

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	<b>Bouillon</b>	4,20
146	<b>Hühnersuppe</b> <i>mit Einlage</i>	4,50
147	<b>Argentinische Gulaschsuppe</b>	4,50
148	<b>Tomatencremesuppe</b> <i>mit Sahne</i>	4,50
149	<b>Französische Zwiebelsuppe</b> <sup>1,2</sup>	4,50
150	<b>Klare Ochsenschwanzsuppe</b>	4,50

## Kalte Vorspeisen

133	<b>Gemischter Salat</b> <i>vom Salatbuffet</i>	5,50
134	<b>Tomaten-Mozzarella</b> <i>in Vinaigrette-Dressing mit Basilikum, Butter und Brot</i>	6,90
138	<b>Geräuchertes Forellenfilet</b> <sup>1,2</sup> <i>leckere Forellen, extra für unser Haus geräuchert</i>	8,80
139	<b>Krabben-Cocktail</b> <i>mit Toast und Butter</i>	11,00
140	<b>Prsut</b> <i>(Dalmatiner Rohschinken) mit Oliven, Butter und Brot</i>	11,50
141	<b>Norwegischer Lachs</b>	10,50
142	<b>Vitello Tonnato</b> <i>nach Art des Hauses</i> <b>½ Portion Vitello Tonnato</b> <i>nach Art des Hauses</i>	7,00
132	<b>Parmaschinken</b> <i>auf Honigmelone</i>	10,50
151	<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> <i>mit Parmesan</i> <b>½ Portion Carpaccio vom Rinderfilet</b> <i>mit Parmesan</i>	12,50
152	<b>Bruschetta</b> <i>knusprig geröstetes Ciabatta-Brot mit in Knoblauch und Olivenöl marinierten Tomatenwürfeln, Parmesan, Rucola und Balsamicocreme</i>	6,90

Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer.



## Warme Vorspeisen

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

## Für den kleinen Appetit und unsere Senioren

300	<b>Puten-Medailon</b> <i>Medaillon in feiner Cremesauce, mit Salzkartoffeln und frischem Gemüse</i>	11,50
301	<b>Lachsfilet</b> <sup>1,2</sup> <i>mit Blattspinat und Salzkartoffeln</i>	14,50
302	<b>Schweinelenochen „Jäger Art“</b> <i>mit Röstkartoffeln</i>	13,50
303	<b>Kröstchen</b> <i>paniertes Schnitzel mit Früchten, Champignons, Sauce Béarnaise und Pommes frites</i>	11,90
304	<b>Filetsteak ca. 150g</b> <i>Rinderfilet mit Röstkartoffeln</i>	19,50
305	<b>Lammfilet ca. 150g</b> <i>mit Knoblauchsauce und Röstkartoffeln</i>	19,50
306	<b>Rumpsteak ca. 150g</b> <i>mit Pommes frites</i>	17,50
307	<b>Kalbssteak Hawaii ca. 150g</b> <i>mit Pommes frites und gemischtem Gemüse</i>	16,90
308	<b>Schweinemedallions</b> <i>in Champignon-Safran-Sauce, mit Butterreis und Kroketten</i>	13,50
309	<b>Raznjici</b> <i>1 Spieß mit Pommes frites und Djuvecreis</i>	11,00
310	<b>Züricher Geschnetzeltes</b> <i>geschnetzeltes Kalbsfleisch mit Butterreis</i>	15,90
311	<b>Hüftsteak ca. 150g</b> <i>mit Folienkartoffel</i>	15,50

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	<b>klein - pengueno</b>	<b>200 g</b>	<b>18,90</b>
173	<b>groß - grande</b>	<b>300 g</b>	<b>24,90</b>

## 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	<b>klein - pengueno</b>	<b>250 g</b>	<b>22,50</b>
175	<b>groß - grande</b>	<b>350 g</b>	<b>28,50</b>
186	<b>super</b>	<b>450 g</b>	<b>33,90</b>

## Tornedos

179	<b>Tornedos</b> <i>2 Rinderfiletsteaks Black Angus mit Champignons und Prinzeßbohnen</i>	<b>200 g</b>	<b>25,50</b>
185	<b>Surf and Turf</b> <i>Filetsteak ca. 150g und 4 Scampi</i>		<b>28,90</b>

**Zu jedem Steak gehört ein Salat vom Salat-Buffer 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	<b>klein - pengueno</b>	<b>200 g</b>	<b>22,50</b>
177	<b>groß - grande</b>	<b>300 g</b>	<b>28,90</b>
188	<b>Supersteak</b> <i>-Rip Steak- mit Baked Potato</i>	<b>400 g</b>	<b>33,50</b>

## 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	<b>klein - pengueno</b>	<b>200 g</b>	<b>24,90</b>
181	<b>groß - grande</b>	<b>300 g</b>	<b>31,90</b>

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

## Saucen

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

## Putengerichte

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

## Vom Lamm

- |     |   |              |
|-----|---|--------------|
| 216 | <b>Variation vom Lamm</b><br><i>Lammfilet und Lammkotelett mit Knoblauch, Prinzebohnen und Röstkartoffeln</i> | <b>23,90</b> |
| 217 | <b>Lammrückensteak</b><br><i>mit Knoblauch, Kroketten und Prinzebohnen</i>                                    | <b>23,90</b> |
| 218 | <b>Lammkotelett Provencale</b><br><i>mit Kroketten und Prinzebohnen</i>                                       | <b>21,90</b> |
| 219 | <b>Lammfilet „Knoblauch“</b><br><i>mit Knoblauchsauce, Prinzebohnen und Röstkartoffeln</i>                    | <b>23,90</b> |



Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.

## Vom Rind

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

## Spieße vom Holzkohlegrill

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

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.

## Vom Kalb

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

## Vom Schwein

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

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.

## Plattengerichte für zwei oder mehrere Personen

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

## Beilagen

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

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.

## Internationale Gerichte

240	<b>Pljeskawica</b> <i>scharf gewürztes Hacksteak garniert mit Pommes frites und Djuwecreis</i>	13,50
239	<b>Pljeskawica-Spezial</b> <i>Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, garniert mit Pommes frites und Djuwecreis</i>	14,90
241	<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> <i>mit Pommes frites und Gemüse</i>	14,00
242	<b>Schnitzel „Holstein“</b> <i>mit gerösteten Zwiebeln, Spiegelei und Röstkartoffeln</i>	15,50
243	<b>Muckalica</b> <i>Schweinefilet gedünstet mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, garniert mit Djuwecreis</i>	15,90
244	<b>Raznjici</b> vom Schweinefilet <i>2 Spießchen garniert mit Pommes frites und Djuwecreis</i>	15,50
245	<b>Mix-Grill</b> <i>verschiedene Fleischsorten mit Pommes frites und Djuwecreis</i>	16,90
246	<b>Zigeunerspieß</b> <i>Rindersteak und Schweinefilet mit Speck<sup>7</sup> am Spieß, garniert mit Curryreis</i>	17,50

## Internationale Gerichte

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



Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.

## Fisch-Delikatessen

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

## Für unsere kleinen Gäste

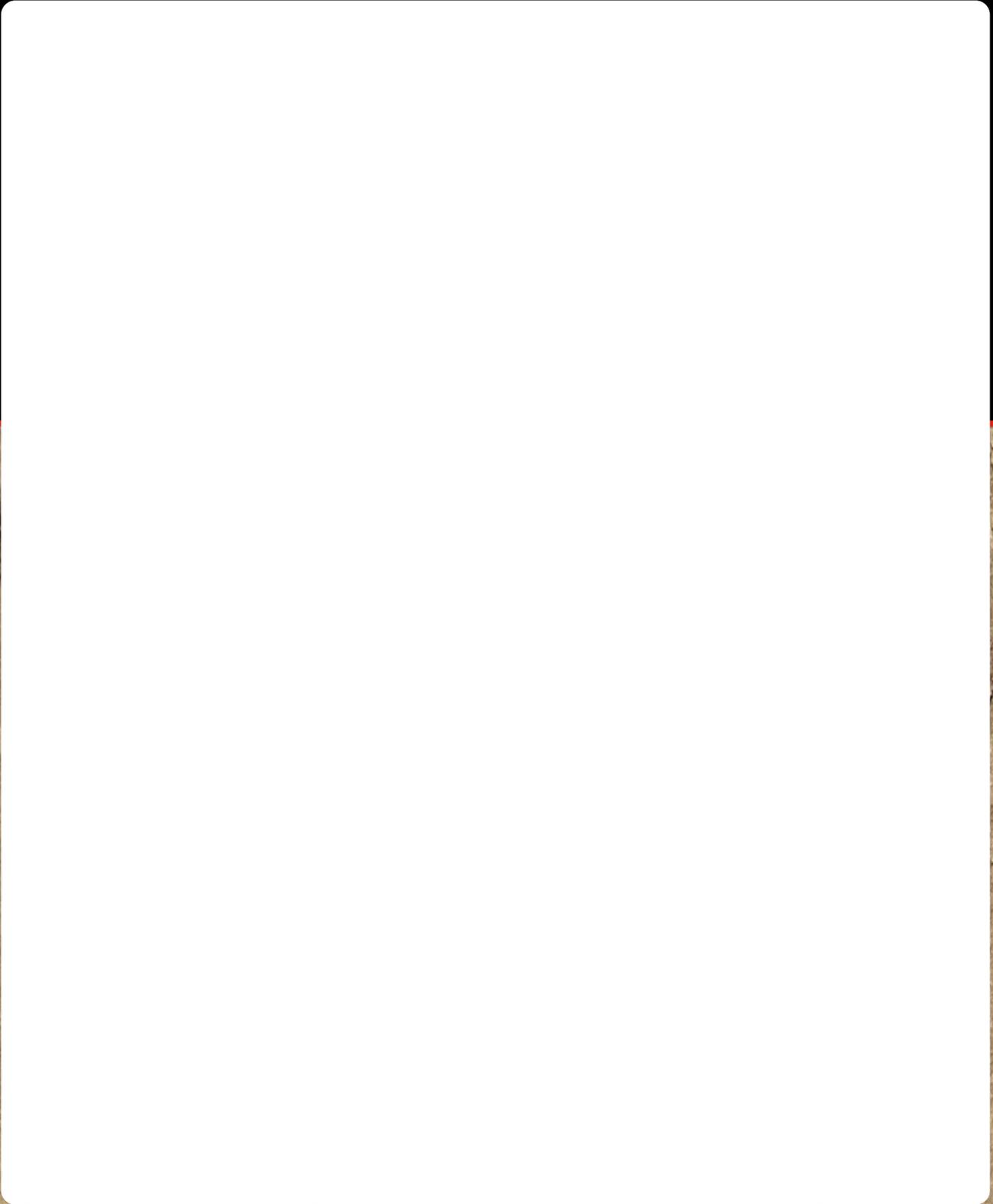
355	<b>Kinder-Raznici</b> <i>mit Pommes frites</i>	7,50
356	<b>Cevapcici</b> <i>Hackfleischbällchen mit Pommes frites</i>	6,90
357	<b>Chicken Nuggets</b> <i>mit Pommes frites und Tomaten-Ketchup</i>	6,90
358	<b>Kleines Schnitzel „Wiener Art“</b> <i>mit Gemüse und Pommes frites</i>	8,90
359	<b>Rindersteak</b> <i>ein Ministeak mit vielen knusprigen Pommes frites und Tomaten-Ketchup garniert</i>	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](http://www.elrancho-dueren.de)

## Aperitifs

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

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 Natrippökelsalz	
4 mit Geschmacksverstärker	10 chininhaltig	

## Eis und Dessert

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



## Getränke- Dessertkarte



## Warme Getränke

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

## Alkoholfreie Getränke

9	Coca-Cola <sup>1,3,5</sup>	0,2 l	2,20
10	Fanta <sup>1,3</sup>	0,2 l	2,20
11	Sprite <sup>2</sup>	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 <sup>10</sup>	0,2 l	2,50
16	Tonic Water <sup>10</sup>	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 <sup>1,3,5</sup>	0,2 l	4,80
57	Gin-Tonic <sup>10</sup>	0,2 l	4,90
58	Wodka-Lemon <sup>10</sup>	0,2 l	4,80
59	Bacardi-Cola <sup>1,3,5</sup>	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.