hausmarke	0,1 l	6,50 €	112 <i>Gin Tonic</i> , 2 cl Gin <sup>4</sup>		6,50 €
106 <i>Prošek</i> , kroatischer Dessertwein	5 cl	4,50 €	113 <i>Bacardi Cola</i> , 2 cl Bacardi <sup>2,3</sup>		6,50 €
107 <i>Campari</i> , Orange o. Soda <sup>1</sup>	5 cl	6,50 €	114 <i>Asbach Cola</i> , 2 cl Asbach <sup>2,3</sup>		6,50 €
108 <i>VW</i> , Vermouth & Williamsbirne		7,50 €	117 <i>Aperol Spritz</i> , Aperol mit Prosecco	0,2 l	6,50 €

## OFFENE WEINE

<i>Weißweine</i>			<i>Rotweine</i>		
330 <i>Mosel</i> , mild süßig	0,2 l	5,50 €	336 <i>Merlot</i> , trocken	0,2 l	6,00 €
331 <i>Rhein</i> , halbtrocken	0,2 l	5,50 €	337 <i>Weißherbst</i> , aus Baden, trocken	0,2 l	5,50 €
332 <i>Grauburgunder</i> , aus Baden, trocken	0,2 l	6,00 €	338 <i>Kardarka</i> , aus Kroatien, mild	0,2 l	5,50 €
333 <i>Chardonnay</i> , trocken	0,2 l	6,00 €	339 <i>Peļesac</i> , aus Kroatien, halbtrocken	0,2 l	5,50 €
334 <i>Pinot Grigio</i> , trocken	0,2 l	5,50 €	340 <i>Plavac</i> , feinherb, leicht	0,2 l	5,50 €
335 <i>Malvazija</i> , aus Kroatien, trocken	0,2 l	5,50 €	315 <i>Weinschorle</i>	0,25 l	5,50 €

## BIERE

215 <i>Veltins Pilsener</i>	0,25 l	2,40 €	221 <i>Frankenheimer Alt</i>	0,25 l	2,40 €
216 <i>Veltins Pilsener</i>	0,50 l	4,80 €	222 <i>Frankenheimer Alt</i>	0,50 l	4,80 €
217 <i>Alster</i> , Pils und Fanta <sup>1</sup>	0,25 l	2,40 €	223 <i>Krefelder</i> , Alt und Malz <sup>2,4</sup>	0,25 l	2,40 €
218 <i>Alster</i> , Pils und Fanta <sup>1</sup>	0,50 l	4,80 €	224 <i>Krefelder</i> , Alt und Malz <sup>2,4</sup>	0,50 l	4,80 €
219 <i>Pils Schuß</i>	0,25 l	2,40 €	225 <i>Alt mit Cola</i> <sup>2,3</sup>	0,25 l	2,40 €
220 <i>Pils Schuß</i>	0,50 l	4,80 €	226 <i>Alt mit Cola</i> <sup>2,3</sup>	0,50 l	4,80 €
403 <i>Radler</i> , Pils und Sprite <sup>4</sup>	0,25 l	2,40 €	<i>Alkoholfreie Biere</i>		
404 <i>Radler</i> , Pils und Sprite <sup>4</sup>	0,50 l	4,80 €	227 <i>Veltins</i> , Pilsener	0,33 l	2,90 €
400 <i>Maisels Weisse</i> , Weizenbier <sup>4</sup>	0,50 l	4,00 €	229 <i>Malzbier</i> <sup>3</sup>	0,25 l	2,10 €
402 <i>Grevensteiner (von Veltins)</i>	0,30 l	2,90 €	401 <i>Maisels Weisse</i> , Weizenbier <sup>4</sup>	0,50 l	4,00 €
			408 <i>Fassbrause</i> , Zitrone o. Holunder <sup>3</sup>	0,33 l	3,10 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

201 <i>Selters</i>	0,25 l	2,50 €	206 <i>Bitter Lemon</i> , Schweppes <sup>4</sup>	0,20 l	2,80 €
405 <i>Selters</i>	0,75 l	6,50 €	207 <i>Tonic Water</i> , Schweppes <sup>1</sup>	0,20 l	2,80 €
202 <i>Coca Cola</i> <sup>2,3</sup>	0,20 l	2,50 €	208 <i>Ginger Ale</i> , Schweppes <sup>4</sup>	0,20 l	2,80 €
203 <i>Coca Cola Light</i> <sup>2,3,5</sup>	0,20 l	2,50 €	209 <i>Apfelsaft</i>	0,20 l	2,50 €
204 <i>Fanta</i> <sup>2</sup>	0,20 l	2,50 €	210 <i>Orangensaft</i>	0,20 l	2,50 €
205 <i>Spezi</i> <sup>2,3,5</sup>	0,20 l	2,50 €	211 <i>Traubensaft</i>	0,20 l	2,80 €
407 <i>Spritz</i> <sup>4</sup>	0,20 l	2,50 €	213 <i>Apfelschorle</i>	0,20 l	2,50 €

## SPIRITUOSEN

230 <i>Weizenkorn</i>	2 cl	2,50 €	243 <i>Grappa</i> , Boccimo	2 cl	4,00 €
231 <i>Samtkragen</i>	2 cl	2,50 €	247 <i>Wodka</i> , Absolut	2 cl	3,50 €
237 <i>Malteserkreuz</i>	2 cl	3,80 €	248 <i>Ouzo</i> , Pyros	2 cl	3,50 €
238 <i>Linie</i> , Aquavit	2 cl	4,20 €	273 <i>Williamsbirne</i>	2 cl	4,50 €
241 <i>Slivovitz</i>	2 cl	2,50 €	274 <i>Kirschwasser</i>	2 cl	4,50 €

## LIKÖRE

260 <i>Sambuca</i>	2 cl	3,50 €	266 <i>Genever</i> , Bessen	2 cl	3,50 €
261 <i>Julischka</i> , Pflaumen- und Birnenlikör	2 cl	2,50 €	268 <i>Baileys</i> , Irish Cream <sup>4</sup>	2 cl	3,00 €

## BITTERES UND HALBBITTERES

250 <i>Jägermeister</i>	2 cl	3,00 €	105 <i>Ramazzotti</i>	2 cl	3,80 €
251 <i>Underberg</i>	2 cl	3,00 €	253 <i>Averna</i>	2 cl	3,50 €
252 <i>Fernet Branca</i>	2 cl	3,80 €	254 <i>Kümmerling</i>	2 cl	3,50 €

## COGNAC/WHISKEYS

257 <i>Remy Martin</i> , V.S.O.P	2 cl	8,50 €	275 <i>Johnnie Walker</i> , Red Label	2 cl	6,50 €
258 <i>Hennessy</i>	2 cl	8,00 €	276 <i>Chivas Regal</i>	2 cl	8,50 €
259 <i>Metaxa</i>	2 cl	6,50 €	277 <i>Jack Daniels</i> , Bourbon	2 cl	6,50 €

## HEISSE GETRÄNKE

301 <i>Tasse Kaffee</i> <sup>2</sup>	2,30 €	279 <i>Doppelter Espresso</i> <sup>2</sup>	3,50 €
302 <i>Tasse Kaffee Hag</i> <sup>2</sup>	2,30 €	314 <i>Milchkaffee</i> <sup>2,G</sup>	3,50 €
303 <i>Kännchen Kaffee</i> <sup>2</sup>	4,60 €	307 <i>Latte Macchiato</i> <sup>2,G</sup>	3,80 €
304 <i>Kännchen Kaffee Hag</i> <sup>2</sup>	4,60 €	308 <i>Heiße Schokolade</i> <sup>G</sup>	3,50 €
309 <i>Cappuccino</i> <sup>2</sup>	2,80 €	312 <i>Glas Tee mit Rum</i>	3,80 €
310 <i>Espresso</i> <sup>2</sup>	2,50 €	305 <i>Glas Tee</i> <sup>2</sup>	2,50 €

1 - Konservierungsstoffe | 2 - Coffeinhaltig | 3 - Farbstoffe | 4 - Chininhaltig | 5 - Süßstoff/LM mit Aspartam  
Alle Preise einschließlich Bedienung und Mehrwertsteuer.