

*einfa
ch
and
ers ...*

MOOR-RANCH

am Hücker-Moor

Biergarten - Bootsverleih - Restaurant - Sportsbar - Saalvermietung - Events



Küchenchef Frank Andernacht (Mitte) mit Yannik Knab und David Viandes vor der Boucherie in Chalon, Frankreich

Verehrte Gäste, herzlich willkommen auf der Moor-Ranch!

In einem kurzen Text würde ich Ihnen gern unser Charolais-Fleisch näherbringen.

Vor mehr als 10 Jahren war ich zu einer Informationsreise nach Frankreich eingeladen. Hier ging es schon damals um die Rinder- und Geflügelhaltung in Frankreich, welche sich doch sehr stark zu der Tierhaltung in unserem Land unterscheidet. Hier dürfen die Tiere noch fast das ganze Jahr auf der Weide verbringen, wodurch die Qualität des Fleisches entscheidend beeinflusst wird und zwar zum Positiven. Die Tiere sind robust und sehr ausgeglichen. Die feine Marmorierung, mit zwischen den Muskelfasern eingelagerten Fettäderchen, bestimmt den vollen aromatischen Geschmack.

Durch eine langjährige Freundschaft zwischen dem Küchenchef-Kollegen Yannik Knab & mir, konnte der Kontakt zur „Boucherie David Viandes“ in Chalon in der Champagne hergestellt werden. Von Ihm beziehen wir das Fleisch direkt, frischer geht es nicht. Jetzt ist es mir gelungen noch etwas mehr herauszuholen...

EXCLUSIV bei uns auf der Moor-Ranch bekommen Sie ein Filetsteak vom „Blonde d’Aquitaine“. Dieses Rind ist qualitativ gleichzusetzen oder sogar noch höher anzusiedeln als das US BEEF.

Kombiniert mit unserem 800 Grad Grill ist ein Geschmacksfeuerwerk vorprogrammiert! Bitte informieren Sie sich bei unseren Mitarbeitern über die Verfügbarkeit des Blonde d’Aquitaine.

Ihr/Euer Frank Andernacht

Küchenchef/Küchenmeister

SPEISEKARTE

Homepage: www.moor-ranch.de



- Rare
- Medium Rare
- Medium
- Medium Well
- Well Done

Gönn Dir ein

Steak

und gönn` es dir richtig. Wir bieten jetzt beste Steak-Qualität. Mit einem Grill, der anders ist als die Anderen. Nämlich verdammt noch mal besser. Punkt.

DER GRILL HAT 800 GRAD ... DAS INFERNO HAT BEGONNEN!

RUMPSTEAK

200 g | 17,90 € 300 g | 26,50 €

Vom ausgewählten Rind,
mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit, kernig & zart

ENTRECOTE

320 g | 24,50 € 450 g für 2 Personen | 35,00 €

vom ausgewählten Rind mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit

FILETSTEAK

200 g | 22,50 € 300 g | 33,50 €

Das feinste Stück, hoch & dick geschnitten,
außen kross - innen zart rosa

IBERICO KOTELETT

200 g | 15,00 €

saftig, zart, aromatisch

MOOR-RANCH GRILLPFANNE

Rind | Schwein | Huhn

Böhnchen | Speck & Zwiebeln | Bratkartoffeln

16,90 €

SCHWEINEFILET

200 g | 13,00 €

FILETSTEAK VOM BLOND DE AQUITAINE

200 g | 24,50 € 300 g | 36,50 €

RIESEN- GARNELEN^b

5 St. | 14,50 € 10 St. | 27,50 €

BEILAGEN^{a,c,e,f,g,i,j,l}

je 3,00 €

GEMÜSE^{a,c,e,f,g,i,j,l}

je 4,00 €

TOPPINGS^{a,c,e,f,g,i,j,l}

je 1,50 €

Pommes frites

Bratkartoffeln | Speck & Zwiebeln

Potato Dippers

Ofenkartoffel | Sourcreme

Meersalz-Kartoffeln

Süßkartoffelpommes

Salatteller

Böhnchen | Speck & Zwiebeln

Gemüseallerlei

Urwurzelgemüse

Mediterranes Gemüse

Sauce Bernaise

Schalloten-Rotweinjus

Pfeffersauce

Kräuterbutter

Western BBQ

Sourcreme

Burger

MOOR-RANCH BURGER ^{a,c,j}

Saftig gegrilltes Rindfleisch (200 g / hauseigenes Rezept) | Bacon
Pflücksalate | Tomate | Gurke | Gouda | Kräuter-Mayonnaise

13,90 €

I PULLED PORK BURGER ^{a,i,j,l}

mariniertes Schweinefleisch
BBQ-Sauce | Pflücksalate

12,90 €

POULET BURGER ^a

Saftig gegrilltes Fleisch von der Poularde 200 g
Pflücksalate | Tomate | Gurke
Gouda | Kräuter-Mayonnaise

12,90 €

CAPRESE-BURGER ^{a,g}

Büffelmozzarella | Tomaten | Schalotten,
Rucola | Crema di Balsamico

10,90 €

BEILAGEN ^{a,c,g}

3,00 €

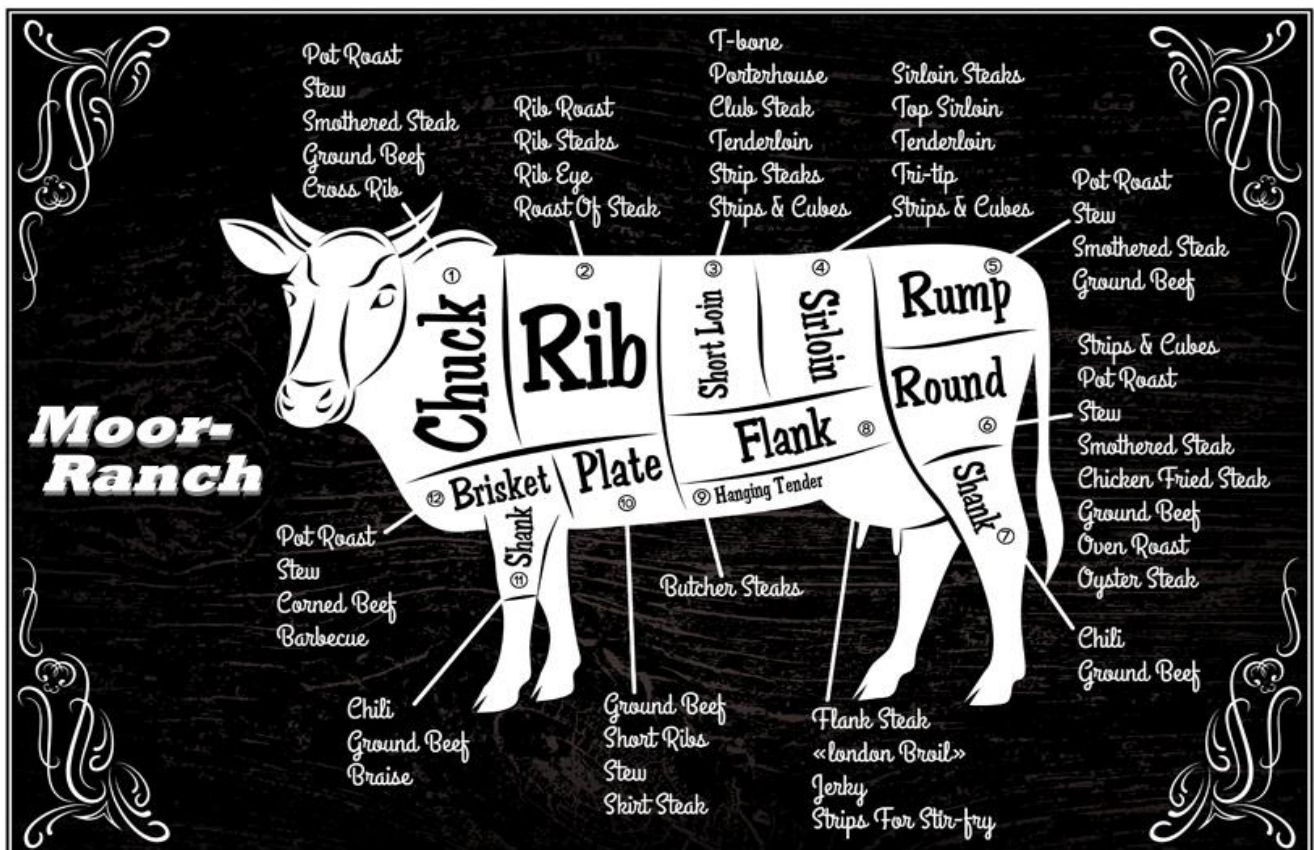
Pommes frites | Potato Dippers
Süßkartoffelpommes

TOPPINGS ^{a,c,e,l}

0,50 €

Ketchup | Mayonnaise

Western BBQ-Sauce (1,50 €)



Suppen & Vorspeisen

KRÄFTIGE RINDERKRAFTBRÜHE c,g,i 4,50 €

deftige Gemüseeinlage

HUMMER-SCHAUMSÜPPCHEN a,b,c,g,i,l 5,50 €

gebratene Riesengarnele

KÜRBISCREMESUPPE a,e,g,i,l 5,00 €

Kerne | steirisches Kürbiskernöl

ANTI-PASTI-MISTA a,i,j 11,90 €

mariniertes & gegrilltes Gemüse | Bruschetta | Rucola-Salat

GROßER BUNTER JAHRESZEITENSALAT a,e,g,i,j 8,50 €

wahlweise

mit Rinderfiletstreifen 14,50 €

mit Geflügelstreifen 13,50 €

mit Ofenkartoffel | Sourcreme 11,90 €

CAESARS SALAT a,c,g,i,l 9,00 €

Roma-Salat | Cremiges Parmesan-Dressing | Bacon & Croûtons

wahlweise mit gebratener Poularden-Brust 14,50 €

Vegetarisch

KÜRBIS-RISOTTO g,i 9,90 €

Kerne | steirisches Kürbiskernöl

wahlweise mit gebratenem Lammfilet (*nicht vegetarisch*) 15,90 €

GEFÜLLTE TORTELLACCI a,c,e,g,i 13,90 €

Kürbis | geröstete Kürbiskerne

Fleisch

„WESTFÄLISCHES KRÜSTCHEN“ a,c,e,g,i,l 15,90 €

2 panierte Schnitzelchen | Spiegelei | Bratkartoffeln | Speck & Zwiebeln | Salat
wahlweise statt Spiegelei mit Champignon-Rahm *oder* Balkansauce

GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN a,g,i,j,l 17,50 €

gedünsteter Wirsing | Kartoffelstampf

BRASATO -IN CHIANTI GESCHMORTER RINDERBRATEN- a,g,i,j,l 16,50 €

mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln

FILETSPITZEN „STROGANOFF“ a,g,i,j,l 17,90 €

zarte Filetspitzen in Sauce | Champignons | Crème fraîche | Bauern Rösti & Salatteller

GEFÜLLTE MAIS-POULARDENBRUST a,b,c,i,j,l 17,90 €

Riesengarnele | Kräuternudeln | Blattsalate

Dessert

KIRSCH-GRIEß-MOUSSE a,c,g 6,50 €

Melonen-Ragout

CRÈME BRÛLÉE c,g 6,90 €

Vanille-Heidelbeer-Eis c,g,h

DREIERLEI MOUSSE AU CHOCOLAT c,g,e 6,90 €

Traubensalat

GEBACKENE ANANAS a,c,i 7,50 €

Pistazieneis e,g,h

HOLUNDERBLÜTEN-JOGHURT-EIS g 7,50 €

Brownies a,c,g,e

DESSERTVARIATION p.P. 8,50 €

Auszug der Dessertkarte

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Nitritpökelsalz | 4 mit Antioxidationsmittel |
5 mit Geschmacksverstärker | 6 geschwefelt | 7 geschwärzt | 8 mit Phosphat | 9 mit Milcheiweiß | 10 koffeinhaltig |
11 chininhaltig | 12 mit Süßungsmittel(n)
13 enthält eine Phenylalaninquelle | 14 gewachst | 15 mit Taurin | 16 enthält Sojaöl; aus genetisch veränderter Soja
hergestellt

Allergene:

a Weizen | b Krebstiere | c Eier | d Fische | e Erdnüsse | f Soja | g Milch
h Pistazien (nicht Nüsse!) | i Sellerie | j Senf | k Sesam | l Sulfid | m Lupine | n Weichtiere