

RANCH & SEA THREE COURSE PRIME LUNCH SELECTION

Genießen Sie Ihre Mittagspause oder ein Geschäftsessen mit Partnern und Kollegen im Ranch & Sea Restaurants - Frankfurt.

CHOICE OF SOUP OR SALAD

Wahlweise Suppe oder Salat

TODAY'S SOUP

Tagessuppe

HOUSE SALAD

Gemischter Salat mit
Honig-Balsamico Dressing

CAESER SALAD

Romana Salat mit
Parmesan-Sardellen Dressing

CHOICE OF ENTREE

Wahlweise Fisch oder Fleisch Gerichte

Glazed Salmon Fillet with Vegetable Relish

Glasierte Lachsfilet mit Gemüse-Relish

Whole grilled Sea Bass with sea salt, fresh herbs, garlic

Im Ganzen gebratene Dorade mit Meersalz, frischen Kräutern, Knoblauch

Chicken Masala with Basmati Rice

Hähnchenbrust mit Masala Sauce, Basmati Reis

Sirloin Chopped Steak with Caramelized Onions and Mashed Potatoes

Sirloin Steak mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree

Grilled Ribeye Steak with Garlic Butter and Cottage Fries

Gegrilltes Ribeye Steak mit Knoblauchbutter und Kartoffelecken

CHOICE OF DESSERT

Chocolate Mousse or Creme Brûlée

Wir servieren:

Montags bis Freitags von 12:00 bis 15:00 Uhr

Reservieren Sie gleich Ihren Tisch zum Business Lunch

Telefon: +49 69 71 40 28 28

Email: info@ranchandsea.de

APPETIZERS

TUNA TOWER, Avocado, Pico de Gallo, Wonton Crackers
Thunfischtartar, frische Würzsauce, Wan tan Chips

CHILI CIGAR - filled puff pastry
Blätterteig-Rolle mit Flusskrebse, Spinat & Parmesankäse

PRIME BEEF CARPACCIO, Cappern, Aruluga, Parmesan
Rindercarpaccio mit Kappern geschrottem Pfeffer, Rucola & Parmesan

GRILLED KING PRAWNS with Lemon, Garlic & Chili
Gegrillte Riesengarnelen mit Zitrone, Knoblauch & Chili

ESCARGOT
Achat-Schnecken gratiniert mit Knoblauch-Kräuter Royale

JUMBO SHRIMP COCKTAIL
mit würziger Meerrettich-Cocktailsauce

BROILED SEA SCALLOPS
Gebratene Jakobsmuscheln

MINI STEAK TARTARE
Tatar vom Rinderfilet - zum Selbst Anmachen

YELLOFIN TUNA CARPACCIO
Thunfisch - Carpaccio

1 KG ROASTED PRAWNS with Spicy Chili Aioli
1 kg geröstete Garnelen mit pikant-scharfe Aioli

RANCH & SEA`S PRIME OCEAN PLATTERS, Half Lobster, Scallops, Tiger Prawns, Tuna Tower
FISCHPLATTE, Halbe Hummer, Jakobsmuscheln, Reisengarnelen, Thunfischtartar

SOUPS

LOBSTER BISQUE optionally with half a lobster **TODAY`S SOUP**
Hummerbisque mit Krebschwänzen & Dillsahne
oder mit halben Hummer

Tagessuppe

SALADS

HOUSE SALAD
Gemischter Salat mit Honig-Balsamico Dressing
Croutons

CAESER SALAD Classig Dressing
Romana Salat mit Parmesan-Sardellen Dressing,

GOATS`CHEESE AU GRATIN WITH ARUGULA
Rucola Salat mit gratiniertem Ziegenkäse

BUFFALO CAPRESE WITH PESTO JAM
Büffelmozzarella mit Tomaten & Basilikum Pesto

CHERRY TOMATOES WITH ONION
Kirschtomaten - Zwiebelsalat



FINEST U.S.D.A. PRIME BEEF MARKET

Das von uns verwendete USDA Natural Prime Beef ist die höchste amerikanische Qualitätsstufe.
Die Us-Rinder sind weder mit Hormonen oder Antibiotika noch mit Wachstumsstimulanzien behandelt.

DRY AGED BARREL CUT FILET MIGNON

Sensationell zartes, trocken gereiftes Filet Steak. Für echte Feinschmecker!

TENDERLOIN

Centercut of Filet,

The Most Tender Cut

Das Steak á la Chateaubriand

300g / 600g

FILET MIGNON

Very Tender &
Lean

Sehr Zart & Mager

200g / 300g / 500g

NEW YORK STRIP

with just enough marbling
to make the Steak extra flavorful

Herzhaft & Saftig

400g / 600g

RIBEYE STEAK

Truly The -
eye of the Rib

Deftig & Kernig

400g / 600g

We can also serve your Steaks, Blackened or Hot & Spicy.

Auf Wunsch servieren wir Ihre Steaks auch in einem pikant-würzigen Kräutermantel oder einem scharfen Gewürzmantel.

FISH MARKET

BLACKENED AHI TUNA

Thunfischsteak in einem
Hummer
pikant-würzigen Kräutermantel

TUNA TARTARE

Thunfisch Tatar mit Arganöl
Frühlingslauch & Fleur de Sel

CATCH OF THE DAY

Fang des Tages

BROILED FRESH LOBSTER

Fangfrischer ganzer

GREAT RANCH & SEA COMBINATION

STEAK & KING PRAWNS

200gr Filet Mignon, 3Stk. Jumbo Garnelen

Hummer

STEAK & SCALLOPS

200gr Filet Mignon, 3Stk. Jakobsmuscheln

STEAK & ½ LOBSTER

ein Filet Steak & ½

CHEF'S SUGGESTIONS

THE TRUFFLE FILET

Filet Mignon mit gehobeltem Trüffel & Trüffelbutter

BEEF Tournedo Trilogy

Filet Medaillons mit dreierlei Saucen

BLUE-CHEESE FILET

Prime Cut Filet mit Gorgonzola gratiniert

PORTERHOUSE STEAK for two

Kombination von Sirloin Strip & Filet Steak für 2 per.

BLACK ANGUS STEAK TARTARE

100% Filet Tatar

RANCH STEAK SALAD

Zarte Filetstreifen auf Buntem Salatbouquet

PRIME CHEESEBURGER

Filet Mignon mit gehobeltem Trüffel & Trüffelbutter

CHICKEN MASALA

Romana Salat mit Hähnchenbruststreifen

CAESER-CHIKEN SALAD

SIDE OFFERINGS

SEASONAL VEGETABLE

Pfannengemüse

CREAMED- OR LEAF SPINACH

Rahm- oder Blattspinat

SAUTEED MUSHROOMS

Sautierte Pilze

SIDE SALAD

Beilagensalat

COTTAGE- OR FRENCH FRIES

Kartoffelecken od. Pommes Frites

PARMESAN OR TRUFFLED MASHED

Parmesan oder Trüffelpüree

BAKED POTATO

Ofenkartoffel mit Sour Cream

ROSEMARY POTATOES

Rosmarinkartoffeln

SAUCES

DIJONAISE SAUCE

Dijon-Senf sauce

AU POIVRE SAUCE

Pfeffersauce

BLUE-CHEESE SAUCE

Gorgonzolasauce

SAUCE BERNAISE

Sauce Bernaise

MASALA SAUCE

Masalasauce

CHAPEAUX

HERBAL BUTTER

Kräuterbutter

TRUFFEL BUTTER

Trüffelbutter

