

Aperitifs

Prosecco 0,1l	5,00 €
Prosecco Aperol 0,1l.....	6,00 €
Kir mit Prosecco oder Weißwein 0,1l	5,00 €
Martini Bianco oder Rosso 0,5cl	4,50 €
Campari Orange 0,4cl.....	5,00 €
Campari Soda 0,4cl.....	5,00 €
Sherry-Creme (Sandermann) 0,5cl.....	4,20 €

Warme Vorspeisen

02. Tomatensuppe.....	4,80 €
03. Panzerotti mit Steinpilz-Füllung in Salbeibutter	5,80 €
04. Gebratene Garnelen mit Cherry-Tomaten und Knoblauch-Kräuter-Creme.....	10,50 €
05. Schafskäse gebacken mit Feldsalat, Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Honig-Cherry-Sauce.....	7,80 €

Kalte Vorspeisen

08. Lauwarmer Ziegenkäse mit Feldsalat, Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Honig-Cherry-Sauce	7,50 €
09. Carpaccio di carne (vom Rind) Feldsalat, Parmesankäse und Zitrone	11,50 €
11. Tapas-Teller	11,80 €

Junior Menü

21. Junior-Schnitzel vom Schwein (Oberschale) mit frischen Steak-Pommes	9,80 €
22. Fish und Chips Lachsfilet paniert mit American Wedges und Sauerrahm-Dipp	11,00 €
23. Junior-Gaucht-Steak ca. 150g zartes Rumpsteak mit frischen Steak-Pommes	13,80 €

Für Kids zu jedem Gericht 2 Kugeln Vanille-Eis
mit Schokosauce.

Salate

14. Schopska-Salat mit Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Schafskäse und Balsamico-Dressing.....	4,80 €
15. Kleiner gemischter Salat der Saison mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, und Orangen-Kräuter-Dressing	3,80 €
16. Feldsalat mit gerösteten Pinienkernen, getrockneten Tomaten, Parmesankäse, und Balsamico-Dressing.....	8,50 €
17. Salatteller „Ancho“ mit Schafskäse, Parmesan, Oliven, Kapern und Balsamico-Senf-Dressing	12,80 €
18. Salatteller mit gegrillten Hähnchenbruststreifen und Balsamico-Senf-Dressing	12,80 €
19. Salatteller mit gebratenen Garnelen und Balsamico-Senf-Dressing	12,80 €

Pasta und Kartoffelspeisen

30. Panzerotti mit Steinpilz-Füllung in Salbeibutter	10,60 €
32. Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung in Spinat-Sahne-Sauce.....	10,80 €
34. Gnocchi mit frischem Spinat in Gorgonzola-Sahnesauce	11,00 €
35. Gnocchi „Ancho“ mit Lachsfilet-Stücken, und frischem Spinat in Sahne-Sauce.....	12,80 €

Vom Lavastein-Grill

Südamerikanische 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)

Steakplatte für 2 Personen

44. Rumpsteak, Filet, Duroc-Schweinefilet und Bacon (ca. 600g) mit Speckbohnen, Djuvec-Reis, frischen Steak-Pommes und Kräuterbutter 50,00 €

Bife „Angusto“ Rumsteak (mit feinem Fettrand)

45. Mediano 200g 18,50 €
46. Grande 300g 23,50 €

Bife de Lomo Filet

47. Pegueno 200g 21,00 €
48. Grande 250g 23,50 €

Chateaubriand für 2 Personen

49. Rinderfilet am Stück gegrillt ca. 500g (nicht durchgebraten erhältlich) mit grünen Speckbohnen, frischen Steak-Pommes, Djuvec-Reis, Pfeffer- und Champignon-Rahmsauce 60,00 €

Bife „Ancho“

50. Entrecôte (fr.) Rib-Eye (engl.) 250g 21,00 €

T-Bone-Steak

51. Rumpsteak und Filetstück am Knochen wie gewachsen, 500g 26,50 €

Anchos Surf & Turf

52. Rinderfilet 250g dazu 3 Black-Tiger-Garnelen, gebraten, mit Schale (ohne Kopf) 28,50 €

Beilagen

340. Süßkartoffel-Pommes 4,80 €
350. Folien-Kartoffeln mit Sauerrahm 3,80 €
351. Frische Steak-Pommes 3,50 €
352. American Wedges 3,50 €
354. Grüne Bohnen mit Speck 3,80 €
355. Sauerrahm 2,00 €
356. Saisongemüse 3,80 €
357. Pfeffersauce 3,50 €
358. Champignon-Rahmsauce 3,50 €
359. Gorgonzola-Sahnesauce 3,50 €
360. Kräuterbutter 1,00 €
361. Sweet & Spicy-Dipp 1,00 €

Verschiedenes

73. Lammfilet ca. 280g (Neuseeland|Rodeo-Ranch) vom Grill mit Pfeffersauce, Folienkartoffel mit Sauerrahm und grüne Bohnen mit Speck 27,50 €
74. Lamm-Carree ca. 350g (Neuseeland|Rodeo-Ranch) vom Grill mit Knoblauchsauce, frischen Pommes Frites und grüne Bohnen mit Speck 26,00 €
75. Chicken-Steak vom Grill zwei zarte Hähnchenbrustfilets mit Pfeffersauce und American Wedges 14,50 €
76. Wiener Schnitzel vom Kalb (Oberschale) mit frischen Steak-Pommes 16,50 €
77. Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein (Oberschale) mit frischen Steak-Pommes 11,80 €
78. Champignon-Rahmschnitzel vom Schwein (Oberschale) mit frischen Champignons in Rahmsauce, dazu frische Steak-Pommes 12,80 €

Verschiedenes

79. Grillteller „Premium“
Duroc-Schweinemedallions, Angus-Rind,
Hacksteak und Bacon, dazu Djuvec-Reis,
frische Steak-Pommes,
Ajvar und Zwiebeln 21,00 €
80. Pljeskavica gefüllt mit Schafskäse
Gefülltes Hacksteak (vom Angus-Rind
und Duroc-Schwein) mit Djuvec-Reis,
frischen Steak-Pommes,
Ajvar und Zwiebeln 15,00 €
81. Putenbrust-Filet
in Käse-Zwiebelpanade (ca. 300g)
mit Champignon-Rahmsauce
und American Wedges 15,80 €
82. Schweinemedallions
von Thüringer Duroc-Schweinen,
mit Pfeffersauce und
frischen Steak-Pommes..... 21,00 €

Fisch

60. Nordsee-Scholle
in Salbeibutter gebraten,
dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm..... 15,50 €
61. Lachs-Filet
mit Knoblauch-Kräutersauce,
dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm 17,50 €

62. Riesengarnelen
mit Knoblauch-Kräutersauce,
dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm..... 28,50 €
63. Fish and Chips
Lachsfilet paniert,
mit American Wedges
und Sauerrahm-Dipp 17,50 €

Dessert

87. Vanille Eis
mit Schokoladensauce..... 4,50 €

Selbstgemacht

88. Zitronen-Sorbet (je Kugel) 1,50 €
90. Tiramisu
kleine Portion 4,50 €
91. Tiramisu
große Portion 7,50 €
92. Schokokuchen mit weichem Kern
dazu eine Kugel Vanille-Eis 4,80 €
93. Heißer Apfelstrudel ca. 160g
mit Vanille-Eis..... 5,50 €
94. Dessert-Kombination
für 2 Personen 12,50 €

Kennzeichnung von Zusatzstoffen

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

Kennzeichnung Allergene

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

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

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	
0,25l.....	2,60 €
0,75l.....	5,80 €
Coca-Cola	
0,2l.....	2,50 €
0,4l.....	3,90 €
Fanta	
0,2l.....	2,50 €
0,4l.....	3,90 €
Sprite	
0,2l.....	2,50 €
0,4l.....	3,90 €
Spezi	
0,2l.....	2,50 €
0,4l.....	3,90 €
Apfelschorle	
0,2l.....	2,50 €
0,4l.....	3,90 €
Bitter Lemon	
0,2l.....	2,50 €
0,4l.....	4,50 €
Ginger Ale	
0,2l.....	2,50 €
0,4l.....	4,50 €

Säfte und Nektar

Apfelsaft	
0,2l.....	2,50 €
0,4l.....	4,80 €
Orangensaft	
0,2l.....	2,50 €
0,4l.....	4,80 €
Tomatensaft	
0,2l.....	2,50 €
0,4l.....	4,80 €
Kirschnektar	
0,2l.....	2,50 €
0,4l.....	4,80 €
Johannisbeernektar	
0,2l.....	2,50 €
0,4l.....	4,80 €
Bananen-Kirsch-Nektar	
0,2l.....	2,50 €
0,4l.....	4,80 €

Kaffee und Heiße Getränke

Espresso	
klein, schwarz, kräftig.....	2,70 €
Espresso Macchiato	
mit einem Schuss Milch.....	3,00 €
Kaffee schwarz	
frisch gemahlen aus ganzen Bohnen.....	3,00 €
Schokokaffee	
mit einem Schuss Schokolade.....	3,00 €
Cappuccino	
original italienisch.....	3,50 €
Cappuccino spezial	
mit einem Schuss Schokolade.....	3,50 €
Cafè au lait	
Milchkaffee.....	3,50 €
Latte Macchiato	
Milchschaum mit einem Schuss Espresso.....	3,70 €
Kakaotraum.....	3,00 €

Bier vom Fass

Krombacher Pils (hell)	
0,3l.....	3,10 €
0,4l.....	4,10 €
Heineberger (dunkel)	
0,3l.....	3,10 €
0,5l.....	5,10 €
Krefelder	
0,3l.....	3,10 €
0,5l.....	5,10 €
Diesel	
0,3l.....	3,10 €
0,4l.....	4,10 €
Radler	
0,3l.....	3,10 €
0,4l.....	4,10 €

Flaschenbiere

Krombacher Weizen (hell)	
0,5l.....	4,80 €
Krombacher Weizen (dunkel)	
0,5l.....	4,80 €
Kristallweizen	
0,5l.....	4,80 €
Krombacher Pils (alkoholfrei)	
0,33l.....	3,20 €
Krombacher Weizen (alkoholfrei)	
0,5l.....	4,80 €
Malzbier	
0,33l.....	2,80 €

Digestif

Kümmel	
0,2cl.....	2,50 €
Jägermeister	
0,2cl.....	2,50 €
Ramazotti	
0,2cl.....	2,50 €
Slivovic	
0,2cl.....	2,50 €
Julischka	
0,2cl.....	2,50 €
Hennessy Cognac	
0,2cl.....	3,80 €
Jack Daniels Whiskey	
0,2cl.....	3,20 €
Linie Aquavit	
0,2cl.....	3,00 €
Malteser Aquavit	
0,2cl.....	3,00 €
Williams Birne	
0,2cl.....	3,00 €
Grappa	
0,2cl.....	3,00 €
Fernet Branca	
0,2cl.....	3,00 €
Ouzo	
0,2cl.....	3,00 €
Sambucca	
0,2cl.....	3,00 €

Offene Weine

Weisswein

Pinot Grigio trocken	
0,2l.....	4,80 €
Riesling trocken	
Bio – Weingut Pflüger / Pfalz	
0,2l.....	5,20 €
Riesling halbtrocken	
Bio – Weingut Pflüger / Pfalz	
0,2l.....	5,20 €
Traminac (Savagnin) lieblich	
Kroatien	
0,2l.....	5,20 €

Rosé

Rose feinfruchtig	
Bio – Weingut Pflüger / Pfalz	
0,2l.....	6,50 €

Rotwein

Montepulciano d'Abruzzo trocken	
Italien	
0,2l.....	4,80 €
Malbec Mendoza	
Argentinien	
0,2l.....	6,80 €
Cuvée feinfruchtig	
Bio – Weingut Pflüger / Pfalz	
0,2l.....	5,20 €
Kadarka Povadarie lieblich	
Mazedonien	
0,2l.....	4,80 €

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

Biegenstraße 19
35037 Marburg

06421 9528388
Montags Ruhetag
www.ancho-marburg.de