

*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.

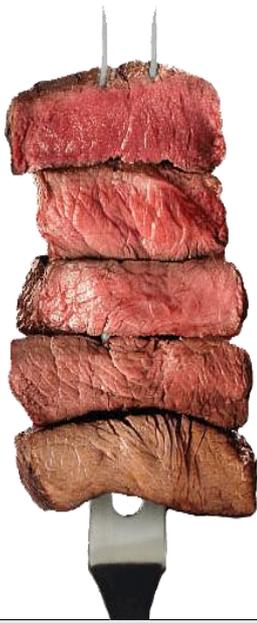
Kombiniert mit unserem 800 Grad Grill ist ein Geschmacksfeuerwerk vorprogrammiert! Bitte informieren Sie sich bei unseren Mitarbeitern über die Verfügbarkeit des Blonde d’Aquitaine.

Ihr/Euer Frank Andernacht

Küchenchef/Küchenmeister

**SPEISEKARTE**

Homepage: [www.moor-ranch.de](http://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<sup>b</sup>

5 St. | 14,50 €    10 St. | 27,50 €

### BEILAGEN<sup>a,c,e,f,g,i,j,l</sup>

je 3,00 €

### GEMÜSE<sup>a,c,e,f,g,i,j,l</sup>

je 4,00 €

### TOPPINGS<sup>a,c,e,f,g,i,j,l</sup>

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



# 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