



Herzlich willkommen in unserem Restaurant.

Wir freuen uns, daß wir Ihnen etwas Besonderes bieten können
und daß Sie sich bei uns wohlfühlen.

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, Jubiläum oder Beerdigungskaffee,
für jede Festlichkeit bieten wir den richtigen Rahmen,
(bis ca. 70 Personen), ein festliches Menü oder ein warm-kaltes Buffet.
Lassen Sie sich unverbindlich beraten.

Welcome to our restaurant.

We are glad to offer you something special and we hope you feel well with us.

Festivities

*are celebrated best where elegant premises are available and where
a service is offered which makes every celebration an unforgettable event.*

*Whether marriage, communion, confirmation, birthday celebration or anniversary,
for every celebration we offer a festive background (up to 70 persons) a gala dinner
or a warm-cold buffet.*

Guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen

Have a nice meal and a pleasant stay. Your

Team EL RANCHO

Alle Speisen auch zum Mitnehmen³⁵.

Unsere Preise schließen ein: Bedienungsgeld, gesetzliche Mehrwertsteuer.
All prices include service and value added tax.

*Eine einfallsreiche Geschenkidee:
Wir stellen Geschenk-Gutscheine für Sie aus!*

GESCHENK
Gutschein



im Wert von

in Worten

Der Wert dieses Gutscheins kann nicht gegen Bargeld abgebucht werden.

Einzulösen bei:

Kruppstraße 50
42489 Wülfrath
www.el-rancho-wuelfrath.de



Tel: (0 20 58) 892 892 0
Fax: (0 20 58) 892 892 3

Datum

Unterschrift/Stempel

Laufende Nr.

Aperitifs

Martini Bianco, Rosso, Rosé, Extra Dry	5 cl	4,50
Sherry Medium, Dry, Cream	5 cl	4,50
Campani ¹ Soda	4 cl	4,40
V.W. Vermouth mit Williamsbirne Pear with Vermouth	5 cl	5,90
Kir trockener Weißwein mit Creme de Cassis Kir, white wine, dry, with Creme de Cassis	0,1 l	5,20
Kir Royal trockener Sekt mit Creme de Cassis Kir Royal, sparkling wine, dry, with Creme de Cassis	0,1 l	6,20
Aperol Spritz Prosecco mit Aperol und Soda Prosecco with Aperol and Soda	0,2 l	6,50
Hugo mit frischer Minze Hugo with fresh mint	0,2 l	6,50
Prosecco SCAVI & RAY	0,1 l	5,50
Prosecco SCAVI & RAY	Fl. 0,75 l	23,50



Vorspeisen

- Starters -

Korsischer Schafskäse mit Brot, Ajvar und Butter Corsican sheep's cheese with bread and butter	7,50
Korsischer Schafskäse - paniert mit Ajvar und Zwiebeln Corsican sheep's cheese breaded, with Ajvar and onions	7,90
Gegrillte Gamberoni gegrillte Riesengarnelen (5 Stk.) mit frischen Kräutern grilled king prawns with fresh herbs	13,50
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Brot und Butter Baked camembert with cranberries, bread and butter	6,50
Mozzarella mit Tomaten, Basilikum, Balsamico in Olivenöl und Brot with tomatoes, basil, balsamico in olive oil and bread	7,90
Weinbergschnecken in Kräuterbutter* mit Brot Edible snails in a herb butter with bread	8,50
Überbackene Champignonköpfe frische Champignonköpfe gefüllt mit Krabben, überbacken mit Käse ¹ und Sauce Hollandaise Mushroom caps stuffed with shrimps, gratinated with cheese and hollandaise sauce	8,50
Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan, Balsamico, Olivenöl, dazu Brot rucola, parmesan, balsamico, olive oil, served with bread	11,50
Käse-Platte mit fünf verschiedenen Sorten Käse ¹ , dazu Brot und Butter cheese platter with five different sorts of cheese, served with bread and butter	12,50

Aus dem Suppentopf

- Soups -

Bouillon mit Ei oder Nudeln

Clear soup with egg or noodles

Tomatencremesuppe

Tomato-cream-soup

Französische Zwiebelsuppe

French onion soup



4,50

5,50

6,50

Für unsere kleinen Gäste

- For our young guests -

Kleines Puten-Schnitzel

mit Pommes frites

Small cutlet of turkey with french fries

Kinder Cevapcici

Hackröllchen mit Pommes frites

Minced meat rolls with french fries

Chicken Nuggets

mit Pommes frites

Chicken nuggets with french fries

Bandnudeln mit Tomatensauce

Ribbon noodles with tomato sauce



7,50

6,00

6,50

7,50

Auch zu diesen Gerichten gehört ein Kinder-Salat vom Salatbuffet.

Please help yourself with a small salad from the salad buffet.

Salate und Gemüse

- Salads and vegetable -

Salatteller vom Salatbuffet

Salad plate from the salad buffet

Mediterranes Gemüse

mit Parmesan

Mediterranean vegetables with parmesan cheese

Veggie-Schnitzel mit Pommes frites

Vegetarian Schnitzel with french fries

7,50

7,50

10,90



SUPERSTEAKS

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie zubereiten, sind von Rindern, die auf den saftigen Weiden in Argentinien gezüchtet werden.

Our juicy and tender steaks, that we prepare for you are from cattle which are raised on the juicy pastures in Argentina.



Wie sollen wir Ihr Steak braten ?

How shall we grill your steak?

- **English/blutig** gebraten
- **Medium/rosa** gebraten
- **Well done/ganz** durchgebraten

Argentinisches Hüftsteak - Bife de Cuiadril

Argentinian point steak

klein, small, pequeno

200 g 24,20

groß, big, grande

300 g 29,20

Argentinisches Entrecôte - Bife de Ancho

Argentinian Entrecôte (mit Fettauge/ marbled)

klein, small, pequeno

200 g 26,50

groß, big, grande

300 g 31,50

Argentinisches Rumpsteak - Bife de Chorizo

Argentinian rump steak (mit Fettrand/ marbled)

klein, small, pequeno

200 g 28,50

groß, big, grande

300 g 32,50

Argentinisches Filetsteak - Bife de Lomo

Argentinian fillet steak

klein, small, pequeno

200 g 30,50

groß, big, grande

300 g 35,90

Neanderthaler Steaks am Spieß

Rumpsteak, Filetsteak, Hüftsteak und Entrecôte

ca. 400 g 35,20

Rump steak, fillet steak, point steak and Entrecôte

Zu jedem Steak gehört ein Salat vom Salatbuffet und eine Beilage (Folienkartoffel, Pommes frites, Bratkartoffeln oder Reis).

We serve a side dish to every steak (Baked potato, french fries, fried potatoes or rice). Please help yourself at the salad-buffet.

STEAK-SPEZIALITÄTEN

- Steak specialities -



Zwiebelsteak Rinderhüftsteak mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln Point steak of beef, fried onions and fried potatoes	180 g	22,80
Knoblauchsteak Rumpsteak in Knoblauchsauce mit Pommes frites Rump steak in a garlic sauce with french fries	180 g	25,80
Rumpsteak » Berner Art » überbacken mit frischen Tomaten, Holländer-Käse ¹ und Sauce Béarnaise, dazu Broccoli und Bratkartoffeln Rump steak au gratin, with tomatoes, cheese and Sauce Béarnaise, served with broccoli and fried potatoes	180 g	26,80
Pfeffersteak » Madagaskar « Rumpsteak in grüner Pfeffersauce, Bratkartoffeln Rump steak in a green pepper sauce, with fried potatoes	180 g	26,50
Filet-Teller » El Rancho « 2 kleine Rinderfilets überbacken mit Goudakäse ¹ und Sauce Béarnaise, mit frischen Champignons und Spargel, dazu Bratkartoffeln 2 small fillets of beef with cheese and Sauce Béarnaise au gratin, with mushrooms and asparagus, served with fried potatoes	180 g	28,80
Black and White Rind- und Schweinemedallions mit Pfeffersauce und Sauce Béarnaise, dazu Butterreis Beef and pork medallions with pepper sauce and béarnaise sauce, with rice		23,90

Zu jedem Gericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.
Please help yourself with a salad from the salad buffet.

Gleichwertige Beilagen und Saucen können zu allen Gerichten ohne Aufpreis geändert werden.
Take your choice from equivalent side dishes or sauces without extra charge.

Für Senioren und für den kleinen Hunger

- For our senior guests or if you only want a snack -

Schweinemedailleurs » Gärtnerin « Schweinefilet, mediterranes Gemüse, Krokette, Sauce Hollandaise Fillet of pork, with mediterranean vegetables, croquettes and Sauce Hollandaise	150 g	16,40
Puten-Medailion » Pfirsich « mit Krokette und Sauce Béarnaise Medallion of turkey, with croquettes and Sauce Béarnaise	150 g	16,90
Filetsteak » Senior « mit grüner Pfeffersauce oder Sauce Béarnaise und Bratkartoffeln Fillet of beef, with green pepper sauce or Sauce Béarnaise and fried potatoes	150 g	21,90
Lachsfilet¹² vom Grill mit Blattspinat, Salzkartoffeln und Kräuterbutter* Fillet of salmon, with leaf spinach, boiled potatoes and herb butter	150 g	17,10
Lammfilet „Senior“ mit Broccoliroschen und Bratkartoffeln, dazu Sauce Béarnaise Fillet of lamb with broccoli and fried potatoes, served with Sauce Béarnaise	150 g	21,90
Rumpsteak » Senior « mit Speck ⁹ -Champignons und Bratkartoffeln with bacon, mushrooms and roast potatoes	150 g	20,90

Pfannengerichte

- pan fried dishes-

Bauernpfanne 3 verschiedene Medailleurs, Speck ⁹ , Bratkartoffeln und Prinzeßbohnen 3 sorts of medallion, bacon, fried potatoes and French beans	22,50
Schweinelendchen nach »Jäger-Art« mit pikanter Sauce, dazu Broccoli und Krokette Pork tenderloin, with spicy sauce, broccoli and croquettes	20,50
Spanische Pfefferpfanne Rinder- und Schweinegeschnetzeltes mit frischen Champignons und Pfefferkörnern, dazu Butterreis Beef and pork cut into strips with fresh mushrooms, peppercorns and buttered rice	20,90

Zu jedem Gericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Please help yourself with a salad from the salad buffet.

Gleichwertige Beilagen und Saucen können zu allen Gerichten ohne Aufpreis geändert werden.

Take your choice from equivalent side dishes or sauces without extra charge.

Grill-Gerichte - Grilled dishes -

Saftiges Hacksteak vom Grill	13,50
mit Pommes frites und Djuwetschreis Beef burger, grilled, with french fries and rice	
Raznjici	13,90
Schweinefleisch-Spießchen mit Bratkartoffeln pork spit with fried potatoes	
Steak » Korsika «	15,90
gegrilltes Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, pikante Gemüsesauce, und Bratkartoffeln Beefburger, grilled, stuffed with cheese from ewe's milk, spicy vegetable sauce and fried potatoes	
Mixed Grill » El Rancho «	19,90
Schweinerückensteak, Hacksteak, Rindersteak und Putenmedaillon, dazu Bratkartoffeln various sorts of meat with fried potatoes	
Mechado-Bife » Lustiger Bosniak «	22,80
gegrilltes Rumpsteak, gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Gouda-Käse ¹ , dazu Folienkartoffel und mediterranes Gemüse Rump steak, grilled, stuffed with ham and cheese, served with a baked potato and mediterranean vegetables	
Leber » El Rancho «	18,20
Kalbsleber mit Röstzwiebeln, Djuwetschreis und Pommes frites Beef liver with roasted onions, rice and french fries	

Geflügel-Spezialitäten - poultry -

Putengeschnetzeltes	15,90
mit Champignons, Spargel und Butterreis Turkey strips, with mushrooms, asparagus and rice	
Putenmedaillon	17,90
mit Parmaschinken und Mozzarella überbacken, dazu mediterranes Gemüse und Rösti medallion of turkey, with ham from Parma and mozzarella cheese au gratin, served with mediterranean vegetables and grated roast potatoes	
Hähnchengeschnetzeltes	15,50
mit Paprikastreifen in pikanter Currysauce, dazu Butterreis Chicken strips with peppers in spicy curry sauce, served with rice	

Zu jedem Gericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.
Please help yourself with a salad from the salad buffet.

Gleichwertige Beilagen und Saucen können zu allen Gerichten ohne Aufpreis geändert werden.
Take your choice from equivalent side dishes or sauces without extra charge.

Vom Schwein - pork -

Schnitzel » Wiener Art «	13,50
paniertes Schnitzel, mit Pommes frites Breaded schnitzel, with french fries	
Cordon Bleu	15,50
paniertes Schnitzel gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu mediterranes Gemüse und Pommes frites Cutlet, stuffed with ham and cheese, breaded, with mediterranean vegetables and french fries	
Jägerschnitzel	14,90
paniertes Schnitzel, mit Jägersauce und Pommes frites Breaded schnitzel, with Hunter's sauce and french fries	
Paprikaschnitzel	14,90
paniertes Schnitzel, mit Paprikasauce und Pommes frites Breaded schnitzel, with Zingara sauce and french fries	
Champignon-Rahmschnitzel	14,90
paniert, mit Pommes frites und Champignon-Sauce Breaded cutlet with a mushroom cream-sauce and french fries	
Zwiebel-Schnitzel	14,90
mit Rösti und Zwiebelsauce	
Filetmedaillon » Marco-Polo «	18,50
überbacken mit Gouda-Käse ¹ und Sauce Béarnaise, dazu Kroketten und mediterranes Gemüse Fillet with cheese and Sauce Béarnaise au gratin, served with croquettes and mediterranean vegetables	

Lamm-Spezialitäten

Wir verarbeiten nur frisches Fleisch von New-Zealand-Lämmern
We prepare for you only beef of New Zealand-lambs

Lammhüfte	200 g	20,80
mit Bratkartoffeln, Djuwetschreis und Kräuterbutter* Haunch of lamp with fried potatoes, rice and herb butter		
Lammkrone (Koteletts)	ca. 300 g	26,80
mit Blattspinat, Folienkartoffel und Rosmarin-Sauce lamb chops, baked potato and rosemary sauce		
Lammfilets	200 g	27,80
mit Broccoliröschen, Bratkartoffeln und Sauce Béarnaise Filets of lamb, with broccoli florets, fried potatoes and Sauce Béarnaise		

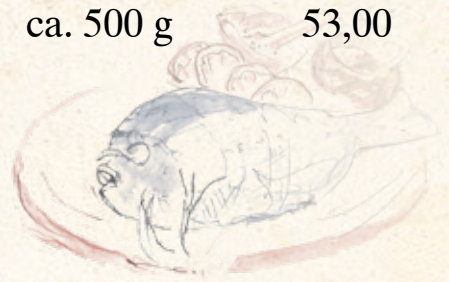
Zu jedem Gericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.
Please help yourself with a salad from the salad buffet.

Gleichwertige Beilagen und Saucen können zu allen Gerichten ohne Aufpreis geändert werden.
Take your choice from equivalent side dishes or sauces without extra charge.

Fisch-Delikatessen

- Fish -

Frische Lachssteaks vom Grill mit Spinat, Petersilienkartoffeln und Kräuterbutter* Salmon steak, grilled, with spinach, boiled potatoes and herb butter	ca. 220 g	20,80
Garnelen-Spieß » Black Tiger « 5 Garnelen ohne Schale am Spieß gegrillt, mit Butterreis und Knoblauchsauce 5 peeled prawns grilled on the spit, with rice and garlic sauce		22,80
Zanderfilet¹² mit Spinat und Salzkartoffeln Pike-perch fillet. Spinach and salt potatoes.	ca. 220 g	20,80
Dorade Royal mit Spinat und Salzkartoffeln Gilthead "Royal". Spinach and salt potatoes.	400 g	20,80
Fisch-Platte » Adriatic « - für 2 Personen Verschiedene Edelfischarten, mit Olivenöl-Zitronen-Knoblauch-Sauce, dazu Salzkartoffeln Fish plate for 2 persons. various noble fish species, served with olive oil-lemon-garlic-sauce and salt potatoes	ca. 500 g	53,00



Nudelgerichte

- Noodles -

Frische Bandnudeln mit Gemüse in einer leichten Tomatensauce Fresh ribbon noodles with vegetables in a light tomato sauce		9,90
Frische Bandnudeln mit Lachsstreifen in einer leichten Riesling-Sahne-Sauce Fresh ribbon noodles with salmon stripes in a Riesling cream sauce		17,50
Frische Bandnudeln mit Gambas mit 6 Gambas im eigenen Sud und Kräutern Fresh ribbon noodles with 6 Gambas in their own brew and herbs.		17,50
Frische Bandnudeln mit Rinderstreifen in Rahmsauce, mit frischen Champignons und Kräutern Fresh ribbon noodles with beef stripes, in a cream sauce and fresh mushrooms with herbs.		18,50

Zu jedem Gericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.
Please help yourself with a salad from the salad buffet.

Gleichwertige Beilagen und Saucen können zu allen Gerichten ohne Aufpreis geändert werden.
Take your choice from equivalent side dishes or sauces without extra charge.

Für mehrere Personen

- for two or more persons -

Chateaubriand, für 2 Personen

ca. 400 g 55,50

Rinderfilet, reichlich garniert mit mediterranem Gemüse, Kroketten, Reis, Früchten und Sauce Béarnaise

Fillet of beef, garnished with mediterranean vegetables, croquettes, rice, fruits and Sauce Béarnaise (for 2 persons)

Spezial-Platte » El Rancho «

Rinderfilet, Kalbsrücken, Schweinefilet und Lammfilet, gegrillt mit mediterranem Gemüse, Folienkartoffel,

dazu Sauce Béarnaise oder grüne Pfeffersauce

Fillet of beef, roast veal, fillet of pork and fillet of lamb, grilled, with mediterranean vegetables and baked potato, served with Sauce Béarnaise or green pepper sauce



für 2 Personen, for 2 persons

51,00

für 4 Personen, for 4 persons

102,00

Beilagen - Saucen

- Side dishes and sauces -

Pommes frites, 3,50

Bratkartoffeln oder Rösti

French fries, fried potatoes or grated roast potatoes

Baked potato 4,10

gebackene Kartoffel in Silberfolie mit Sauerrahm oder Kräuterbutter*

Baked potato (wrapped in aluminium foil with sour cream or herb butter)

Kartoffel-Kroketten 3,10

Croquettes

Reis (Butter-, Curry- oder Djuwetsch) 2,90

Rice (rice with melted butter or rice, seasoned with curry powder or seasoned in the balkans way)

Broccoliröschen oder Blattspinat 3,40

Broccoli or leaf spinach

Frische Butter-Champignons 4,30

Mushrooms fried in butter

Knoblauch-Sauce 3,50

Garlic sauce

Béarnaise- oder Hollandaise-Sauce 3,50

Sauce Béarnaise or Sauce Hollandaise

Grüne Pfeffer-Sauce 3,40

Green pepper sauce

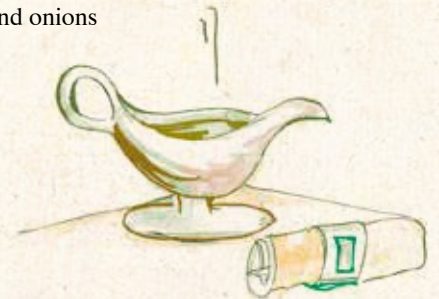
Champignon-Rahmsauce 3,60

Mushroom cream sauce

Mexico-Gemüse 4,50

Kidneybohnen, Mais, Speck⁹ und Zwiebeln

Kidney beans, corn, bacon and onions



* Unsere Kräutercreme enthält etwas Margarine

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.

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoffen
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker

5 koffeinhaltig
6 mit Süßungsmittel
7 geschwefelt
8 geschwärzt

9 Nitritpökelsalz
11 Steinobst könnte Reststeine enthalten
12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein

13 mit Phosphat
20 Pfanne ist heiß
35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr

Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.