Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser
0,25 l ..... 3,00 €
0,75 l ..... 6,50 €

Coca-Cola
0,2 l ..... 2,50 €
0,4 l ..... 4,90 €

Fanta
0,2 l ..... 2,50 €
0,4 l ..... 4,90 €

Sprite
0,2 l ..... 2,50 €
0,4 l ..... 4,90 €

Spezi
0,2 l ..... 2,50 €
0,4 l ..... 4,90 €

Apfelschorle
0,2 l ..... 2,50 €
0,4 l ..... 4,90 €

Bitter Lemon
0,2 l ..... 2,50 €
0,4 l ..... 4,90 €

Ginger Ale
0,2 l ..... 2,50 €
0,4 l ..... 4,90 €

Säfte und Nektar

Apfelsaft
0,2 l ..... 2,50 €
0,4 l ..... 4,80 €

Orangensaft
0,2 l ..... 2,50 €
0,4 l ..... 4,80 €

Tomatensaft
0,2 l ..... 2,50 €
0,4 l ..... 4,80 €

Kirschnektar
0,2 l ..... 2,50 €
0,4 l ..... 4,80 €

Johannisbeernektar
0,2 l ..... 2,50 €
0,4 l ..... 4,80 €

Bananen-Kirsch-Nektar
0,2 l ..... 2,50 €
0,4 l ..... 4,80 €

Kaffee und Heiße Getränke

Espresso
klein, schwarz, kräftig ..... 3,30 €

Espresso Macchiato
mit einem Schuss Milch ..... 3,80 €

Kaffee schwarz
frisch gemahlen aus ganzen Bohnen ..... 3,30 €

Schokokaffee
mit einem Schuss Schokolade ..... 4,20 €

Cappucchino
original italienisch ..... 4,20 €

Cappucchino spezial
mit einem Schuss Schokolade ..... 4,50 €

Cafè au lait
Milchkaffee ..... 4,20 €

Latte Macchiato
Milchschaum mit einem Schuss Espresso ..... 4,80 €

Kakaotraum ..... 4,00 €

Bier vom Fass

Krombacher Pils (hell)
0,3 l ..... 3,80 €
0,4 l ..... 4,90 €

Heineberger (dunkel)
0,3 l ..... 3,50 €
0,5 l ..... 5,60 €

Krefelder
0,3 l ..... 3,50 €
0,5 l ..... 5,60 €

Diesel
0,3 l ..... 3,80 €
0,4 l ..... 4,90 €

Radler
0,3 l ..... 3,80 €
0,4 l ..... 4,90 €

Flaschenbiere

Krombacher Weizen (hell)
0,5 l ..... 5,20 €

Krombacher Weizen (dunkel)
0,5 l ..... 5,20 €

Kristallweizen
0,5 l ..... 5,20 €

Krombacher Pils (alkoholfrei)
0,33 l ..... 3,60 €

Krombacher Weizen (alkoholfrei)
0,5 l ..... 5,20 €

Malzbier
0,33 l ..... 2,80 €

Digestif

Kümmel
2 cl ..... 3,00 €

Jägermeister
2 cl ..... 3,00 €

Ramazotti
2 cl ..... 3,00 €

Slivovic
2 cl ..... 3,00 €

Julischka
2 cl ..... 3,00 €

Hennessy Cognac
2 cl ..... 4,80 €

Jack Daniels Whiskey
2 cl ..... 3,50 €

Linie Aquavit
2 cl ..... 3,50 €

Malteser Aquavit
2 cl ..... 3,50 €

Williams Birne
2 cl ..... 3,00 €

Grappa
2 cl ..... 3,00 €

Fernet Branca
2 cl ..... 3,00 €

Ouzo
2 cl ..... 3,00 €

Sambucca
2 cl ..... 3,00 €

Offene Weine

Weisswein

Pinot Grigio trocken
0,2 l ..... 6,50 €

Riesling trocken
Bio – Weingut Pflüger / Pfalz
0,2 l ..... 6,80 €

Riesling halbtrocken
Bio – Weingut Pflüger / Pfalz
0,2 l ..... 6,80 €

Silvaner / Pfalz
Lieblich
0,2 l ..... 6,80 €

Rosé

Rose feinfruchtig
Pfalz
0,2 l ..... 6,80 €

Rotwein

Primitivo, trocken
0,2 l ..... 6,80 €

Montepulciano d'Abruzzo trocken
Italien
0,2 l ..... 6,80 €

Malbec Mendoza
Argentinien
0,2 l ..... 7,50 €

Blauer Portugieser / Pfalz
Halbtrocken
0,2 l ..... 6,80 €

Kadarka Povadarie lieblich
Mazedonien
0,2 l ..... 6,50 €

Eine weitere Auswahl an Flaschenweinen haben wir für Sie in einer gesonderten Weinkarte zusammengestellt.

Ancho

Restaurant Steakhouse

Aperitifs

Prosecco 0,1 l ..... 6,00 €

Prosecco Aperol 0,2 l ..... 7,50 €

Kir mit Prosecco oder Weißwein 0,1 l ..... 6,00 €

Martini Bianco oder Rosso 0,5 cl ..... 6,00 €

Campari Orange 0,4 cl ..... 6,00 €

Sherry-Creme (Sandermann) 0,5 cl ..... 6,00 €

Lillet-Mix 0,2 cl ..... 8,50 €

Warme Vorspeisen

02. Tomatensuppe ..... 6,50 €

03. Panzerotti
mit Steinpilz-Füllung in Salbeibutter ..... 6,80 €

04. Gebratene Black-Tiger-Garnelen
mit Cherry-Tomaten
und Knoblauch-Kräuter-Creme ..... 14,00 €

05. Schafskäse gebacken
mit Feldsalat, Pinienkernen, getrockneten
Tomaten und Honig-Cherry-Sauce ..... 10,80 €

Kalte Vorspeisen

08. Lauwarmer Ziegenkäse
mit Feldsalat, Pinienkernen, getrockneten
Tomaten und Honig-Cherry-Sauce ..... 10,80 €

09. Carpaccio di carne (vom Rind)
Feldsalat, Parmesankäse und Zitrone ..... 14,00 €

11. Tapas-Teller für 2 Personen ..... 18,00 €

12. Tapas-Teller für 1 Person ..... 9,00 €

Junior Menü

21. Junior-Schnitzel
vom Schwein (Oberschale)
mit frischen Steak-Pommes ..... 11,00 €

22. Fish und Chips
Lachsfilet paniert mit American
Wedges und Sauerrahm-Dipp ..... 14,50 €

23. Junior-Gaucho-Steak
ca. 150 g zartes Rumpsteak
mit frischen Steak-Pommes ..... 17,00 €

Salate

14. Schopska-Salat
mit Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln,
Schafskäse und Balsamico-Dressing ..... 7,50 €

15. Kleiner gemischter Salat der Saison
mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen,
und Orangen-Kräuter-Dressing ..... 6,50 €

16. Feldsalat
mit gerösteten Pinienkernen,
getrockneten Tomaten, Parmesankäse,
und Balsamico-Dressing ..... 11,50 €

17. Salatteller „Ancho"
mit Schafskäse, Parmesan, Oliven,
Kapern und Balsamico-Senf-Dressing ..... 16,50 €

18. Salatteller
mit gegrillten Hähnchenbruststreifen
und Balsamico-Senf-Dressing ..... 17,50 €

19. Salatteller
mit gebratenen Garnelen
und Balsamico-Senf-Dressing ..... 19,00 €

Pasta und Kartoffelspeisen

30. Panzerotti
mit Steinpilz-Füllung in Salbeibutter ..... 12,60 €

31. Tortellini
mit Ricotta-Spinat-Füllung
in Spinat-Sahne-Sauce ..... 16,00 €

32. Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung,
frischen Zucchini, Kirschtomaten
und Knoblauch in Olivenöl ..... 16,80 €

33. Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung & Rinderfillet
Spitzen, frischen Zucchini, Kirschtomaten
und Knoblauch in Olivenöl ..... 25,00 €

34. Gnocchi mit frischen Zucchini, Kirschtomaten
und Knoblauch in Olivenöl ..... 16,80 €

35. Gnocchi mit Rinderfillet-Spitzen,
frischen Zucchini, Kirschtomaten
und Knoblauch in Olivenöl ..... 25,00 €

Vom Lavastein-Grill

Südamerkanische Steaks vom Black Angus-Rind (Rodeo-Ranch) – Purer Steakgenuss aus reiner Weidehaltung, gewöhnlich medium gebraten, nach Wunsch auch rare-englisch oder ganz durchgebraten (well done)

Zu allen Steaks servieren wir Ihnen hausgemachte Kräuterbutter.

Steakplatte für 2 Personen

44. Rumpsteak, Filet, Duroc-Schweinefilet
und Bacon (ca. 600 g)
mit Speckbohnen, Djuvec-Reis,
frischen Steak-Pommes
und Kräuterbutter ..... 69,00 €

Bife „Angusto" Rumpsteak (mit feinem Fettrand)

45. Mediano 200 g ..... 24,50 €

46. Grande 300 g ..... 32,00 €

Bife de Lomo Rinderfilet

47. Pegueno 200 g ..... 26,00 €

48. Grande 250 g ..... 31,00 €

Chateaubriand für 2 Personen

49. Rinderfilet am Stück gegrillt ca. 500 g
(nicht durchgebraten erhältlich)
mit grünen Speckbohnen,
frischen Steak-Pommes, Djuvec-Reis,
Pfeffer- und Champignon-Rahmsauce ..... 79,00 €

Bife „Ancho"

50. Entrecôte (fr.)
Rib-Eye (engl.) 250 g ..... 28,50 €

T-Bone-Steak

51. Rumpsteak und Filetstück am Knochen
wie gewachsen, 500 g ..... 35,00 €

Anchos Surf & Turf

52. Rinderfilet 250 g
dazu 3 Black-Tiger-Garnelen,
gebraten, mit Schale (ohne Kopf) ..... 36,50 €

Lamm

73. Lammfilet ca. 280 g
(Neuseeland|Rodeo-Ranch) vom Grill
mit Rotwein-Pfeffersauce ..... 32,00 €

74. Lamm-Carree ca. 350 g
(Neuseeland|Rodeo-Ranch) vom Grill
mit Knoblauchsauce ..... 32,00 €

Beilagen

340. Süßkartoffel-Pommes ..... 6,50 €

350. Folien-Kartoffeln mit Sauerrahm ..... 6,50 €

351. Frische Steak-Pommes ..... 5,50 €

352. American Wedges ..... 5,50 €

354. Grüne Bohnen mit Speck ..... 5,50 €

355. Sauerrahm ..... 3,00 €

356. Saisongemüse ..... 6,50 €

357. Rotwein-Pfeffersauce ..... 3,50 €

358. Champignon-Rahmsauce ..... 3,50 €

359. Gorgonzola-Sahnesauce ..... 3,50 €

360. Kräuterbutter ..... 1,80 €

361. Sweet & Spicy-Dipp ..... 1,80 €

Verschiedenes

75. Chicken-Steak vom Grill
zwei zarte Hähnchenbrustfilets
mit Rotwein-Pfeffersauce
und American Wedges ..... 18,50 €

76. Wiener Schnitzel vom Kalb (Oberschale)
mit frischen Steak-Pommes ..... 23,90 €

77. Schnitzel „Wiener Art"
vom Schwein (Oberschale)
mit frischen Steak-Pommes ..... 16,50 €

78. Champignon-Rahmschnitzel
vom Schwein (Oberschale)
mit frischen Champignons in Rahmsauce,
dazu frische Steak-Pommes ..... 17,50 €

Verschiedenes

79. Grillteller „Premium"
Duroc-Schweinemedaillons, Angus-Rind,
Putenfilet und Bacon, dazu Djuvec-Reis,
frische Steak-Pommes,
Ajvar und Zwiebeln ..... 28,00 €

80. Saltimbocca Ancho
Kalbsschnitzel (Natur) gefüllt mit Parmaschinken
und Salbei, in feiner Weißweinsauce
und American Wedges ..... 24,50 €

81. Putenbrust-Filet-gegrillt (ca. 300 g)
mit Champignon-Rahmsauce
und American Wedges ..... 19,50 €

82. Schweinemedaillons
von Thüringer Duroc-Schweinen,
mit Pfeffersauce und
frischen Steak-Pommes ..... 24,80 €

Fisch

60. Nordsee-Scholle
in Salbeibutter gebraten,
dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm ..... 22,50 €

61. Lachs-Filet
mit Knoblauch-Kräutersauce,
dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm ..... 24,50 €

62. Riesengarnelen
mit Knoblauch-Kräutersauce,
dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm ..... 32,00 €

63. Fish and Chips
Lachsfilet paniert,
mit American Wedges
und Sauerrahm-Dipp ..... 23,50 €

Dessert

87. Vanille Eis
mit Schokoladensauce ..... 6,50 €

Selbstgemacht

88. Zitronen-Sorbet (je Kugel) ..... 3,00 €

90. Tiramisu
kleine Portion ..... 6,50 €

91. Tiramisu
große Portion ..... 9,80 €

92. Schokokuchen mit weichem Kern
dazu eine Kugel Vanille-Eis ..... 7,90 €

93. Heißer Apfelstrudel ca. 160 g
mit Vanille-Eis ..... 8,20 €

94. Dessert-Kombination
für 2 Personen ..... 19,50 €

Kennzeichnung von Zusatzstoffen

01. mit Farbstoff (en)
02. mit Konservierungsstoff (en)
03. mit Antioxidationsmittel
04. mit Geschmacksverstärker (n)
05. mit Schwefeldioxid
06. mit Schwärzungsmittel
07. mit Phosphat
08. mit Milcheiweiß
09. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. gewachst
12. mit Taurin
13. enthält eine Phenylalaninquelle
14. mit Süßungsmittel

Über die in unsere Speisen enthaltenen Allergene geben wir Ihnen gerne Auskunft. Eine Schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Kennzeichnung Allergene

20. Glutenhaltige Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder deren Hybridstämme
21. Krebstiere wie Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer etc.
22. Eier
23. Fisch
24. Erdnüsse
25. Soja
26. Milch (einschließlich Laktose)
27. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse
28. Sellerie
29. Senf
30. Sesamsamen
31. Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg/kg oder Liter)
32. Süßlupinen
33. Weichtiere (zum Beispiel Schnecken, Muscheln, Tintenfisch etc.)