

**Liebe Gäste!**

*Schön, dass Sie bei uns sind!*

*Wir begrüßen Sie sehr herzlich im (El Rancho), und stellen uns vor.- **Christina und Alberto Garcia***

*Wir sind ein spanisches Ehepaar mit langjähriger Gastronomie - Erfahrung in Spanien*

*und Deutschland.*

*Sie dürfen neugierig sein auf eine genussvolle Verbindung deutscher und spanischer Küche.*

*Unsere Philosophie ist; eine **reine natürliche frisch und wohlschmeckende Zubereitung;**  
**nur mit den besten Zutaten!.***

*Gerne kommen wir auch Ihren Sonderwünschen entgegen (z,B Portionen, Beilagenänderung, Vorbestellung.....)*

*und auf Wunsch gibt es auch eine Auslieferung für Ihre häuslichen Familienfeste!*

*Und nun - lassen Sie sich von uns verwöhnen!*

*Wir wünschen Ihnen, liebe Gäste, einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!!*

*Ihre.- **Christina und Alberto Garcia***

## **Vorspeisen (Tapas)**

<b><i>Iberischer Schinken</i></b> (für 2 Personen) (2 Jahre gereift) mit Toast und frischer pikanter Tomatencreme (hausgemachte) (R01, A2, A3)	18,90 €
<b><i>Serrano Schinken</i></b> (für 2 Personen) (18 - 22 Mon, gereift) mit Toast und frischer pikanter Tomatencreme (hausgemachte), (R01, A2, A3)	14,90 €
<b><i>Variation Iberischer Würste</i></b> (für 2 Personen) (Chorizo - Salchichon - Lomito und Serranoschinken mit Toast und frischer pikanter Tomatencreme (hausgemachte), (R01, A2, A3)	14,90 €
<b><i>Variation Spanischem Käse</i></b> (für 2 Personen) mit Toast und frischer pikanter Tomatencreme (hausgemachte), (R01, R19)	14,90 €
<b><i>Gebratene Kartoffeln</i></b> (Patatas Bravas) in mit pikanter Soße (hausgemachte), (R01)	5,90 €
<b><i>Kroketten</i></b> (hausgemachte) gefüllt mit Iberischer Schinken, in einem aufwendigen, cremigen Teig (R01,R03, R19, A2,A3)	6,90 €

## **Vorspeisen (Tapas)**

<b><i>Datteln im Speckmantel (datiles con beicon)</i></b> <i>(angenehmer, süß/salziger Kontrast) (A2, A3)</i>	5,90 €
<b><i>Buñuelos von Kabeljau (hausgemacht)</i></b> <i>Kroketten, gefüllt mit Kabeljau (mit mildem Kabeljau - Geschmack) (R01, R03, R04)</i>	6,90 €
<b><i>Garnelen im Kartoffelmantel</i></b> <i>(Gambas cubiertas de hilo de patata) (R02)</i>	7,90 €
<b><i>Alio - Oli rot Creme mit Toastbrot (für 2 Personen)</i></b> <i>(R01, R03, R19, A2)</i>	3,90 €
<b><i>Tomatencreme mit Toastbrot (für 2 Personen) (R01)</i></b>	3,90 €
<b><i>Gemischte Oliven (olivas mixtas) (A2)</i></b>	4,60 €

*Die spanischen Tapas sind ein kulinarisches Phänomen, sie haben inzwischen die Welt erobert.*

*Es sind Kleinmenüs, bei denen die Kombination der Aromen den besonderen "Kick" hervorzaubert.*

*Der Kreativität der Köche sind keine Grenzen gesetzt. Auf unserer Karte finden Sie einige traditionelle, interessante Varianten vor. Wir hoffen, damit auch den anspruchsvollsten Gaumen zu verwöhnen.*

## ***Unsere tollen Kinderteller***

### ***Kinderteller (Avatar)***

*(Hausgemachtes) Schweineschnitzel mit Pommes Frites*

9,90 €

### ***Kinderteller (Simba)***

*Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites,  
bewährte Qualität.*

9,90 €

## **Unsere Salate**

### ***Mediterraner Salat***

*Salatmischung - Tomate - Gurke - Karotte -  
spanische Oliven - gekochtes Ei -  
Thunfisch - Vinaigrette des Hauses oder  
roter oder weißer Essig und spanisches  
Olivenöl extra Qualität, begleitet von Toast  
(R03, R15, A2, A3)*

13,60 €

### ***Almeria Salat***

*Salatmischung - Kirschtomaten - Avocado  
gegrilltes Huhn - Gurke - Karotte  
Vinaigrette des Hauses oder  
roter oder weißer Essig und spanisches  
Olivenöl extra Qualität, begleitet von Toast  
(R02, R15)*

15,60 €

### ***Almuñecar Salat***

*Salatmischung - Kirschtomaten - Avocado  
gegrilltes Garnelen - Gurke - Karotte  
Vinaigrette des Hauses oder  
roter oder weißer Essig und spanisches  
Olivenöl extra Qualität, begleitet von Toast  
(R02, R15)*

16,60 €

***Die Pasta des Chefkochs***  
***(spanisch - deutsches Rezept)***

***Fettucine mit Brokkoli und gegrillten Garnelen***

*In Butter sautierte Garnelen - Iberischer Schinken -  
Brokkoli - Petersilie - Spanischer Käse -  
mit Sahnesoße, (R01, R02, R15, R19)*

17,60 €

***Fettucine mit Hühnchen Iberischer Schinken  
und Pesto***

*Hähnchenbrustwürfel - Iberischer Schinken - in Butter  
sautiert - Spinat - Pesto - spanischer Käse -  
mit Sahnesoße, (R01, R03, R19,A2,A3)*

15,90 €

***Fettucine mit Knoblauch Peperoni und Olivenöl***

*Knoblauch - Peperoni - Kirschtomaten - Rucola und  
spanisches natives Olivenöl, (R01, R19, A2)*

13,90 €

## **Fleischgerichte (vom Schwein)**

*Alle unsere Schnitzel sind hausgemacht mit frischem Fleisch aus der Region,*

### ***Schnitzel Wiener Art***

*Salat, Pommes Frites (Steakhouse) oder Bratkartoffeln  
(R01,R03,R15,R19)*

14,90 €

### ***Zigeunerschnitzel und Pfeffer***

*Salat, Pommes Frites (Steakhouse) oder Bratkartoffeln  
(R01,R03, R15, R19)*

15,90 €

### ***Iberischer Schnitzel***

*Spanische Ziegenkäsecreme, mit langer Reifung  
in natürlichen Gebirgshöhlen, und Iberischer Schinken  
mit dehydriert Honig, salat,  
Pommes Frites (Steakhouse) oder Bratkartoffel  
(R01,R03, R15, R19, A2,A3)*

17,90 €

### ***Das Rancher Schnitzel***

*Bauernhof Spiegelei, Iberischer Schinken (große Reserve),  
dehydrierte iberische rote Wurst, Salat, Pommes Frites  
(Steakhouse) oder Bratkartoffel.  
(R01,R03, R15, R19, A2,A3)*

18,90 €

*Wenn Sie möchten, haben wir eine andere Sorte Bratkartoffeln „El Rancho“  
mit einer hausgemachten Steakhouse-Gewürzmischung*

## **Fleischgerichte (Steaks)**

*Unser Lieferant und Hauptimporteur hat spezialisierte Agenten, deren Hauptarbeit es ist, die besten Stücke von Rindem zu suchen, wo immer Sie sind, dies im Auswahlverfahren abhängig von der Reifung des Viehs und der Qualität des Grases. Unser Lieferant importiert direkt nach Deutschland. Aus Irland, Paraguay, Uruguay und Argentinien, Bei uns erhalten eine Auswahl an Fleisch, mit nachgewiesener Garantie und " Premium Qualität. Lassen Sie sich von der Textur und dem Geschmack mitreißend und geben Sie uns Ihre persönliche Meinun, die für uns auberst wichtig ist.*

### **Hüftsteak**

*Kräuter-Butter (feine Kräuter und Knoblauch) - Salat,  
Pommes Frites (Steakhouse) oder Bratkartoffeln (R19)*

*(220 - 240 Gramm 19,90) (250 - 280 Gramm 21,90 €)*

### **Entrecote**

*Kräuter-Butter (feine Kräuter und Knoblauch) - Salat,  
Pommes Frites (Steakhouse) oder Bratkartoffeln (R19)*

*(220 - 240 Gramm 25,90) (250 - 280 Gramm 28,90 €)*

### **Filetsteak (der Star unter den Steaks)**

*Kräuter-Butter (feine Kräuter und Knoblauch) - Salat,  
Pommes Frites (Steakhouse) oder Bratkartoffeln (R19)*

*(200 - 220 Gramm 31,90) (230 - 260 Gramm 35,90 €)*

*Wenn Sie möchten, haben wir eine andere Sorte Bratkartoffeln „El Rancho“  
mit einer hausgemachten Steakhouse-Gewürzmischung*



## **Grillteller**

### ***Gemischter Grillteller 1<sup>o</sup> (für 2 Personen)***

*Entrecote - Filetsteak - Lammfleisch und spanischer (Iberischer) Chorizo. auf einem (speziellen brennenden Teller), mit Pommes Frites (Steakhouse) oder Bratkartoffeln, (A1, A2)*

57,90 €

*Wenn Sie möchten, haben wir eine andere Sorte Bratkartoffeln „El Rancho“ mit einer hausgemachten Steakhouse-Gewürzmischung*

***... fühlen Sie sich für einen Tag als König!!***

## Hausgemachte **Burger**

Frisches **Ochsenfleisch** und **Rindfleisch** (Premium - Qualität)  
komplett von uns ausgearbeitet mit Gewürzmischung und aromatisch frischen Kräutern.

**„ Alberto,s Liebling “ Hamburger (Ochsenfleisch) (Irland)**  
rustikales geröstetes Brot mit Alioli rot, Salatmischung,  
sautierte Zwiebel, Gurke, Tomaten, Käse, Barbecue-Sauce  
und mit Honig dehydrierter Iberischer Schinken  
(Große Reserve) mit Pommes Frites (Steakhouse)  
(R01, R09, R19, A2, A3) 18,90 €

**Traditioneller Hamburger (Rindfleisch)**  
rustikales geröstetes Brot mit Alioli rot,  
Salatmischung, sautierte Zwiebel, Gurke, Tomaten,  
Käse, Barbecue-Sauce und mit Honig dehydrierter  
Iberischer Schinken (Große Reserve) mit Pommes Frites  
(Steakhouse)  
(R01, R09, R19, A2, A3) 15,90 €

**Hamburger „Pulled Pork“ "Amerikanisches Rezept"**  
rustikales geröstetes Brot mit Alioli rot,  
Salatmischung, Gurke, Käse, Barbecue-Sauce  
und mit Honig dehydrierter Iberischer Schinken  
(Große Reserve) mit Pommes Frites (Steakhouse)  
(R01, R09, R19, A2, A3)

15,90 €

## **Fischgerichte und Meeresfrüchte**

### **Lachs Orange (original norwegischer Lachs)**

*Lachsfilet in hausgemachter - Orangensoße  
mit (sautiertem frischem Gemüse)*

*(R01, R04, R15)*

18,90 €

### **Forelle gebraten**

*gefüllt mit Iberischem Schinken und aromatischen  
frischen Kräutern, Alioli rot,  
begleitet von Rosmarinkartoffeln*

*(R03, R04, R19, A3)*

18,90 €

### **Langostinos (Riesengarnelen) Spanien**

*(original Riesengarnelen aus dem Kantabrischen Meer,  
gegrillte Riesengarnelen auf gegrillten Zucchiniblättern*

*(R02, A2)*

22,90 €

### **Gemischter Grillteller von Meeresfrüchten**

*(für 2 Personen)*

*(aus den Kantabrischen Meer) Spanien,  
auf einem **speziellen brennenden Teller**  
(Kaisergranat - Riesengarnelen - Garnelen  
und Babygarnelen - Sepia (kleiner Tintenfisch)*

*(R02, A2)*

52,90 €

## **Paella (spanische Reispfanne)**

Die Paella stammt aus der Region Valencia, einem der besten Reisanbaugebiete der Welt. Sie ist eine sehr beliebte Tradition in ganz Spanien und in ganz Europa anerkannt. Jede Region des Landes hat ihre eigene Art der Interpretation, obwohl die Hauptbasis die ursprüngliche ist. Unser Rezept stammt aus Almería, in Andalusien gelegen. Das authentische Rezept ist sehr aufwendig (Zubereitungszeit 1 bis 2 Stunden), alles hängt von der Größe ab. Bei El Rancho achten wir auf jedes Detail, einschließlich der hochwertigsten Rohstoffe seit 1985.

### **Paella, vom Huhn (Spanischer Spezialreis)**

Reis - Huhn - gewürfelt - Gemüse und Gewürze.

(R01, R15, A4)

Preis pro Person

15,90 €

### **Paella gemischt (Extremeña) mit Huhn und Iberischer Chorizo**

Reis - Hühnerbrust gewürfelt - Iberischer Chorizo gewürfelt -  
Gemüse und Gewürze.

(R01, R15, A2, A3, A4)

Preis pro Person

17,90 €

### **Paella vom Kaninchen**

Reis - Kaninchen gewürfelt - Gemüse und Gewürze.

(R01, R15, A4)

Preis pro Person

17,90 €

### **Paella gemischt (aus Andalusien)**

Reis - Hühnerbrust gewürfelt - Gemüse - Gewürze - Garnelen  
Babygarnelen und Muscheln.

(R01, R02, R04, R15, R18, A4)

Preis pro Person

17,90 €

### **Paella von Meeresfrüchten aus dem Kantabrischen Meer Nordspanien.**

Reis - Gemüse - Gewürze (Kaisergranat - Riesengarnelen -  
Garnelen - Babygarnelen - Muscheln und Babymuscheln)

(R01, R02, R04, R15, R18, A4)

Preis pro Person

20,90 €

### **Nur nach Vorbestellung - ab 2 Personen**

Paellas bereiten wir für 2 bis zu 50 Personen zu. Mit einer Paella -Tafel können wir ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis werden lassen. Sprechen Sie mit uns über Ihre ganz besondere Familien- oder Betriebsfeier - in Ihren eigenen Räumen oder in unserem großen Saal. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage;

## **Toast**

### ***Iberischer Toast***

*Rustikales Toastbrot mit frischer Tomatencreme  
mit Gewürzen*

*und Knoblauch plus Iberischer Schinken. (R01, A3) 8,00 €*

### ***Manchego & Iberico Toast***

*Rustikales Toastbrot mit frischer Tomatencreme  
mit Gewürzen*

*und Knoblauch, Manchego-Käse  
plus Iberischer Schinken, (R01,A2,R19) 9,90 €*

11,90 €

### ***Strammer Max Toast***

*Rustikales Toastbrot, mit Butter oder Knoblauch-Butter,  
2 Spiegeleiern bei niedriger Temperatur*

*und Iberischer Schinken(R01, R03, R19, A2) 8,90 €*

## **Beilagen**

*Mayonnaise - Ketchup (R03, R15, A2, A3) 1,00 €*

*Pommes frites (Steakhouse) 4,00 €*

*Bratkartoffeln 4,50 €*

*Bratkartoffeln mit (hausgemachter Steakhousegewürzmischung) 4,60 €*

*Beilagen Salat 4,50 €*

*Sautiertes frisches Gemüse (hausgemacht) 4,90 €*

## **Dessert**

***Crema Catalana (Eis) (katalanische Creme) (R01, R03, R19) 5,90 €***