

Liebe Gäste

*Schön, dass Sie bei uns sind!
Wir begrüßen Sie sehr herzlich im Restaurant „El Rancho“ in Feusdorf,
und möchten uns bei Ihnen vorstellen.*

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 lautet:
**eine reine natürliche frisch und
wohlschmeckende Zubereitung;
nur mit den besten Zutaten!***

*Gerne kommen wir auch Ihnen Sonderwünschen entgegen
(z.B. Portionen, Beilagen Änderung, 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 Gastgeber
Christina und Alberto Garcia*

Vorspeisen (Tapas)

Iberischer Schinken

(2 Jahre gereift) mit Toast und frischer pikanter

Tomatencreme (hausgemachte) (R01, A2, A3)

16,90 €

Serrano Schinken

(18 - 22 Mon, gereift) mit Toast und frischerpikanter

Tomatencreme (hausgemachte), (R01, A2, A3)

11,90 €

Variation Iberischer Würste

*(Chorizo - Salchichon - Lomito und Serrano schinken
mit Toast und frischerpikanter*

Tomatencreme (hausgemachte), (R01, A2, A3)

11,90 €

Variation Spanischem Käse

mit Toast und frischerpikanter

Tomatencreme (hausgemachte), (R01, R19)

11,90 €

Kartoffelomelett (hausgemachte)

(tradicional tortilla de patatas), mit Iberischer Schinken

(R03, R19)

6,50 €

FrISChe gebratene kartoffeln (Patatas Bravas)

in mit pikanter Soße (hausgemachte), (R01)

5,70 €

Kroketten (hausgemachte)

*gefüllt mit Iberischem Schinken, in einem aufwendigen,
cremigen Teig (R01, R03, R19, A2, A3)*

5,90 €

Frikadellen in Soße (hausgemachte)

Saftiges, gemischtes Fleisch mit feiner Gewürzmischung

(R01, R03)

5,90 €

Vorspeisen (Tapas)

Gambas al ajillo (Garnelen zum Knoblauch) (R02)	6,90 €
Champiñones al ajillo (Pilze zum Knoblauch)	5,00 €
Chistorra Vasca (feine Iberische Chorizo gegrillt) mit Toast und Creme von Chorizo Iberischem (intensiver Geschmack) (R01, A1, A2)	4,90 €
Datteln im Speckmantel (datiles con beicon) (angenehmer, süß/salziger Kontrast) (A2, A3)	5,00 €
Buñuelos von Kabeljau (hausgemachte) Kroketten, gefüllt mit Kabeljau (mit mildem Kabeljau - Geschmack) (R01, R03, R04)	5,90 €
Garnelen im Kartoffeln - mantel (Gambas cubiertas de hilo de patata) (R02)	5,70 €
Alio - Oli rot Creme mit Toastbrot (für 2 Personen) (R01, R03, R19, A2)	3,50 €
Tomatencreme mit Toastbrot (für 2 Personen) (R01)	3,50 €
Gemischte Oliven (olivas mixtas) (A2)	3,50 €

Die spanischen Tapas sind ein kulinarischer 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.

Aus der Suppenschüssel

Hausgemachte Tomatensuppe

Tomaten - frische Gemüsemischung mit croutons

(R01, R09, R13, A2, A4)

4,50 €

Hausgemachte Gulaschsuppe

Ein altes, gut gehütetes, deutsches Rezept

aus Gourmetkreisen - mit hervorragender Note

begleitet von geröstetem Brot

(R01, R15, A2, A3, A4)

5,50 €

Unsere tollen Kinderteller

Kinderteller (Avatar)

(Hausgemachte) Schweineschnitzel mit Pommes Frites

6,90 €

Kinderteller (Simba)

(Hausgemachte) Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites

6,90 €

Unsere Salate

Mediterraner Salat

*Salatmischung - Tomate - Gurke
Karotte - spanische Oliven - gekochtes Ei
Mais - Thunfisch - Vinaigrette des Hauses
begleitet von Toast
(R03, R15, A2, A3)*

8,90 €

Almeria Salat

*Salatmischung - Kirschtomaten - Avocado
gegrilltes Huhn - Gurke - Karotte
Mais - Vinaigrette des Hauses
begleitet von Toast
(R02, R15)*

10,90 €

Almuñecar Salat

*Salatmischung - Kirschtomaten - Avocado
gegrilltes Garnelen - Gurke - Karotte
Mais - Vinaigrette des Hauses
begleitet von Toast
(R02, R15)*

12,90 €

die Pasta des Chefkoch
(spanisch - deutschem Rezept)

Fettucine mit Brokkoli und gegrillten Garnelen

*In Butter sautierte Garnelen - Iberischer Schinken -
Brokkoli - Petersilie - Spanischer Käse -
mit Sahnesoße*

(R01, R02, R15, R19)

12,50 €

**Fettucine mit Hühnchen Iberischer Schinken
und Pesto**

*hähnchenbrustwürfel - Iberischer Schinken - in Butter
sautiert - Spinat - Pesto - Spanischer Käse -
mit Sahnesoße*

(R01, R03, R19,A2,A3)

11,50 €

Fettucine mit Knoblauch Peperoni und Olivenöl

*Knoblauch - Peperoni - Kirschtomaten - Rucola und
Spanischer natives Olivenöl*

(R01, R19, A2)

9,50 €

(hausgemachte)

Spätzle mit Käse und gebratenen Zwiebeln

(R01, R03, R019)

9,50 €

Spätzle mit Fleischklößchen in soße

(R01, R03, R19)

9,90 €

Fleischgerichte (vom Schwein)

*Alle unsere Schnitzel sind hausgemachte mit frischem Fleisch aus der Region,
von 200 bis 220 Gramm*

Schnitzel Wiener Art

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

11,90 €

Jägerschnitzel

Pfefferschnitzel

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

12,90 €

Iberisches Schnitzel

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

14,90 €

Der Rancher Schnitzel

*Bauernhof Spiegelei, Trockener dehydrierter iberischer
Schinken und Iberische Chorizo-Fruchtfleisch, Salat,
Pommes Frites (Steakhouse) oder Bratkartoffeln
(R01,R03, R15, R19, A2, A3)*

15,90 €

*Wenn Sie möchten, haben wir eine andere Sorte Bratkartoffeln (El Rancho)
mit einer Steakhouse-Gewürzmischung*

Fleischgerichte (Steaks)

Unser Lieferant und Hauptimporteur hat spezialisierte Agenten, deren Hauptarbeit es ist, die besten Stücke von Rindern 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 mitreißen, und geben Sie uns Ihre persönliche Meinung, die für uns äußerst wichtig ist.

Hüftsteak

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

*220 - 240 Gramm **16,90€***

*oder 260 - 280 Gramm **18,90 €***

Entrecote

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

*220 - 240 Gramm **18,90€***

*oder 260 - 280 Gramm **20,90 €***

Filetsteak (der Star unter den Steaks)

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

*200 - 220 Gramm **23,90€***

*oder 240 - 260 Gramm **26,90 €***

*Auf Wunsch, haben wir eine andere Sorte Bratkartoffeln (El Rancho) -
mit einer Steakhouse-Gewürzmischung*

Grillteller

Gemischter Grillteller 1° (für 2 Personen)

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

37,90 €

Gemischter Grillteller 2° (für 2 Personen)

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

39,90 €

Gemischter Grillteller 3° (für 2 Personen)

" Albertos Liebling" das Starprodukt des Hauses
mit Fleisch vom Iberischer schwarzen Schwein,
es lebt in freiem Berggebiet und wird gefüttert
mit Eicheln, Filetsteak - Pluma y Secreto und
Iberischer Chorizo, die drei Teile des Schweinefleisch,
schmackhaft und saftig, mit
Pommes Frites (Steakhouse) oder Bratkartoffeln, (A1, A2)

43,90 €

*Auf Wunsch, haben wir eine andere Sorte Bratkartoffeln (El Rancho)
mit einer Steakhouse-Gewürzmischung*

(fühlen Sie sich für einen Tag als König!!)

(Hausgemachte) **Burger Ochsenfleisch**

*Frisches Ochsenfleisch (Premium - Qualität) komplett von uns ausgearbeitet
Gewürzmischung mit unseren frischen Kräuter - aromatisch.*

(200 Gramm saftiges Fleisch und intensiver Geschmack)

(Albertos Liebling) Hamburger (Ochsenfleisch)

*rustikales geröstetes Brot, Salatmischung,
Gurke, Tomaten, Käse, Barbecue-Sauce
und mit Honig dehydrierter Iberischer Schinken,
mit Pommes Frites (Steakhouse)*

(R01, R09, R19, A2, A3)

15,90 €

(Traditioneller) Hamburger (Rindfleisch)

*rustikales geröstetes Brot, Salatmischung,
Gurke, Tomaten, Käse, Barbecue-Sauce
und mit Honig dehydrierter Iberischer Schinken,
mit Pommes Frites (Steakhouse)*

(R01, R09, R19, A2, A3)

12,90 €

Hamburger (Pulled Pork) Amerikanisches Rezept

*rustikales geröstetes Brot, Salatmischung,
Gurke, Käse, Barbecue-Sauce
und mit Honig dehydrierter Iberischer Schinken,
mit Pommes Frites (Steakhouse)*

(R01, R09, R19, A2, A3)

12,90 €

Fischgerichte und Meeresfrüchte

Lasch Orange (original norwegischer Lachs)

*Laschsfilet in (hausgemachte - Orangensoße)
mit (sautiertes - Gemüse)*

(R01, R04, R15)

16,90 €

Forelle gebraten

*gefüllt mit Iberischer Schinken und Alioli
begleitet von (Rosmarinkartoffeln)*

(R03, R04, R19, A3)

16,90 €

Langostinos (Riesengarnelen)

(aus den Kantabrischen Meer)

(original Riesengarnelen aus Spanien)

gegrillter Langostinos, mit (sautiertem - Gemüse)

(R02, A2)

19,90 €

Gemischter Grillteller vom Meeresfrüchte

(für 2 Personen)

(aus den Kantabrischen Meer)

auf einem (speziellen brennenden Teller)

(Kaisergranat - Riesengarnelen - Garnelen

und Baby Garnelen - Sepia (Baby Tintenfisch)

(R02, A2)

45,90 €

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, (1 bis 2 Stunden), alles hängt von seiner Größe ab. Bei El Rancho achten wir auf jedes Detail, einschließlich der hochwertigsten Rohstoffe für uns seit 1985

Paella vom Huhn

Reis - Huhn - gewürfelt - Gemüse - und Gewürze
(R01, R15, A4)

Preis pro Person **13,90 €**

Paella gemischt (Extremeña) mit Huhn und Iberische Chorizo

Reis - Huhn - Iberische Chorizo - gewürfelt - Gemüse -
und Gewürze.
(R01, R15, A2, A3, A4)

Preis pro Person **15,90 €**

Paella gemischt (aus Andalusien)

Reis - Hühnerbrust - gewürfelt - Gemüse - Garnelen -
Babygarnelen und Muscheln
(R01, R02, R04, R15, R18, A4)

Preis pro Person **15,90 €**

Paella vom Meeresfrüchten

Reis - Gemüse - Meeresfrüchte aus dem
Kantabrischen Meer - Garnelen - Babygarnelen
Langusten - Muscheln und Babymuscheln
(R01, R02, R04, R15, R18, A4)

Preis pro Person **17,90 €**

Paella vom Kaninche

Reis - Huhn - gewürfelt - Gemüse - und Gewürze
(R01, R15, A4)

Preis pro Person **15,90 €**

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 frische Tomatencreme
mit Gewürzen,
und Knoblauch plus iberischer Schinken. (R01, A3)*

8,00 €

Manchego & Iberico Toast

*Rustikales Toastbrot mit frische Tomatencreme
mit Gewürzen,
und Knoblauch, Manchego-Käse
plus Iberischer Schinken, (R01,A2,R19)*

9,90 €

Strammer Max Toast

*Rustikales Toastbrot, mit Butter oder Knoblauch-Butter
mit 2 Spiegeleier bei niedriger Temperatur,
und Iberischer Schinken, (R01, R03, R19, A2)*

8,00 €

Beilagen

Mayonnaise - Ketchup (R03, R15, A2, A3)

1,00 €

Pommes frites /Steakhouse/

3,50 €

Bratkartoffeln

3,50 €

Bratkartoffeln mit (Steakhouse-Gewürzmischung)

4,00 €

Beilagen Salat

3,50 €

Spätzle (hausgemachte)

3,50 €

Sautiertes frisches Gemüse

4,50 €

Dessert

Crema catalana (Eis) (katalanisch creme)

(R01, R03, R19)

5,50 €

Eisschale

Gemischtes Eis mit Sahne,

(R01, R03, R19)

4,50 €

Warmer Apfelstrudel

mit Eis und Sahne.

(R01, R03, R19)

4,90 €