

VORSPEISEN

- | | |
|--|--|
| <p>4 Speck Carpaccio
mit Steinpilzen, Ruccola, Zwiebeln^G
und Schafskäse 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>6 Weinbergschnecken
6 Stück in heißer Kräuter Knoblauchsauce^{A, G, R}
dazu Butter und Brot 7,80 €</p> | <p>7 Scampi „Provencales“
in Knoblauchsauce, dazu Weißbrot^{A, B, G} 8,50 €</p> <p>8 Gefüllte Champignons
frische Champignonsköpfe, gefüllt mit Tomaten,^G
Zwiebeln, Zucchini und mit Ziegenkäse
überbacken 7,90 €</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>13 Gulaschsuppe
hausgemacht 3,50 €</p> | <p>15 Französische Zwiebelsuppe
mit Käse überbacken^{7, 8, 11, G} 3,80 €</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>20 Salat „Nicoise“^{A, C, D, G, M}
mit Thunfisch, Ei, Oliven, Brot und Butter 8,50 €</p> <p>21 Salat „Mediterran“
gemischter Salat mit Calamari Ringen^{A, C, M, R} 8,90 €</p> | <p>22 Schafskäse Salat
gemischter Salat mit Schafskäse^{G, M}
und Vinaigrette 8,50 €</p> <p>23 Salatteller „Americano“
mit Hähnchenfiletstreifen^M 8,50 €</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>26 Bandnudeln
mit Broccoli, Schinken u. Sahnesauce^{7, 8, 11, A, G} 7,80 €</p> <p>27 Spanische Gemüsepfanne
mediterranes Gemüse in der Pfanne gebraten,^G
dazu Wedges, Sour Cream und
Putenbruststreifen 12,90 €</p> | <p>28 Nudeln „Mediterran“
Spaghetti mit gebratenen Knoblauch-Garnelen^{A, B}
in feiner Tomatensauce 9,50 €</p> <p>29 Gemüseplatte (Vegetarisch)
Gartengemüse aller Art,
dazu Champignonköpfe,^G
Baked potato und Sour Cream 11,50 €</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>52 Fischteller „für 2 Personen“
verschiedene Sorten Fisch, mit Gartengemüse,
Blattspinat, Salzkartoffeln und Salat 36,50 €</p> <p>54 Kanadisches Lachsfilet
mit Schnittlauch Champagner Cremesauce,^{A, D, G, M}
Broccoli, Tagliatelle und Salat 15,50 €</p> | <p>410 Rotbarschfilet
zart gegrillt, mit Spinatkartoffeln^{7, 8, D, G, M}
und Salat der Saison 12,90 €</p> <p>411 Schollenfilet „Mediterran“
auf Blattspinat, mit Lachsstreifen, dazu
Salzkartoffeln und Salat 14,90 €</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 = Stützmittel, 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

Round „Hüftsteak“

830 small cut	ca. 150g	11,50 €
30 regular cut	ca. 200g	14,50 €
31 Ranger cut	ca. 300g	18,50 €

Rib-Eye-Steak

36 regular cut	ca. 250g	18,50 €
37 High Chaparral cut	ca. 350g	24,50 €
38 Clint Eastwood cut	ca. 500g	29,50 €

N.Y. Strip Loin „Rumpsteak“

32 regular cut	ca. 200g	19,50 €
33 Cowboy cut	ca. 300g	24,50 €

Flankensteak „Nebraska USA“

39 regular cut	ca. 200g	18,90 €
40 Ringo cut	ca. 300g	22,90 €

Tenderloin „Filetsteak“

834 small cut	ca. 150g	16,50 €
34 regular cut	ca. 200g	24,50 €
35 Doc Holiday cut	ca. 300g	29,50 €

Porterhousesteak „T-Bone“

41 John Wayne cut	ca. 500g	25,90 €
42 Putensteak	ca. 200g	10,50 €

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

STEAK AUS DEN USA NEBRASKA

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

BEILAGEN ZU UNSEREN STEAKS

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

SAUCEN UND BUTTERMISCHUNGEN

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

PREMIUM BLACK RANCH PFEFFERSTEAK

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

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

GERICHTE AB 2 PERSONEN

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

KLASSIKER

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

VOM SPIESS

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

AUS NEUSEELAND

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

PFANNENGERICHTE

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

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 Prosecco	0,2l	4,50 €

OFFENE WEINE

Weißweine			Rotweine		
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> , feinherb, 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,A}	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,A}	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</i> , Pilsener	0,33 l	2,90 €
400 <i>Maisels Weisse</i> , Weizenbier ^A	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 ^A	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. Birneklör	2cl	2,20 €	268 <i>Baileys</i> , Irish Cream ^G	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 €

1= Konservierungsstoffe, 2= Coffeinhaltig, 3= Farbstoffe, 4 = Chininhaltig 5= Süßstoff/ LM mit Aspartam

Alle Preise einschließlich Bedienung und Mehrwertsteuer