

Salatbuffet

118 Kleiner Salat	6,80	119 Großer Salat	10,00
nehmen Sie <u>einmal</u> so viel, wie auf den kleinen Teller passt		nehmen Sie <u>einmal</u> so viel, wie auf den großen Teller passt	

Frische Salate

120 Schopska-Salat	10,90	121 Salatteller mit Putenbrust	11,20
knackige Paprika, Tomaten, Gurken, Zwiebeln u. Schafskäse mit köstlichem Olivenöl		gartenfrischer Salat mit Putenbruststreifen, dazu Balsamico - Honig Dressing	

Dessert

140 Gemischtes Eis	5,90	142 Vanilleeis	7,20
mit Sahne		mit heißer Schokolade und Sahne	
141 Vanilleeis	7,80	143 Palatschinken (1 Stück)	8,60
mit heißen Himbeeren und Sahne		mit Vanilleeis und heißer Schokolade	

Heißes

360 Tasse Kaffee	3,00	363 Espresso Macchiato	3,40
361 Espresso	3,00	364 Cappuccino	3,90
362 Doppelter Espresso	5,60	365 Glas Tee (Earl Grey / Minze / Grüner Tee)	3,00

Liebe Gäste, liebe El Rancho Community,
falls Ihr besondere Wünsche habt, **sprecht uns bitte an. Auf Vorbestellung machen wir vieles möglich. Wir besorgen besonderes Fleisch vom Wagyu bis Tomahawk, wir kaufen für Euch frischen Fisch und Meeresfrüchte, die wir auf unserem Holzkohlegrill extra für Euch zubereiten, so dass Ihr ein ganz besonders, individuelles Dinner-erlebnis haben werdet.**

Wir freuen uns auf Eure Anfrage!

1=mit Koffein, 2=mit Farbstoff,
3=mit Säuerungsmittel, 4=mit Chinin,
5= mit Süßungsmittel Aspartam,
enth. Phenylalaninquelle,
6=mit Antioxidationsmittel,
7=mit Phosphat, 8=enthält Sulfite

Concept & Druck **Colour Factory**
www.colourfactory.de **WERBAGENTUR**

Stand 11/2024

Allergene & Unverträglichkeiten
Die besondere Aufmerksamkeit gilt unseren Gästen mit Allergien. Um bereits im Vorfeld gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, möchten wir Sie darum bitten, uns über Ihre Unverträglichkeiten zu informieren. Selbstverständlich werden wir Sie über mögliche Allergene bzw. Zusatzstoffe in unseren Produkten informieren. Für Fragen steht Ihnen unser Servicepersonal gerne zur Verfügung.



Biere

300 Brinkhoff's No.1	0,3 l	4,00
301 Moritz Fiege Pils	0,3 l	4,00
302 Alsterwasser	0,3 l	4,00
303 Moritz Fiege Bernstein	0,3 l	4,20
304 Radler	0,3 l	4,00



305 Moritz Fiege Radler	0,33 l	4,30
306 Bolten Alt	0,33 l	4,30
310 Weizenbier	0,5 l	6,00
311 Tut gut Malzbier	0,33 l	3,70
312 Moritz Fiege Pils (alkoholfrei)	0,33 l	4,30

Alkoholfreies

320 Coca Cola ^{1,2}	0,3 l	4,00
322 Coca Cola Zero ^{1,3,4,5,7}	0,3 l	4,10
323 Fanta ²	0,3 l	3,90
324 Sprite ^{3,6}	0,3 l	3,90
325 Apfelschorle	0,3 l	4,00
326 Orangensaft	0,2 l	4,00
327 Apfelsaft	0,2 l	3,80

328 Tomatensaft	0,2 l	3,90
329 Traubensaft	0,2 l	3,90
330 Tonic Water ⁴	0,2 l	3,80
331 Bitter Lemon ⁴	0,2 l	3,90
332 Mineralwasser	0,25 Fl.	3,10
333 Mineralwasser	0,75 Fl.	8,20
334 Wasser (still)	0,5 l	3,80

Spirituosen 2 cl

335 Bommerlunder	3,20
336 Korn	3,20
337 Malfeser Kreuz Aquavit	4,00
338 Aalborg Jubiläums Aquavit	4,00
339 Linie Aquavit	4,00
340 Moskovskaya Wodka	4,00
341 Julischka	3,70
342 Slivovitz	4,00
343 Kirschwasser	4,00
344 Williamsbirne	4,00
345 Underberg	4,00
346 Jägermeister	4,00

347 Fernet Branca	4,00
348 Asbach Uralt	4,50
349 Remy Martin V.S.O.P.	7,50
350 Ramazzotti	4,50
351 Calvados	4,50
352 Grappa	4,00
353 Tequila	4,00
354 Ouzo	3,50
355 Fürst von Bismarck	3,50
356 Kümmerling	3,50
357 Whisky	7,00
358 Asbach-Cola ^{1,2}	0,1 l 7,50

offener Rotwein

210 Hausmarke trocken	0,2 l	6,50
211 Hausmarke trocken	0,5 l	15,80

212 Hausmarke mild	0,2 l	6,50
213 Hausmarke mild	0,5 l	15,80

offener Weißwein

214 Hausmarke trocken	0,2 l	6,50
215 Hausmarke trocken	0,5 l	15,80

216 Hausmarke mild	0,2 l	6,50
217 Hausmarke mild	0,5 l	15,80

offener Roséwein

218 Hausmarke	0,2 l	6,60
---------------	-------	------

219 Hausmarke	0,5 l	15,90
---------------	-------	-------

Flaschenweine 0,75 l

223 Merlot, Rouge	27,80
224 Châteauneuf-du-Pape, Rouge	41,00
225 Malbec, Rouge	37,00

226 Chardonnay, weiß	24,00
227 Chablis, weiß	37,00
228 Grauburgunder, weiß	24,90

Sekt / Champagner

240 Fürst von Metternich ⁸	11,50
0,2 l Piccolo	

242 Champagner ⁸	120,00
Moët & Chandon Brut	

241 Fürst von Metternich ⁸	28,00
0,75 l Flasche	

Prosecco ⁸	
243 0,2 l Piccolo	11,20
244 0,75 l Flasche	24,50



Alle Preise in EURO inkl. Bedienung und MwSt.



www.el-rancho-bochum.de

steakhhouse

Aperitifs

1 Campari Soda ²	4 cl	6,20	5 Martini Rosso	5 cl	4,50
2 Campari Orange ²	4 cl	6,80	6 Sherry dry, medium	5 cl	3,90
3 VW Williamsbirne + Martini	4 cl	6,80	7 Aperol Spritz mit Sekt ⁸	0,2 l	7,80
4 Martini Bianco	5 cl	4,50	8 Kir Royal mit Sekt ⁸	0,1 l	9,40

Vorspeisen

10 Wildkräutersalat	8,90	11 Serrano-Schinken	14,50
mit Thunfisch und Balsamico-Honig Dressing			
15 Weinbergsschnecken	10,70	16 Scampis	14,30
6 Stück, in Knoblauch-Butter-Sauce			
in Knoblauch-Butter-Sauce			

Schmackhafte Suppen

20 Tomato Soup	6,00	21 Argentine Beef Soup	6,90
cremige Tomatensuppe			
Gulaschsuppe der besonderen Art			

Fisch

30 Lachssteak	20,90	32 King Prawns (Gambas)	33,80
vom Grill			
vom Grill (ca. 220 g)			
31 Fischteller	26,90		
Lachsfilet und Gambas vom Grill			

Für unsere kleinen Gäste

40 Paniertes Schnitzel	8,70	42 Mini-Burger	9,20
mit Pommes frites			
150 g Hacksteak mit Pommes frites			
41 Dallas-Steak 150 g	12,90	43 Rohkostteller	6,50
mit Pommes frites			
Möhren, Paprika und Gurken			



Alle Preise in EURO inkl. Bedienung und MwSt.

Zarte saftige Steaks vom Holzkohlegrill

Wie sollen wir Ihr Steak grillen?

englisch - blutig; medium - rosa; well done - durchgegrillt

Wenn Sie keine besonderen Wünsche äußern, empfehlen wir Ihnen Ihr Steak "medium" -rosa gegrillt. Die Gramm-Angaben entsprechen dem Gewicht vor dem Grillen.

Hüftsteak

Bife de Cuadril
das Beste aus der Rinderkeule

50 Mediano	(ca. 200 g)	19,60
51 Grande	(ca. 300 g)	28,90

Rumpsteak

Bife Angosto
ein herzhaftes Steak aus dem Rücken, mit schmalen Fettrand

52 Mediano	(ca. 200 g)	25,50
53 Grande	(ca. 300 g)	37,50

54 **Chateaubriand** (ca. 600 g) 103,00
Feinstes Rinderfilet in einem Stück gegrillt, dazu servieren wir Ihnen Gemüsesorten der Saison

Ribeye-Steak

Bife Ancho
Die Franzosen nennen es Entrecôte, mit einem Fetttage im Inneren

55 Mediano	(ca. 250 g)	33,50
56 Grande	(ca. 350 g)	45,80

Filetsteak

Bife de Lomo
ein zartes Stück vom Rind

57 Pengueno	(ca. 200 g)	34,80
58 Mediano	(ca. 250 g)	41,40
59 Grande	(ca. 300 g)	50,50



Steak & Salat

61 Rumpsteak (ca. 220 g)	33,90	62 Hüftsteak (ca. 220 g)	29,90
---------------------------------	-------	---------------------------------	-------

Dazu einen großen Salat vom Buffet. Nehmen Sie **einmal** so viel, wie auf Ihren Teller passt!

Beilagen

100 Blattspinat	4,80	108 Pommes frites	4,00
101 Brokkoli mit Sauce Béarnaise	5,70	109 Baked Potato mit Sauerrahm	5,20
102 Champignonköpfe	5,90	110 Butterreis	3,50
103 Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln	9,90	111 Gratinierte Kartoffeln	5,50
104 Maiskolben	4,70	112 Röstzwiebeln	4,00
105 Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	5,20	113 Mexikanische Bohnen	5,80
106 Prinzessbohnen	4,70	114 Salzkartoffeln	4,00
107 Krokettchen	4,00	115 Djuvécreis	4,00
		116 Grillgemüse	7,90

Saucen und Buttermischungen

125 Pfeffersauce	4,10	128 Kräuterbutter	3,00
126 Sauce Béarnaise	4,10	129 Champignonsauce	4,10
127 Sauce Hollandaise	4,10	130 Knoblauch in Ölsauce	3,90

Haus-Spezialitäten

70 Steakteller	38,50	75 Schweinenackensteak	15,90
ca. 350 g Filetsteak, Rumpsteak, und Hüftsteak			
71 Mechado-Bife	27,90	76 El-Rancho-Platte (ca. 600 g)	69,00
(für 2 Personen) verschiedene Steaks, mit edlem Gemüse			
72 Schweinefiletmedaillons	21,20	77 Pfefferspieß	23,40
dazu Brokkoli mit Sauce Béarnaise			
73 Cerolo Igmo	17,80	78 Grillteller	20,50
gegrilltes Schweinefilet			
74 Putensteak "Natur"	16,40	79 Hacksteak	20,10
ca. 220 g Putensteak vom Grill			
gefüllt mit Schafskäse, dazu Pommes frites und Djuvécreis			
Lamm			
85 Lammsteak (ca. 200 g)	26,00	86 Lammfilet (ca. 200 g)	28,90
mit Knoblauchöl gegrillt			
gegrillt, dazu Brokkoli und Sauce Béarnaise			

Unsere Empfehlung

501 Surf & Turf	38,60	503 Lady-Steak	34,50
ca. 150 g Filetsteak und Gambas gegrillt			
ca. 180 g Filetsteak, dazu Sauce Béarnaise			
502 Gaucha-Spieß (ca. 220 g)	29,50	504 Riesen-Entrecôte	38,80
zartes Rind- u. Schweinefilet am Spieß gegrillt, dazu eine Baked Potato			

Pfannengerichte

90 Cordon bleu	19,50	94 "Schlegel" Pfanne	27,20
paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit Schinken und Käse			
drei Schweinemedaillons, mit Bratkartoffeln, Champignons und Spiegelei			
91 Gemüseplatte	16,00	95 Mexiko-Pfefferpfanne	29,80
edles Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise überbacken			
gedünstete Filetspitzen, mit Paprika, Zwiebeln, Mais und Mexikobohnen			
92 Schnitzel "Wiener Art"	13,00	96 Putengeschnetzeltes	18,10
paniertes Schweineschnitzel			
mit Champignons in Rahmsauce			
93 "Stroganoff"	31,50	Filetstreifen in pikanter Sauce	

Alle Preise in EURO inkl. Bedienung und MwSt.

Alle Preise in EURO inkl. Bedienung und MwSt.