

Herzlich Willkommen

bei uns im Steakhaus El Dorado.

Unser oberstes Ziel ist es, Sie als Gast zu empfangen und als Freund zu gewinnen.

Ob Sie alleine oder zu zweit oder in großer Runde speisen möchten. In unserem Lokal bieten wir passende Räumlichkeiten für Hochzeiten, Geschäftstagungen und zu allen anderen Familienanlässen an.

Uns als Familienbetrieb ist es besonders wichtig, dass Sie sich bei uns wohlfühlen. In unserem Steakhaus spürt der Gast unsere Leidenschaft für kompromisslose Fleischqualität, stimmiges Ambiente und exzellenten Service.

Wir freuen uns, Sie demnächst wieder herzlich bei uns begrüßen zu dürfen.

Geschenkgutscheine

Sie möchten einen Gutschein verschenken? Ein perfektes Geschenk für jeden Anlass. Bitte fragen Sie uns, wir helfen Ihnen gerne weiter.



APERITIFS

010	Glas Sekt	4,50
011	Campari Orange	4,60
013	Martini Bianco	3,90
014	Hugo	5,50
015	Kir Royal	5,50

016	VW- Martini und Williamsbirne	5,50
017	Sherry Medium/Dry	3,70
018	Prosecco Piccolo	6,50
811	Aperol Spritz	5,50

VORSPEISEN

025	Hausgebeizter Lachs^{3,4}	10,50
	<i>auf Toast mit Zwiebeln</i>	

031	Carpaccio	10,90
	<i>vom argentinischen Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan</i>	

026	Tomaten Mozzarella	7,50
	<i>mit Rucolasalat mariniert Balsamico und Olivenöl</i>	

032	Gebackener Camembert	6,50
	<i>auf Toast mit Butter, dazu Preiselbeeren und geröstete Petersilie</i>	

027	Weinbergschnecken	7,50
	<i>mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken</i>	

034	Scampi	10,90
	<i>gebraten auf Blattspinat mit Baguette</i>	

028	Krabben „Espaniol“	9,90
	<i>gebratene Krabben mit Paprika gewürfelt und Knoblauch</i>	

AUS UNSEREM SUPPENTOPF

040	Hühnersuppe	4,20
	<i>mit Einlagen und Gemüsejulienne</i>	

043	Französische Zwiebelsuppe	4,50
	<i>mit Croutons und Käse überbacken</i>	

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

050	Kinder Schnitzel „Wiener Art“	6,50
	<i>mit Pommes Frites</i>	

055	Hausgemachte Chicken-Nuggets	6,50
	<i>mit Pommes Frites</i>	



EL DORADO SALATBUFFET

Nehmen Sie so viel, wie einmal auf Ihren Teller passt.

066 Pro Person und Teller 5,50

BLACK ANGUS STEAK

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie am Holzkohlegrill zubereiten, sind vom Black Angus Rind, das auf saftigen Weiden Südamerikas gezüchtet wird. Wenn Sie keine besonderen Wünsche äußern, wird Ihr Steak „Medium“ gegrillt.

Englisch: Blutig

Medium: Rosa

Well done: Durch

Hüftsteak

Das klassische fettarme Steak mit nahezu keiner Marmorierung.

070	Pegueno	200g	15,50
071	Grande	300g	21,50

Rumpsteak

Herzhaftes Stück aus dem Roastbeef geschnitten mit klassischem Fettrand.

072	Pegueno	200g	17,50
073	Grande	300g	21,50

Ribeyessteak

Das Entrecôte - sehr kräftig und würzig im Geschmack.

074	Mediano	250g	18,50
075	Grande	350g	23,50

Filet

Zartes und saftiges Stück mit feinsten Marmorierung.

076	Pegueno	200g	19,90
077	Mediano	250g	23,50
078	Grande	300g	26,90

079	Pfefferfilet ^{1,7}	200g	20,90
080	Champignonfilet ^{1,7}	200g	20,90
081	Steakteller	ca. 350g	22,50

*kleine Filet-, Rump-, und
Hüftsteakmedaillons*

Saucen

180	Ajvar	2,50
181	Bernaise Sauce	2,90
182	Champignonsauce ^{1,7}	2,90
183	Pfeffersauce ^{1,7}	2,90
184	Knoblauch in Öl	2,50



BEILAGEN

160	Gebackene Kartoffel⁷	3,20
	<i>in Folie, wahlweise mit Sauerrahm oder Kräuterbutter</i>	
161	Kroketten^{1,7}	2,90
162	Pommes Frites	2,90
163	Blattspinat⁷	3,50
164	Prinzessbohnen mit Speck	3,70

165	Geröstete Zwiebeln	3,50
169	Champignonköpfe	4,90
171	Röstkartoffeln	3,50
173	Brokkoli	3,50
174	Mexikanische Bohnen	3,70
176	Djuvecreis	2,80

SALAT

Je nach Wahl mit unserem Haus-, Joghurt-Sahne-, Kräuter-Senf- oder French Dressing.

058	Großer Salat mit Rind	14,90
	<i>knackig frische Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Möhren und Mais</i>	
059	Hähnchenbrustsalat	10,50
	<i>knackig frische Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Möhren und Mais</i>	
060	Bauernsalat	8,90
	<i>knackig frische Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Möhren, Mais, Schafskäse, Schinken und schwarzen Oliven</i>	

061	Gemischter Salat	3,00
064	Tomatensalat mit Zwiebeln	3,00
065	Gemüseteller	10,50
	<i>Brokkoli und Blumenkohl mit Hollandaise und Gouda überbacken, dazu Kaisergemüse und Butterkartoffeln</i>	



HAUSSPEZIALITÄTEN

086 **Pfefferrumpsteak**^{1,7} **21,80**
*mit Pfefferrahmsauce, Kroketten
und gemischtem Beilagensalat*

087 **Rumpsteak „Cordon Rouge“** **22,90**
*gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes
Frites und ein gemischter Beilagensalat*

088 **Zwiebelrostbraten** **21,90**
*Rumpsteak mit leichtem Fettrand,
Röstzwiebeln, Röstkartoffeln und
gemischtem Beilagensalat*

089 **Schweinefilet „Champignon“**^{1,7,9} **15,90**
*Schweinefilet gegrillt, auf einer
Champignonsauce, dazu Pommes Frites
und ein gemischter Beilagensalat*

090 **Schweinemedallions „Bombay“** **15,90**
*mit einer fruchtigen Currysauce,
dazu Butterreis*

091 **Schweinerückensteak** **14,50**
*auf Champignonrahmsauce dazu Pommes
Frites und ein gemischter Beilagensalat*

092 **Gegrilltes Schweinefilet** **15,90**
*mit gedünsteten Tomaten, Paprika
und Zwiebeln, dazu Pommes Frites
und ein gemischter Beilagensalat*

093 **Pfefferhüftsteak**^{1,7,9} **18,90**
*mit Pfefferrahmsauce, dazu
Brokkoli und Kroketten*

094 **Gourmet Spieß** **15,90**
*Schweinefilet mit Sauce Bernaise und
Amazonaspfeffer, dazu Kroketten und
ein gemischter Beilagensalat*

095 **Spieß „El Dorado“**^{1,7,9} **15,90**
*in Streifen geschnittenes Steak
auf einer Champignonsauce, dazu
Pommes Frites, ein Streifen Speck
und ein gemischter Beilagensalat*

098 **Filetsteak „Atlantik“** **29,90**
*ein zartes Filetsteak vom Rind mit
Scampi in Knoblauchtomatensauce, dazu
Butterreis und ein gemischter Beilagensalat*

101 **Medallions „Tivoli“** **19,90**
*Schweinefiletmedallions auf einer
pikanten Rahmsauce mit Pfifferlingen
und Champignons, dazu Kroketten und
ein gemischter Beilagensalat*

102 **Filetteller „El Dorado“** **22,90**
*Rinder- und Schweinefiletmedallions
mit Champignon, Pfifferlingen und
Paprikastreifen in einer Rahmsauce,
dazu Kroketten*



GRILLSPEZIALITÄTEN

084 **Hacksteak** **12,90**
*mit Pfeffersauce, Pommes Frites und
gemischtem Beilagensalat*

114 **Cevapcici** **12,90**
*Hackfleischröllchen mit Djuvecreis und
gemischtem Beilagensalat*

INTERNATIONALE GERICHTE

110 **Schnitzel „Mexicana“** **14,50**
*Ananas, Mais, Paprika, Zwiebeln in
scharfer Grillsauce, dazu Pommes Frites
und ein gemischter Beilagensalat*

111 **Champignonschnitzel** **13,90**
*mit Pommes Frites und gemischtem
Beilagensalat*

112 **Schnitzel „Wiener Art“** **12,90**
*mit Pommes Frites und gemischtem
Beilagensalat*

113 **Cordon Bleu** **15,50**
*gefüllt mit Schinken und Käse, dazu
Pommes Frites und Gemüse*

115 **Pljeskavica gefüllt** **14,80**
*Gegrilltes Hacksteak gefüllt mit
Schafskäse, dazu Pommes Frites und
ein gemischter Beilagensalat*

116 **Grillteller** **15,50**
*Hack-, Hüft- und Schweinesteak, dazu
Speck, Djuvecreis, Pommes Frites und
ein gemischter Beilagensalat*

118 **Medaillons „Don Juan“** **15,50**
*Schweinefilet in Sauce Hollandaise,
dazu Kroketten und ein gemischter Salat*

120 **Putengeschnetzeltes** **13,90**
*in einer fruchtigen Currysauce, mit
Butterreis und gemischtem Beilagensalat*

121 **Zarte Hähnchenbrust** **13,90**
auf einer Currysauce mit Reis

122 **Putenpfeffersteak** **14,90**
*zart gegrillt, mit Pfefferrahmsauce,
Pommes Frites und gemischtem Beilagensalat*

FÜR ZWEI PERSONEN

083 **Chateaubriand** **800g 89,90**
*mit edlem Gemüse und Kroketten
angerichtet, dazu Sauce Bernaise*

083 **Chateaubriand** **600g 69,90**
*mit edlem Gemüse und Kroketten
angerichtet, dazu Sauce Bernaise*



TOPFGERICHTE

- 099 **Mexikanischer Feuertopf** 19,90
Steakstreifen mit Champignons, Mais und Kidneybohnen in einer rassigen Paprikasauce, dazu Butterreis und ein gemischter Beilagensalat
- 103 **Pfeffertöpfchen** 17,90
Rind, Geflügel, Schweinefilet mit Kidneybohnen und Pfefferkörnern in einer Rahmsauce, dazu Pommes Frites und ein gemischter Blattsalat

FISCHGERICHTE

- 126 **Forelle „Müllerin Art“** 16,50
in Butter gebraten mit frischem Blattspinat und Butterkartoffeln
- 127 **Rotbarschfilet** 16,50
aus der Pfanne mit Dillrahmsauce, Brokkoli und Butterkartoffeln
- 130 **Zanderfilet** 17,90
auf einer Senfsauce, dazu Butterkartoffeln und Blattspinat

- 104 **Französisches Schlemmertöpfchen** 16,90
Schweinefilet mit Champignons und feinem Gemüse, Sauce Bernaise, dazu Butterreis
- 132 **Lachssteak** 17,90
auf einer Dillrahmsauce, mit frischem Blattspinat und Butterkartoffeln
- 134 **Seezungenfilet** 16,90
auf Senfsauce, dazu Brokkoli und Butterkartoffeln



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

260	Coca Cola ^{1,2,9}	0,3l	2,80
261	Fanta ^{1,2}	0,3l	2,80
262	Mineralwasser	0,25l	2,40
263	Bitter Lemon ¹⁰	0,3l	2,80
263	Ginger Ale ^{1,10}	0,3l	2,80
266	Apfelsaft	0,2l	2,50
267	Traubensaft	0,2l	2,50
268	Orangensaft	0,2l	2,50
423	Cola Light ^{1,2,12}	0,3l	2,80
425	Sprite ^{1,2}	0,3l	2,80
431	Apfelschorle ^{1,2}	0,3l	2,80
284	Malzbier ¹	0,3l	2,80

WARME GETRÄNKE

273	Tasse Kaffee ⁹	2,20
274	Glas Tee	2,50
275	Türkischer Mokka	2,90
276	Espresso ⁹	2,20
277	Cappuccino ^{8,9}	2,50
278	Latte Macchiato ^{8,9}	3,80

SPIRITUOSEN

210	Korn	2,00
211	Malteser Aquavit	2,50
212	Jubiläums Aquavit	2,50
213	Moskowskaja Wodka	2,50
214	Jägermeister ¹	2,50
215	Grappa Julia	2,50
216	Grappa Di Prosecco	3,80
217	Williamsbirne	3,50
218	Obstler	2,70
219	Slivovitz	2,50
220	Ouzo	2,50
221	Underberg	2,40
222	Fernet Branca	2,50
224	Tequila	2,50
225	Linie Aquavit	2,70
230	Metaxa	2,60
231	Asbach Uralt	2,50
240	Ramazzotti	4cl 3,90
241	Baileys ^{1,2,8}	4cl 3,60
242	Sambuca	2,50
243	Julischka	2,50

COGNAC

232	Hennessy	3,90
233	Remy Martin	3,90

LONGDRINKS

300	Bacardi Cola	5,50
301	Asbach Cola	5,50
302	Wodka Lemon	5,50
303	Johnnie Walker	5,50
305	Ballantines	5,50
306	Jim Beam	5,50

BIER

280	Carlsberg vom Fass	0,3l	2,70
281	Alt vom Fass	0,3l	2,70
282	Alster ^{1,2}	0,3l	2,70
283	Krefelder ^{1,2,9}	0,3l	2,70
285	Erdinger Weizen	0,5l	3,80
	<i>Hell, Dunkel, Alkoholfrei</i>		
286	Holsten Alkoholfrei	0,33l	2,80
288	Duckstein Weizen	0,5l	3,80

OFFENE WEINE

Rotwein		0,2l	0,5l
250	Merlot ^{1,2}	4,80	9,90
251	Plavac ^{1,2}	4,50	9,50
	<i>trocken</i>		
252	Kadarka ^{1,2}	4,50	9,50
	<i>lieblich</i>		
Weisswein		0,2l	0,5l
253	Sauvignon ^{1,2}	4,80	9,90
254	Zilavka ^{1,2}	4,50	9,50
	<i>trocken</i>		
255	Laski Riesling ^{1,2}	4,50	9,50
	<i>lieblich</i>		
Rosé		0,2l	0,5l
256	Cabernet Sauvignon ^{1,2}	4,80	9,50
	<i>halbtrocken</i>		



Zusatzstoffe (Getränke):

1 = Farbstoff(e) 2 = Konservierungsstoff(e) 3 = Antioxidationsmittel 4 = Geschmacksverstärker 5 = Schwefeloxid 6 = Schwärzungsmittel
7 = Phosphat 8 = Milcheiweiß 9 = koffeinhaltig 10 = chininhaltig 11 = Süßungsmittel 12 = Phenylalaninquelle 13 = gewachst 14 = Taurin
Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

Allergene (Speisen):

1 = glutenhaltiges Getreide 2 = Krebstiere 3 = Eier 4 = Fische 5 = Erdnüsse 6 = Sojabohnen 7 = Milch (einschließlich Laktose) 8 = Schalenfrüchte 9 = Sellerie
10 = Senf 11 = Sesamsamen 12 = Schwefeloxid und Sulphite 13 = Lupinen 14 = Weichtiere

