



EL DORADO

S T E A K H A U S



APERITIFS

- 010 Glas Sekt
- 011 Campari Orange¹
- 012 Martini Bianco
- 013 Hugo¹
- 014 Kir Royal¹

- 015 VW- Martini und Williamsbirne
- 016 Sherry Medium/Dry
- 017 Prosecco Piccolo
- 018 Aperol Spritz¹

VORSPEISEN

- 025 **Geräucherter Lachs**^{3,4}
auf Toast mit Zwiebeln
- 026 **Tomaten Mozzarella**⁷
*mit Rucolasalat mariniert
Balsamico und Olivenöl*
- 027 **Weinbergsschnecken**^{1,4}
*mit Sauce Hollandaise
und Käse überbacken*
- 028 **Krabben „Español“**²
*gebratene Krabben mit Paprika
gewürfelt und Knoblauch*

- 031 **Carpaccio**⁷
*vom argentinischen Rinderfilet mit
gehobeltem Parmesan*
- 032 **Gebackener Camembert**^{1,7}
*auf Toast mit Butter, dazu Preisel-
beeren und geröstete Petersilie*
- 033 **Scampi**^{1,2,7}
gebraten auf Blattspinat mit Baguette
- 034 **Gambas**^{1,2,7}
*abgelöscht mit Weißwein, mit Zitronensaft,
Kräuter-Knoblauch Sauce und Peperoni*

- 035 **Bruschetta**⁷
*geröstetes Baguette mit Tomaten,
Schalotten, Knoblauch und
Parmesankäse überbacken*

AUS UNSEREM SUPPENTOPF

- 040 **Hühnersuppe**⁹
mit Einlagen und Gemüsejulienne
- 041 **Tomatencremesuppe**⁷
mit Sahnehaube und Reis

- 042 **Französische Zwiebelsuppe**⁷
mit Croutons und Käse überbacken
- 043 **Gulaschsuppe**

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- 050 **Schnitzel „Wiener Art“**^{1,3}
mit Pommes frites

- 055 **Hausgemachte Chicken-Nuggets**^{1,3}
mit Pommes frites

UNSERE GERICHTE FÜR SENIOREN

- 056 **Pfeffermedaillons**^{1,7}
*Schweinemedallions gegrillt auf
einer Pfeffersauce mit Kartoffeln
und einem gemischten Beilagensalat*

- 057 **Pute Hawaii**^{1,7}
*mit Ananas und Käse überbacken, dazu
Brokkoli und Kroketten*



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	Lady's Cut	200g
071	Gentleman's Cut	300g

Rumpsteak

Herzhaftes Stück aus dem Roastbeef geschnitten mit klassischem Fettrand.

072	Lady's Cut	200g
073	Gentleman's Cut	300g

Ribeyesteak

Das Entrecôte - sehr kräftig und würzig im Geschmack.

074	Business Cut	250g
075	Gentleman's Cut	350g

Filet

Zartes und saftiges Stück mit feinsten Marmorierung.

076	Lady's Cut	200g
077	Business Cut	250g
078	Gentleman's Cut	300g

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

*kleine Filet-, Rump-, und
Hüftsteakmedaillons*

Saucen

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

Bitte sprechen Sie uns auf unsere wechselnden Fleischspezialitäten an.

BEILAGEN

160	Gebackene Kartoffel⁷ <i>in Folie mit Sauerrahm</i>
161	Kroketten^{1,7}
162	Pommes frites
163	Blattspinat⁷
164	Prinzessbohnen mit Speck
165	Geröstete Zwiebeln¹

169	Champignonköpfe
171	Röstkartoffeln
173	Brokkoli⁷
174	Mexikanische Bohnen
176	Djuvecreis⁹
177	Mediterranes Gemüse

EL DORADO SALATBUFFET

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

066 Pro Person und Teller



HAUSSPEZIALITÄTEN

- | | |
|---|--|
| <p>086 Pfefferrumpsteak^{1,7}
<i>mit Pfefferrahmsauce, Kroketten
und gemischtem Beilagensalat</i></p> <p>087 Rumpsteak „Cordon Rouge“⁷
<i>gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes
frites und ein gemischter Beilagensalat</i></p> <p>088 Zwiebelrostbraten¹
<i>Rumpsteak mit leichtem Fettrand,
Röstzwiebeln, Röstkartoffeln und
gemischtem Beilagensalat</i></p> <p>089 Schweinefilet „Champignon“^{1,7,9}
<i>Schweinefilet gegrillt, auf einer
Champignonsauce, dazu Pommes frites
und ein gemischter Beilagensalat</i></p> <p>090 Schweinemedallions „Bombay“⁷
<i>mit einer fruchtigen Currysauce,
dazu Butterreis</i></p> <p>091 Schweinerückensteak^{1,7,9}
<i>auf Champignonrahmsauce dazu Pommes
frites und ein gemischter Beilagensalat</i></p> <p>092 Gegrilltes Schweinefilet
<i>mit gedünsteten Tomaten, Paprika
und Zwiebeln, dazu Pommes frites
und ein gemischter Beilagensalat</i></p> | <p>093 Pfefferhüftsteak^{1,7,9}
<i>mit Pfefferrahmsauce, dazu
Brokkoli und Kroketten</i></p> <p>094 Gourmet Medallions^{1,7}
<i>Schweinefilet mit Sauce Bernaise und
Amazonaspfeffer, dazu Kroketten und
ein gemischter Beilagensalat</i></p> <p>095 Spieß „El Dorado“^{1,7,9}
<i>in Streifen geschnittenes Steak
auf einer Champignonsauce, dazu
Pommes frites, ein Streifen Speck
und ein gemischter Beilagensalat</i></p> <p>098 Filetsteak „Atlantik“^{1,2,7}
<i>ein zartes Filetsteak vom Rind mit
Scampi in Knoblauchtomatensauce, dazu
Butterreis und ein gemischter Beilagensalat</i></p> <p>101 Medallions „Tivoli“^{1,7,9}
<i>Schweinefiletmedallions auf einer
pikanten Rahmsauce mit Pfifferlingen
und Champignons, dazu Kroketten und
ein gemischter Beilagensalat</i></p> <p>102 Filetteller „El Dorado“^{1,7,9,10}
<i>Rinder- und Schweinefiletmedallions
mit Champignon, Pfifferlingen und
Paprikastreifen in einer Rahmsauce,
dazu Kroketten</i></p> <p>107 Lamm Filet^{1,7}
<i>Gegrillte Filet auf Rotweinsauce
dazu Spinat und Rosmarinkartoffeln</i></p> |
|---|--|



GRILLSPEZIALITÄTEN

- 084 **Hacksteak**^{1,7,9}
mit Pfeffersauce, Pommes frites und gemischtem Beilagensalat
- 114 **Cevapcici**
Hackfleischröllchen mit Djuvecreis und gemischtem Beilagensalat

INTERNATIONALE GERICHTE

- 110 **Schnitzel „Mexicana“**^{1,3,9}
Ananas, Mais, Paprika, Zwiebeln in scharfer Grillsauce, dazu Pommes frites und ein gemischter Beilagensalat
- 111 **Champignonschnitzel**^{1,3,7,9}
mit Pommes frites und gemischtem Beilagensalat
- 112 **Schnitzel „Wiener Art“**^{1,3}
mit Pommes frites und gemischtem Beilagensalat
- 113 **Cordon Bleu**^{1,3,7}
gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes frites und Gemüse

FÜR ZWEI PERSONEN

- 082 **Chateaubriand**^{1,7} **800g**
mit Kaisergemüse, Butterreis, Kroketten, Champignonköpfe, dazu Sauce Bernaise
- 097 **El Dorado Platte**
Rinderhüftsteak, Putensteak, Schweine-medallions gegrillt, mit Spinat, Champignonköpfen, Djuvecreis und Pommes frites, dazu Pfeffersauce

- 115 **Balkansteak**⁷
Gegrilltes Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Pommes frites und ein gemischter Beilagensalat
- 116 **Grillteller**
Hack-, Hüft- und Schweinesteak, dazu Speck, Djuvecreis, Pommes frites und ein gemischter Beilagensalat
- 118 **Medaillons „Don Juan“**¹
Schweinefilet in Sauce Hollandaise, dazu Kroketten und ein gemischter Salat
- 120 **Putengeschnetzeltes**⁷
in einer fruchtigen Currysauce, mit Butterreis und gemischtem Beilagensalat
- 121 **Zarte Hähnchenbrust**⁷
auf einer Currysauce mit Reis
- 122 **Putenpfeffersteak**^{1,7}
zart gegrillt, mit Pfefferrahmsauce, Pommes frites und gemischtem Beilagensalat

- 083 **Chateaubriand**^{1,7} **500g**
mit Kaisergemüse, Butterreis, Kroketten, Champignonköpfe, dazu Sauce Bernaise



TOPFGERICHTE

- 099 **Mexikanischer Feuerteller**^{1,7,9}
Steakstreifen mit Champignons, Mais und Kidneybohnen in einer rassigen Paprikasauce, dazu Butterreis und ein gemischter Beilagensalat
- 103 **Pfefferteller**^{1,7,9}
Rind, Geflügel, Schweinefilet mit Kidneybohnen und Pfefferkörnern in einer Rahmsauce, dazu Pommes frites und ein gemischter Blattsalat

- 104 **Französisches Schlemmerteller**^{1,7}
Schweinefilet mit Champignons und feinem Gemüse, Sauce Bernaise, dazu Butterreis

FISCHGERICHTE

- 129 **Forelle „Müllerin Art“**^{1,4,7}
in Butter gebraten mit frischem Blattspinat und Butterkartoffeln
- 130 **Zanderfilet**^{1,4,7,10}
auf einer Senfsauce, dazu Butterkartoffeln und Blattspinat
- 135 **Tagesfisch**
Bitte sprechen Sie uns an!

- 132 **Lachssteak**^{1,4,7}
auf einer Dillrahmsauce, mit frischem Blattspinat und Butterkartoffeln
- 134 **Seezungenfilet**^{1,4,7,10}
auf Senfsauce, dazu Brokkoli und Butterkartoffeln

SALAT

Je nach Wahl mit unserem Haus-, Joghurt-Sahne-, Kräuter-Senf- oder French Dressing.^{7,10}

- 058 **Argentinischer Rindersalat**
Blattsalate mit, Tomaten, Gurken, Möhren und Mais
- 059 **Hähnchensalat**
Blattsalate mit, Tomaten, Gurken, Möhren und Mais
- 060 **Bauernsalat**⁷
*Blattsalate mit, Tomaten, Gurken, Möhren und Mais
Schafskäse, Schinken und Oliven*

- 061 **Gemischter Salat**⁷
- 064 **Tomatensalat mit Zwiebeln**
- 065 **Gemüseteller**
Brokkoli und Blumenkohl mit Hollandaise und Gouda überbacken, dazu mediterranes Gemüse und Butterkartoffeln



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

260	Coca Cola ^{1,2,9}	0,3l
261	Fanta ^{1,2}	0,3l
262	Mineralwasser	0,25l
263	Bitter Lemon ¹⁰	0,2l
264	Ginger Ale ^{1,10}	0,2l
266	Apfelsaft	0,2l
267	Traubensaft	0,2l
268	Orangensaft	0,2l
423	Cola Light ^{1,2,12}	0,3l
425	Sprite ^{1,2}	0,3l
431	Apfelschorle ^{1,2}	0,3l
284	Malzbier ¹	0,3l
289	Maracuja Schorle ^{1,2}	0,3l
290	Fuze Tea ^{1,2,9}	0,3l

WARME GETRÄNKE

273	Tasse Kaffee ⁹	
274	Glas Tee	
275	Türkischer Mokka ⁹	
276	Espresso ⁹	
277	Cappuccino ^{8,9}	
278	Latte Macchiato ^{8,9}	

SPIRITUOSEN

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

COGNAC

232	Hennessy	2cl
233	Remy Martin	2cl

LONGDRINKS

300	Bacardi Cola	
301	Asbach Cola	
302	Wodka Lemon ¹⁰	
303	Johnnie Walker	
305	Ballantines	
306	Jim Beam	

BIER

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

OFFENE WEINE

Rotwein	0,2l	0,5l
---------	------	------

250	Merlot ^{1,2}
251	Plavac ^{1,2}
	<i>trocken</i>
252	Kadarka ^{1,2}
	<i>lieblich</i>

Weisswein

253	Sauvignon ^{1,2}
254	Zilavka ^{1,2}
	<i>trocken</i>
255	Laski Riesling ^{1,2}
	<i>lieblich</i>

Rosé

256	Cabernet Sauvignon ^{1,2}
	<i>halbtrocken</i>



OTTO-BRENNER-STRASSE 15, 44866 BOCHUM
Tel. (02327) 101 15

Öffnungszeiten

Mo - Sa

11:30 - 15:00 / 17:00 - 22:30

Sonn - und Feiertags

durchgehend von
11:30 - 22:30 geöffnet

Mittwochs Ruhetag

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