

STEAKHAUS
EL RANCHO
Düren





Sehr verehrte Gäste !

Wir begrüßen Sie sehr herzlich in unserem Restaurant und hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen werden. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Festliche Anlässe

begeht man am besten dort, wo elegante Räume zur Verfügung stehen und wo Ihnen ein Service geboten wird, der jede Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis macht.

Ob Hochzeit, Kommunion, Konfirmation, Geburtstag oder Jubiläum,

für jede Festlichkeit bieten wir den richtigen Rahmen (bis zu 45 Personen), ein festliches Menü oder ein warm-kaltes Buffet (auch außer Haus).

Auf unserer mediterranen Terrasse finden bei gutem Wetter bis zu 80 Personen Platz.

Lassen Sie sich unverbindlich beraten.

Ihr Team vom



Für Sie täglich geöffnet
von 11.30 - 14.30 Uhr und
von 17.30 - 22.00 Uhr





Suppen

145	Bouillon	4,20
146	Hühnersuppe mit Einlage	4,50
147	Argentinische Gulaschsuppe	4,50
148	Tomatencremesuppe mit Sahne	4,50
149	Französische Zwiebelsuppe ^{1,2}	4,50
150	Klare Ochsenschwanzsuppe	4,50

Kalte Vorspeisen

133	Gemischter Salat vom Salatbuffet	5,50
134	Tomaten-Mozzarella in Vinaigrette-Dressing mit Basilikum, Butter und Brot	6,90
138	Geräuchertes Forellenfilet ¹² leckere Forellen, extra für unser Haus geräuchert	8,80
139	Krabben-Cocktail mit Toast und Butter	11,00
140	Prsut (Dalmatiner Rohschinken) mit Oliven, Butter und Brot	11,50
141	Norwegischer Lachs	10,50
142	Vitello Tonnato nach Art des Hauses	11,50
	½ Portion Vitello Tonnato nach Art des Hauses	7,00
132	Parmaschinken auf Honigmelone	10,50
151	Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan	12,50
	½ Portion Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan	7,50
152	Bruschetta knusprig geröstetes Ciabatta-Brot mit Knoblauch und Olivenöl marinierten Tomatenwürfeln, Parmesan, Rucola und Balsamicocreme	6,90

Warme Vorspeisen

135	Gefüllte Champignons mit Krabben gefüllt	8,80
136	Gebackener Camembert auf Toast	6,50
137	6 Weinbergschnecken „nach Art des Hauses“	9,00
143	Dalmatinische Vorspeise Prsut mit Garnelen	13,50
144	Scampi „nach Art des Hauses“ in Sahnesauce mit Knoblauch	12,90
	½ Portion Scampi „nach Art des Hauses“ in Sahnesauce mit Knoblauch	7,90
153	Überbackener Schafskäse mit Olivenöl und Zwiebeln - pikant -	7,50

Für den kleinen Appetit und unsere Senioren

300	Puten-Medaillon Medaillon in feiner Cremesauce, mit Salzkartoffeln und frischem Gemüse	11,50
301	Lachsfilet ¹² mit Blattspinat und Salzkartoffeln	14,50
302	Schweinelendchen „Jäger Art“ mit Röstkartoffeln	13,50
303	Krüstchen panierter Schnitzel mit Früchten, Champignons, Sauce Béarnaise und Pommes frites	11,90
304	Filetsteak ca. 150g Rinderfilet mit Röstkartoffeln	19,50
305	Lammfilet ca. 150g mit Knoblauchsauce und Röstkartoffeln	19,50
306	Rumpsteak ca. 150g mit Pommes frites	17,50
307	Kalbssteak Hawaii ca. 150g mit Pommes frites und gemischem Gemüse	16,90
308	Schweinemedaillons in Champignon-Safran-Sauce, mit Butterreis und Kroketten	13,50
309	Raznjici 1 Spieß mit Pommes frites und Djuvecréis	11,00
310	Züricher Geschnetzeltes geschnetzeltes Kalbsfleisch mit Butterreis	15,90
311	Hüftsteak ca. 150g mit Folienkartoffel	15,50

Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer.

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.



EL RANCHO - Steakbörse

Leckere Steaks aus Argentinien vom Holzkohlen-Grill

Auf den riesigen Weiden Argentiniens werden fast ausschließlich Black Angus gezüchtet. Wir verarbeiten nur das frische, wohlschmeckende und zarte Fleisch dieser Rinder.

Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen:

Englisch: blutig gebraten - **Medium:** rosa gebraten - **Well done:** ganz durchgebraten

Argentinisches Hüftsteak

Bife de Cuiadril

Ein fast völlig fettfreies, aus der Kluft geschnittenes Steak

172	klein - pegueno	200 g	18,90
173	groß - grande	300 g	24,90

Argentinisches Entrecôte

Bife Ancho

Auch Rib-Eye-Steak genannt, von seinem saftigen Fettkern ziehen sich Fettmarmorierungen durch das Fleisch, die es besonders aromatisch und saftig machen

174	klein - pegueno	250 g	22,50
175	groß - grande	350 g	28,50
186	super	450 g	33,90

Tornedos

179	Tornedos 2 Rinderfiletsteaks Black Angus mit Champignons und Prinzelbohnen	200 g	25,50
185	Surf and Turf Filetsteak ca. 150g und 4 Scampi		28,90

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

Argentinisches Rumpsteak

Bife de Chorizo

Unsere Rumpsteaks werden grundsätzlich mit Fettrand gebraten, da hierdurch der saftige Fleischgeschmack erhalten bleibt.
(Die Fettmenge ist im Rohgewicht nicht enthalten)

176	klein - pegueno	200 g	22,50
177	groß - grande	300 g	28,90
188	Supersteak -Rip Steak- mit Baked Potato	400 g	33,50

Argentinisches Filetsteak

Bife de Lomo

Das zarteste Stück aus dem Herzen der Ochsenlende als Tornado hoch geschnitten. Für durchgebratene Steaks schneiden wir dieses Stück flach im Schmetterlingsstil.

180	klein - pegueno	200 g	24,90
181	groß - grande	300 g	31,90

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

Saucen

162	Pfeffersauce Madagaskar	2,50
163	Knoblauchsauce	2,50
166	Champignon-Rahmsauce	3,00
167	Sauce Béarnaise	2,50
168	Pfeffersauce Pariser Art	2,50
169	Champignon-Safran-Sauce	3,00



Putengerichte

254	Putensteak Steak vom Grill, mit Grillgemüse, Folienkartoffel und Kräuterbutter	15,90
255	Putenmedaillons in Weißweinsauce mit frischem Gemüse und Rösti	15,50
256	Putengeschnetzeltes mit Butterreis und Broccoli	16,00
257	Putensteak „Hawaii“ mit Ananas, Banane, Sauce Hollandaise, dazu Gemüse und Kroketten	16,00
258	Gefülltes Putensteak Putensteak mit Gouda-Käse ¹ gefüllt, dazu Pommes frites, Gemüse und Sauce Béarnaise	16,50
259	Putensteak Madagaskar mit Madagaskar-Sauce, dazu Pommes frites und Butterreis	16,00
260	Putenmedaillons in Champignon-Safran-Sauce, serviert mit Butterreis und Kroketten	16,00

Vom Lamm

216	Variation vom Lamm Lammfilet und Lammkotelett mit Knoblauch, Prinzeßbohnen und Röstkartoffeln	23,90
217	Lammrückensteak mit Knoblauch, Kroketten und Prinzeßbohnen	23,90
218	Lammkotelett Provencal mit Kroketten und Prinzeßbohnen	21,90
219	Lammfilet „Knoblauch“ mit Knoblauchsauce, Prinzeßbohnen und Röstkartoffeln	23,90



Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Vom Rind

208	Zwiebelsteak Hüftsteak vom Grill (ca. 200g), mit gerösteten Zwiebeln, Prinzessbohnen, Folienkartoffel mit Sauerrahm	19,50
209	Adria Teller Rindermedaillon, Schweinemedaillon und Hacksteak, mit Sauce Béarnaise überzogen, dazu Pommes frites	18,90
210	Filetsteak „Champignon“ in Champignon-Rahmsauce, dazu Broccoli und Röstinchen	25,50
211	Pariser Pfeffersteak zartes Filetstück, dazu Broccoli und Reis	25,50
212	„EL RANCHO“ Steak-Teller drei verschiedene Steaks vom Grill mit frischen Champignons und Broccoli, Folienkartoffel und Sauce Hollandaise	23,50
213	Rumpsteak „Strindberg“ gegrillt, mit Kräuterkäsekruste gratiniert, dazu Broccoli und Röstinchen	23,50
215	Knoblauchsteak Rumpsteak mit Knoblauchsauce, Pommes frites und Djuvecréis	23,50
407	Rumpsteak „Tiroler Art“ mit gerösteten Zwiebeln, dazu Pommes frites, Djuvecréis und Kräuterbutter	23,50
408	Filet Mignon in Champignon-Safran-Sauce, mit Butterreis und Kroketten	25,90

Spieße vom Holzkohlegrill

409	Knoblauchspieß ca. 250g verschiedene Stücke vom Rind am Spieß gegrillt, mit Knoblauchsauce und Pommes frites	19,90
410	Champignon-Safran-Spieß ca. 250g verschiedene Stücke vom Rind am Spieß gegrillt, mit Champignon-Safran-Sauce und Pommes frites	21,90
411	Pfefferspieß ca. 250g verschiedene Stücke vom Rind am Spieß gegrillt, mit Pfeffersauce und Pommes frites	19,90
412	Champignonspieß ca. 250g verschiedene Stücke vom Rind am Spieß gegrillt, mit frischen Champignons in Sahnesauce und Pommes frites	20,50

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.



Vom Kalb

202	Kalbsrückensteak mit frischen Champignons, Butterreis und Gemüse, Sauce Béarnaise	21,50
203	Wiener Schnitzel mit Pommes frites und gemischem Gemüse	18,90
204	Kalbssteak „Hawaii“ mit Pommes frites und Broccoli	21,50
205	Kalbsmedaillons mit gemischem Gemüse und Kroketten	20,50
501	Kalbsleber „EL RANCHO“ mit gebratenen Früchten, gerösteten Zwiebeln, Pommes frites und Curryreis	18,50

Vom Schwein

220	Steak „Broccoli“ Schweinefiletsteak gegrillt, mit Broccoli und Sauce Béarnaise überzogen, dazu Pommes frites	16,50
221	Steak „Béarnaise“ Schweinefiletsteak vom Grill, mit gekochtem Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ gratiniert, dazu Röstkartoffeln mit Broccoli und Sauce Béarnaise	16,50
222	Steak „Florida“ Schweinefiletsteak vom Grill, mit Ananas und Käse ¹ gratiniert, dazu Broccoli und Butterreis	16,50
223	Schweinelendchen „Kalifornia“ mit Obst, Sauce Béarnaise, Gemüse und Pommes frites	16,90
224	Schweinelendchen „Jäger Art“ mit Röstkartoffeln und Broccoli	16,90
225	Schweinefilet „Madagaskar“ (sehr mager) mit Madagaskar-Pfefferrahmsauce, Kroketten und Broccoli	16,90
226	Schweinefilet „Pfeffer“ mit einer Pfeffersauce, Pommes frites und Butterreis	16,90
227	Schweinemedaillons in Champignon-Safran-Sauce, serviert mit Butterreis und Kroketten	16,90

Plattengerichte

für zwei oder mehrere Personen

178	Chateaubriand 500 g - für zwei Personen Das zarte Stück aus dem Herzen der Ochsenlende hoch geschnitten, mit Grillgemüse, Champignons, Djuvecrais und Pommes frites (Diese Schnittweise eignet sich nicht für ein durchgebratenes Steak)	58,00
182	„EL RANCHO“ Platte für zwei Personen verschiedene Steaks vom Rind, mit Grillgemüse, Pommes frites, Djuvecrais, Butterchampignons und Sauce Béarnaise	47,00
183	Hausplatte Rindersteak, Hacksteak, Schweinemedaillon, Schnitzel „Wiener Art“ und verschiedene Beilagen	44,00
184	Hausplatte für 4 Personen	84,00

Beilagen

155	Röstzwiebeln	2,50
156	Baked Potato in Silberfolie gebackene Kartoffel mit Sauerrahm oder Kräuterbutter	4,20
157	Pommes frites	2,50
158	Gegrillter Maiskolben	3,50
159	Prinzeßbohnen	3,50
160	Maisgemüse mit Speck ⁷	3,50
161	Broccoli	3,50
164	Butterchampignons	4,50
165	Blattspinat	3,50
170	Röstkartoffeln	4,00
171	Grillgemüse	4,50

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.



Internationale Gerichte

240	Pljeskawica scharf gewürztes Hacksteak garniert mit Pommes frites und Djuwecreis	13,50
239	Pljeskawica-Spezial Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, garniert mit Pommes frites und Djuwecreis	14,90
241	Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Gemüse	14,00
242	Schnitzel „Holstein“ mit gerösteten Zwiebeln, Spiegelei und Röstkartoffeln	15,50
243	Muckalica Schweinefilet gedünstet mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, garniert mit Djuwecreis	15,90
244	Raznjici vom Schweinefilet 2 Spießchen garniert mit Pommes frites und Djuwecreis	15,50
245	Mix-Grill verschiedene Fleischsorten mit Pommes frites und Djuwecreis	16,90
246	Zigeunerspieß Rindersteak und Schweinefilet mit Speck ¹ am Spieß, garniert mit Curryreis	17,50

Internationale Gerichte

247	Lustiger Bosniak Rumpsteak mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ gefüllt, dazu Pommes frites und Djuwecreis	22,90
248	Gusarskispieß Rinder- und Schweinefilet mit Putenfilet, garniert mit Pommes frites und Djuwecreis	17,50
249	Sijaki Filet geschnitten mit Früchten in Currysauce, garniert mit Curryreis	21,90
250	Zagreb-Schnitzel - Cordon bleu - Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , garniert mit Pommes frites und Curryreis	19,50
251	Filetspitzen „Stroganoff“ geschnetzeltes Rinderfilet in Weinsauce, dazu Butterreis	21,50
252	Mexikotopf Rinderfiletspitze in der Pfanne zubereitet, mit Kartoffeln in Paprika, Zwiebeln und Tomatensauce, scharf gewürzt	21,50
253	„Potpourri“ - Teller Rindermedaillon und Schweinefilet (gegrillt), kleines Hacksteak, dazu Pommes frites und Djuwecreis	17,50



Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.



Fisch-Delikatessen

193	Dorade „Royal“ im Ganzen gegrillt, mit Salzkartoffeln und Blattspinat	18,90
194	Seezunge „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln	Tagespreis
195	Scampi à la Parisienne garniert mit Sauce Tartar, Reis und gemischt Gemüse	23,50
196	Riesengarnelen (Gambas) vom Grill mit Krabbensauce, dazu Salzkartoffeln und Blattspinat	23,50
197	Forelle blau oder Müllerin, dazu Salzkartoffeln	15,50
198	Seezungenfilet ¹² in Krabbensauce, dazu Petersilienkartoffeln und Broccoli	21,90
200	Calamaris mit Salzkartoffeln und Blattspinat	16,50
201	Lachssteak vom Grill mit Salzkartoffeln und Blattspinat	18,90
206	Zanderfilet ¹² mit blanchiertem Blattspinat und Salzkartoffeln	17,90
207	Fischplatte für 2 Personen Dorade, Lachs, Scampi, Calamaris, Blattspinat und Broccoli, Salzkartoffeln und passende Sauce	49,00

Für unsere kleinen Gäste

355	Kinder-Raznici mit Pommes frites	7,50
356	Cevapcici Hackfleischbällchen mit Pommes frites	6,90
357	Chicken Nuggets mit Pommes frites und Tomaten-Ketchup	6,90
358	Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Gemüse und Pommes frites	8,90
359	Rindersteak ein Ministeak mit vielen knusprigen Pommes frites und Tomaten-Ketchup garniert	12,90

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.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- | | | |
|----------------------------|-----------------------|---|
| 1 mit Farbstoff | 5 koffeinhaltig | 11 Steinobst könnte Reststeine enthalten |
| 2 mit Konservierungsstoff | 6 mit Süßungsmittel | 12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 7 mit Nitritpökelsalz | |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 10 chininhaltig | |

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.



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

Aperitifs

630	Martini rosso, bianco	5 cl	3,00
631	Sherry Medium Dry, Dry	5 cl	3,20
632	Slivovic	5 cl	2,80
633	Julischka	5 cl	2,80
634	Campari¹ Soda	4 cl	4,00
635	Campari¹ Orange	4 cl	5,00
636	Kir trockener Weißwein mit Crème de Cassis	0,1 l	3,50
637	Piccolo Champagner	0,2 l	19,50
638	Glas Prosecco		4,60
639	Glas Sekt		4,60
640	Kir Royal	0,1 l	4,50
641	VW Vermouth und Williamsbirne	7 cl	5,50
642	Spritz Aperol	0,2 l	4,80
643	Hugo	0,2 l	4,80

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.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker

- 5 koffeinhaltig
- 6 mit Süßungsmittel
- 7 mit Nitritpökelsalz
- 10 chininhaltig

- 11 Steinobst könnte Reststeine enthalten
- 12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein

Eis und Dessert

265	Gemischtes Eis	3,50
266	Gemischtes Eis mit Sahne	4,00
267	Coupe „Dame Blanche“	5,90
268	Vanille-Eis¹ mit heißen Kirschen ¹¹ oder heißen Himbeeren	5,90
269	Frischer Obstsalat mit Likör, Vanille-Eis ¹ und Sahne	6,90
270	Gebackener Camembert mit Toast	5,00
271	Palatschinken 2 Stück mit Vanille-Eis ¹ , heißen Kirschen und Sahne	6,90
272	Palatschinken 1 Stück mit Vanille-Eis ¹ , heißen Kirschen und Sahne	4,20
273	Palatschinken 2 Stück mit Vanilleeis ¹ , heißer Schokoladensauce und Sahne	6,90
274	Palatschinken 1 Stück mit Vanilleeis ¹ , heißer Schokoladensauce und Sahne	4,20
275	Mousse au Chocolat	5,00
276	Dessertvariation Lassen Sie sich überraschen	7,90
277	Pinocchio Kinderbecher	2,80
278	Mickey Mouse Kinderbecher	2,80
279	Eiskaffee⁵	3,90



Getränke- Dessertkarte



Warme Getränke

122	Tasse Kaffee ⁵	2,20
123	Espresso ⁵	2,30
124	Espresso Macchiato ⁵	2,50
125	Cappuccino ⁵ mit aufgeschäumter Milch	2,80
126	Cappuccino ⁵ mit Sahne	2,80
127	Milchkaffee ⁵	3,00
128	Latte Macchiato ⁵	3,00
129	Tee	2,20
130	Glühwein	4,50
131	Irish Coffee ⁵	6,00

Alkoholfreie Getränke

9	Coca-Cola ^{1,3,5}	0,2 l	2,20
10	Fanta ^{1,3}	0,2 l	2,20
11	Sprite ²	0,3 l	2,40
22	GEROLSTEINER	0,25 l	2,30
23	★	0,75 l	5,50
30	Apfelschorle	0,25 l	2,80
31	Große Apfelschorle	0,4 l	3,80
15	Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	2,50
16	Tonic Water ¹⁰	0,2 l	2,50

Säfte und Nektare

von **granini**

680	Apfel	0,2 l	2,60
681	Trauben	0,2 l	2,60
682	Orange	0,2 l	2,60
683	Johannisbeere	0,2 l	2,60
684	Maracuja	0,2 l	2,60
685	Multivitamin	0,2 l	2,60
686	Kirsche	0,2 l	2,60

Biere (vom Fass)

101	Gaffel Kölsch	0,2 l	1,70
100	Warsteiner	0,2 l	1,70
1	Warsteiner	0,3 l	2,60
580	Warsteiner	0,4 l	3,40
2	Gaffel Kölsch	0,3 l	2,60
581	Gaffel Kölsch	0,4 l	3,40
3	Diebels Alt	0,3 l	2,60
20	Alkoholfreies Bier	Fl. 0,33 l	2,70
21	König Ludwig Weissbier	Fl. 0,5 l	4,00
12	Erdinger Alkoholfrei	Fl. 0,5 l	4,00



Sekt & Champagner

116	Mumm	0,75 l	19,90
115	Fürst von Metternich	0,75 l	23,00
117	Champagner	0,75 l	49,00
118	Moët & Chandon Brut Imperial	0,75 l	59,00

Fragen Sie bitte unser Servicepersonal
nach unserer separaten Weinkarte.

Longdrinks

56	Whisky-Cola ^{1,3,5}	0,2 l	4,80
57	Gin-Tonic ¹⁰	0,2 l	4,90
58	Wodka-Lemon ¹⁰	0,2 l	4,80
59	Bacardi-Cola ^{1,3,5}	0,2 l	4,50

Spirituosen

35	Korn	2 cl	2,00
36	Fernet Branca	2 cl	2,20
37	Malteser Aquavit	2 cl	2,50
38	Asbach Uralt	2 cl	2,40
39	Kirschwasser	2 cl	2,50
40	Himbeergeist	2 cl	2,50
41	Williamsbirne	2 cl	2,50
42	Underberg	2 cl	2,20
43	Moskovskaya (Russ. Wodka)	2 cl	2,50
44	Grappa	2 cl	2,60
45	Calvados Gilbert	2 cl	3,00
46	Tequila mexikanisch	2 cl	2,50
47	Remy Martin	2 cl	4,50
48	Cognac Hennessy	2 cl	4,50
49	Johnnie Walker	2 cl	3,80
50	Ballantines	2 cl	4,00
51	Chivas Regal	2 cl	4,50
52	Pelinkovac	2 cl	2,50
53	Jubiläums Aquavit	2 cl	2,50
29	Linie	2 cl	3,00
30	Sambuca	2 cl	2,30
31	Ouzo	2 cl	2,30
32	Baileys	2 cl	3,00
33	Ramazzotti	2 cl	2,50

Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer.