

Steakhouse

**Sierra
Nevada**



VORSPEISEN

- | | |
|---|--|
| <p>4 Speck Carpaccio
mit Steinpilzen, Ruccola, Zwiebeln^G
und Schafskäse 8,50 €</p> | <p>7 Scampi „Provencales“
in Knoblauchsauce, dazu Weißbrot^{A,B,G} 8,50 €</p> |
| <p>5 Zweierlei Bruschetta
geröstetes Brot, eine mit frischen Tomaten,^{A,D}
Zwiebeln, Kräutern und eine mit Lachs,
dazu Olivenöl 5,50 €</p> | <p>8 Gefüllte Champignons
frische Champignonsköpfe, gefüllt mit Tomaten,^G
Zwiebeln, Zucchini und mit Ziegenkäse
überbacken 7,90 €</p> |
| <p>6 Weinbergsschnecken
6 Stück in heißer Kräuterknoblauchsauce^{A,G,R}
dazu Butter und Brot 7,80 €</p> | <p>9 Mediterran Teller
Antipasti mit Zucchini und Auberginen,
eingelegten Oliven, feinen Peperoni
und Schinken 9,50 €</p> |

SUPPEN

- | | |
|--|---|
| <p>12 Creme von frischen Tomaten
mit Gin-Sahnehaube^G 3,20 €</p> | <p>15 Französische Zwiebelsuppe
mit Käse überbacken^{7,8,11,G} 3,80 €</p> |
| <p>13 Gulaschsuppe
hausgemacht 3,50 €</p> | <p>16 Rinderkraftbrühe
mit hausgemachten Nudeln^A 3,20 €</p> |

SALATE UND SALATGERICHTE

- | | |
|---|--|
| <p>18 Kleiner Salat
gemischter Salat^M 3,50 €</p> | <p>22 Schafskäse Salat
gemischter Salat mit Schafskäse^{G,M}
und Vinaigrette 8,50 €</p> |
| <p>20 Salat „Nicoise“^{A,C,D,G,M}
mit Thunfisch, Ei, Oliven, Brot und Butter 8,50 €</p> | <p>23 Salatteller „Americano“
mit Hähnchenfiletstreifen^M 8,50 €</p> |
| <p>21 Salat „Mediterran“
gemischter Salat mit Calamari Ringen^{A,C,M,R} 8,90 €</p> | <p>24 Salatteller „Florida“
mit Putenbruststreifen und^M
frischen Südfrüchten 8,50 €</p> |

DIVERSE

- | | |
|---|--|
| <p>25 Tagliatelle
mit Broccoli und Schinken dazu Rahmsauce,^{7,8,1,A,B,G}
und mit Käse überbacken 8,50 €</p> | <p>28 Nudeln „Mediterran“
Spaghetti mit gebratenen Knoblauch-Garnelen^{A,B}
in feiner Tomatensauce 9,50 €</p> |
| <p>26 Bandnudeln
mit Broccoli, Schinken u. Sahnesauce^{7,8,11,A,G} 7,80 €</p> | <p>29 Gemüseplatte (Vegetarisch)
Gartengemüse aller Art,
dazu Champignonköpfe,^G
Baked potato und Sour Cream 11,50 €</p> |
| <p>27 Spanische Gemüsepfanne
mediterranes Gemüse in der Pfanne gebraten,^G
dazu Wedges, Sour Cream und
Putenbruststreifen 12,90 €</p> | |

FISCH AUS ALLER WELT

- | | |
|--|---|
| <p>51 Tintenfisch vom Grill
„Baby Calamari“ mit Knoblauchöl gegrillt,^{A,R,G,M}
dazu Blattspinat, Butterkartoffeln und Salat 14,50 €</p> | <p>410 Rotbarschfilet
zart gegrillt, mit Spinatkartoffeln^{7,8,D,G,M}
und Salat der Saison 12,90 €</p> |
| <p>52 Fischteller „für 2 Personen“
verschiedene Sorten Fisch, mit Gartengemüse,
Blattspinat, Salzkartoffeln und Salat 36,50 €</p> | <p>411 Schollenfilet „Mediterran“
auf Blattspinat, mit Lachsstreifen, dazu
Salzkartoffeln und Salat 14,90 €</p> |
| <p>54 Kanadisches Lachsfilet
mit Schnittlauch Champagner Cremesauce,^{A,D,G,M}
Broccoli, Tagliatelle und Salat 15,50 €</p> | <p>412 Zanderfilet
Natur gegrillt, auf Schmorgemüse^{7,8,D,G,M}
Petersilienkartoffeln und Salat 15,50 €</p> |

4 = enthält Phenylaninaquelle, 5 = Brennwert pro 100ml: 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

ARGENTINISCHE PREMIUM BLACK RANCH STEAKS

<i>Round „Hüftsteak“</i>			<i>Rib-Eye-Steak</i>		
830 small cut	ca. 150g	11,50 €	36 regular cut	ca. 250g	18,50 €
30 regular cut	ca. 200g	14,50 €	37 High Chaparral cut	ca. 350g	24,50 €
31 Ranger cut	ca. 300g	18,50 €	38 Clint Eastwood cut	ca. 500g	29,50 €
<i>N.Y. Strip Loin „Rumpsteak“</i>			<i>Flankensteak „Nebraska USA“</i>		
32 regular cut	ca. 200g	19,50 €	39 regular cut	ca. 200g	18,90 €
33 Cowboy cut	ca. 300g	24,50 €	40 Ringo cut	ca. 300g	22,90 €
<i>Tenderloin „Filetsteak“</i>			<i>Porterhousesteak „T-Bone“</i>		
834 small cut	ca. 150g	16,50 €	41 John Wayne cut	ca. 500g	25,90 €
34 regular cut	ca. 200g	24,50 €	42 <i>Putensteak</i>	ca. 200g	10,50 €
35 Doc Holiday cut	ca. 300g	29,50 €			

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

STEAK AUS DEN USA NEBRASKA

43 <i>US Beef (vom Nacken)</i>	ca. 350g	19,90 €	44 <i>US Beef (von der Hüfte)</i>	ca. 250g	22,50 €
45 <i>USA Roastbeef</i>	ca. 350g	35,50 €			

BEILAGEN ZU UNSEREN STEAKS

149 <i>Potato Wedges</i>	3,00 €	158 <i>Broccoli & Blumenkohl</i> frisch	3,90 €
150 <i>American frites</i>	3,00 €	159 <i>Röstzwiebeln</i>	2,00 €
151 <i>Baked potato</i>	3,50 €	160 <i>Champignonköpfe</i>	3,50 €
152 <i>Pommes frites</i>	3,00 €	161 <i>Waldpfifferlingen</i>	7,50 €
153 <i>Kroketten</i> ^A	3,00 €	162 <i>Butterreis</i> ^G	2,80 €
154 <i>Bratkartoffeln</i>	3,00 €	166 <i>Mexikanische Bohnen</i>	3,00 €
155 <i>Blattspinat</i> frisch	4,00 €	167 <i>Frisches Gartengemüse</i>	3,90 €
156 <i>Prinzessbohnen</i>	3,50 €	168 <i>Spinatkartoffeln</i> Dalmatinische Art	3,50 €

SAUCEN UND BUTTERMISCHUNGEN

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

PREMIUM BLACK RANCH PFEFFERSTEAK

46 <i>Hüftsteak</i>	ca. 200g	18,50 €	48 <i>Filetsteak</i>	ca. 200g	28,50 €
47 <i>Rumpsteak</i>	ca. 200g	24,50 €	49 <i>Flankensteak</i>	ca. 200g	22,50 €

Zu diesen Premium Qualitäts Steaks servieren wir eine Pfeffersauce, Steakhouse Pommes frites und einen Salatteller

GERICHTE AB 2 PERSONEN

92 <i>El Rancho Platte</i>	verschiedene Steaks, garniert mit Broccoli, ^{7,8,A,C,G} Butterbohnen, Champignonsköpfe, Kroketten, Wedges und Sauce Hollandaise	44,50 €	93 <i>Desperado Platte</i>	verschiedenes zartes Fleisch vom Grill, ^M Pommes frites, Djuwetschreis, Gemüse, Ajvar und Salat	32,50 €
----------------------------	--	---------	----------------------------	--	---------

KLASSIKER

- | | |
|---|---|
| <p>60 Country Mix Grill
Cevapcici, Hacksteak und Putensteak, dazu Ajvar, Zwiebeln, Pommes frites und Salat 11,90 €</p> <p>61 Rangerteller
zusammengestellt aus verschiedenen Grillspezialitäten, Pommes frites und Salat^M 13,90 €</p> <p>63 Cordon Bleu
Schweineschnitzel mit Schinken und Käse^{6,7,8,4,G} gefüllt, dazu Bohnen und Kroketten 13,50 €</p> <p>64 Schweinerückensteak „Forstmeister“
mit frischen Champignons, dazu Wedges, Sour Cream und Salat^{5,7,8,G,M} 12,90 €</p> <p>66 Cerolo Lomo „Schweinefilet“
mit Champignoncremesauce und Käse^{5,7,8,9,G,M} überbacken, Pommes frites und Salat 13,90 €</p> <p>67 Schweinelendchen „Gärtnerin Art“
in einer Weincremesauce, mit Broccoli^{7,8,9,C,G} und Blumenkohl, dazu Western Wedges 13,90 €</p> <p>68 Schweinemedallions
in einer Sahne-Natursauce,^{A,G} Champignonköpfe, Bohnen und Kroketten 13,90 €</p> | <p>80 Steakteller „Texas“
Rinderfilet, Rumpsteak und Hüftsteak mit Sauce Hollandaise, Broccoli, Bohnen, Champignonköpfe und Kroketten 24,50 €</p> <p>82 Nevada Mixed Grill
Rumpsteak, Hüftsteak und Flankensteak, mit Sauce Bearnaise, Bohnen, Champignonköpfe und Bratkartoffeln^{7,8,9,C,G} 23,50 €</p> <p>83 Rumpsteak „Pueblo“
gefüllt mit Schinken und Käse, dazu^{7,8,4,C,G} Bratkartoffeln und Salat 22,50 €</p> <p>85 Kalbsrückensteak „Hubertus“
mit Waldpfifferlingen in Kräuterrahm,^{A,G,M} dazu Kroketten und Salat 21,50 €</p> <p>86 Putensteak „Melba“
mit Pfirsichen, Preiselbeeren und mit^{C,G} Sauce Bearnaise überbacken, dazu Wedges 12,90 €</p> <p>87 Putensteak „Florida“
mit frischen Südfrüchten und Sauce^{7,8,10,4,C,G} Bearnaise überbacken, dazu Kroketten 12,90 €</p> |
|---|---|

VOM SPIESS

- | | |
|--|---|
| <p>72 Gaicho Spieß
3 kleine Steaks am Spieß vom Rind, mit Sauce Bearnaise, Pommes frites und Salat 14,50 €</p> <p>73 Nevada Spieß
Schweinerücken und Rinderhüfte am Spieß auf Schmorgemüse in einer rauchigen Bull's-Eye Sauce, dazu Pommes frites und Salat 13,50 €</p> <p>74 Filet-Spieß „Pancho Villa“
Rinderfilet, Schweinefilet mit Speck, Zwiebeln und Paprika, überzogen mit Pueblo Sauce, dazu Wedges und Sour Cream 18,50 €</p> | <p>75 Western Spieß
2 Fleischspieße vom Schweinenacken, mit Pommes frites und Salat 10,50 €</p> <p>76 Viva Zappata Spieß
3 Schweinemedallions am Spieß, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, dazu Bull's-Eye Sauce, Steakhouse fries und Salat 13,90 €</p> <p>77 Pfefferspieß „Mississippi“
Schweinefilet zart gegrillt am Spieß, dazu Pfefferrahmsauce, Pommes frites und Salat 14,90 €</p> |
|--|---|

AUS NEUSEELAND

- | | |
|---|--|
| <p>96 Lammspieß ca. 250g
vom Lammrücken mit Sauce Provencales,^M Spinatkartoffeln und Salat 17,90 €</p> | <p>97 Lammrückensteak
mit Speckbohnen und Bratkartoffeln 19,50 €</p> |
|---|--|

PFANNENGERICHTE

- | | |
|---|--|
| <p>69 Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites und Salat^{A,M} 11,50 €</p> <p>610 Wiener Schnitzel „vom Kalb“
goldbraun gebraten, mit Pommes frites^{A,C,G} und Salat 17,90 €</p> <p>612 Schweineschnitzel „Spreewälder Art“
mit Champignon und Pfifferlingen^{A,G,M} in einer Sahneseauce, dazu Pommes frites und Salat 12,90 €</p> <p>507 Schweineschnitzel „Baden Baden“
überbacken mit Zwiebeln, Käse und Sauce^{A,C,G} Bearnaise, dazu Pommes frites und Salat^{s,f} 11,90 €</p> | <p>606 Schlemmerschnitzel
belegt mit frischem Blattspinat, überbacken^{A,C,G} mit Sauce Bearnaise und Käse, dazu Bratkartoffeln 11,90 €</p> <p>84 Badischer Topf
von Schweinemedallions, Pfifferlinge^A in einer Weinsauce, mit frischem Gartengemüse, dazu Kroketten 15,90 €</p> <p>90 Indischer Pfeffertopf
Hähnchenmedallions mit Reis und Curry-Rahmsauce, dazu tropischen Früchten 14,90 €</p> <p>95 Argentinisches Filet Gulasch
mit Filetspitzenstreifen, Tomaten, Paprika, Zwiebeln in pikanter Chilisaucce und Butterreis 17,90 €</p> |
|---|--|

APERITIFIS UND LONGDRINKS

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

OFFENE WEINE

<i>Weißweine</i>			<i>Rotweine</i>		
330 <i>Mosel</i> , mild süffig	0,2 l	4,50 €	336 <i>Merlot</i> , trocken	0,2 l	5,00 €
331 <i>Rhein</i> , halbtrocken	0,2 l	4,50 €	337 <i>Weißherbst</i> , aus Baden, trocken	0,2 l	4,50 €
332 <i>Grauburgunder</i> , aus Baden, trocken	0,2 l	4,50 €	338 <i>Kardarka</i> , aus Kroatien, mild	0,2 l	4,50 €
333 <i>Chardonnay</i> , trocken	0,2 l	5,00 €	339 <i>Peljesac</i> , aus Kroatien, halbtrocken	0,2 l	4,50 €
334 <i>Pinot Grigio</i> , trocken	0,2 l	4,50 €	340 <i>Plavac</i> , feinhb, leicht	0,2 l	4,50 €
335 <i>Malvazija</i> , aus Kroatien, trocken	0,2 l	4,50 €	315 <i>Weinschorle</i>	0,25 l	4,50 €

BIERE

215 <i>Veltins Pilsener</i>	0,25 l	2,10 €	221 <i>Frankenheimer Alt</i>	0,25 l	2,10 €
216 <i>Veltins Pilsener</i>	0,5 l	4,20 €	222 <i>Frankenheimer Alt</i>	0,25 l	4,20 €
217 <i>Alster</i> , Pils und Fanta ³	0,25 l	2,10 €	223 <i>Krefelder</i> , Alt und Malz ^{3,4}	0,25 l	2,10 €
218 <i>Alster</i> , Pils und Fanta ³	0,5 l	4,20 €	224 <i>Krefelder</i> , Alt und Malz ^{3,4}	0,5 l	4,20 €
219 <i>Pils Schuß</i>	0,25 l	2,10 €	225 <i>Alt mit Cola</i> ^{2,3}	0,25 l	2,10 €
220 <i>Pils Schuß</i>	0,5 l	4,20 €	226 <i>Alt mit Cola</i> ^{2,3}	0,5 l	4,20 €
403 <i>Radler</i> , Pils und Sprite ⁴	0,25 l	2,10 €	<i>Alkoholfreie Biere</i>		
404 <i>Radler</i> , Pils und Sprite ⁴	0,5 l	4,20 €	227 <i>Veltins Pilsener</i>	0,33 l	2,90 €
400 <i>Maisels Weisse</i> , Weizenbier ⁴	0,5 l	4,00 €	229 <i>Malzbier</i> ³	0,25 l	2,00 €
402 <i>Grevensteiner (von Veltins)</i>	0,3 l	2,80 €	401 <i>Maisels Weisse</i> , Weizenbier ⁴	0,5 l	4,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

SPIRITUOSEN

230 <i>Weizen Korn</i>	2cl	1,90 €	243 <i>Grappa</i> , Boccimo	2cl	2,50 €
231 <i>Samtkragen</i>	2cl	2,10 €	247 <i>Wodka</i> , Moskovskaya	2cl	3,00 €
237 <i>Malteserkreuz</i>	2cl	3,50 €	248 <i>Ouzo</i> , Pyros	2cl	2,50 €
238 <i>Linie</i> , Aquavit	2cl	3,80 €	273 <i>Williamsbirne</i>	2cl	3,50 €
241 <i>Slivovitz</i>	2cl	2,20 €	274 <i>Kirschwasser</i>	2cl	3,50 €

LIKÖRE

260 <i>Sambuca</i>	2cl	2,50 €	266 <i>Genever</i> , Bessen	2cl	2,50 €
261 <i>Julischka</i> , Pflaumen- u. Birneklikör	2cl	2,20 €	268 <i>Baileys</i> , Irish Cream ⁶	2cl	2,50 €

BITTERES UND HALBBITTERES

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

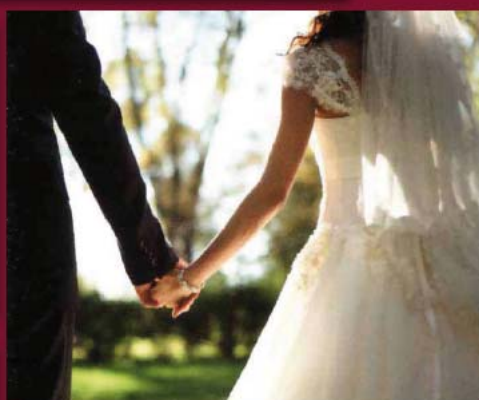
COGNAC / WHISKEYS

257 <i>Remy Martin</i> , V.S.O.P	2cl	6,50 €	275 <i>Johnnie Walker</i> , Red Label	2cl	5,50 €
258 <i>Hennessy</i>	2cl	6,00 €	276 <i>Chivas Regal</i>	2cl	6,50 €
259 <i>Metaxa</i>	2cl	4,50 €	277 <i>Jack Daniels</i> , Bourbon	2cl	5,50 €

HEISSE GETRÄNKE

301 <i>Tasse Kaffee</i> ²	2,30 €	279 <i>Doppelter Espresso</i> ²	3,30 €
302 <i>Tasse Kaffee Hag</i> ²	2,30 €	314 <i>Milchkaffee</i> ^{2,G}	3,50 €
303 <i>Kännchen Kaffee</i> ²	4,40 €	307 <i>Latte Macchiato</i> ^{2,G}	3,80 €
304 <i>Tasse Kaffee Hag</i> ²	4,40 €	308 <i>Heiße Schokolade</i> ^G	3,50 €
309 <i>Cappucino</i> ²	2,80 €	312 <i>Glas Tee mit Rum</i>	3,80 €
310 <i>Espresso</i> ²	2,50 €	305 <i>Glas Tee</i> ²	2,00 €

**Wir empfehlen uns auch für
Familien- oder Firmenfeiern**



Steakhouse
im Krug zur Heimerde



Kolumbusstraße 110
45472 Mülheim an der Ruhr