

## ***Liebe Gäste, herzlich willkommen auf der Moor-Ranch!***

**Wir freuen uns sehr über Ihren Besuch und bedanken uns ganz herzlich bei Ihnen für das entgegengebrachte Vertrauen in uns & unsere Produkte.**

Saisonal, frisch und naturnah sind unsere Grundsätze. Unsere Produkte beziehen wir nach Möglichkeit aus der Region. Unser Service empfiehlt Ihnen gerne etwas Gutes, welches wir von der Küche mit viel Sorgfalt für Sie zubereiten. Hierbei verzichten wir nach Möglichkeit auf künstliche Zusatz- und Konservierungsmittel. Wir hoffen, Sie mit unseren neuen Kombinationen zu überraschen und mit unseren beliebten Klassikern verwöhnen zu können. Lehnen Sie sich zurück, genießen die Zeit bei uns und lassen einfach „die Seele baumeln“.

### **Exklusiv bei uns auf der Moor-Ranch: *Filetsteak vom „Blonde d’Aquitaine“***



Durch die langjährige Freundschaft zwischen dem Küchenchef-Kollegen & Yannik Knab und Frank Andernacht, konnte der Kontakt zu einer „Boucheries“ in Chalon in der Champagne hergestellt werden. Von dort aus beziehen wir das Fleisch direkt. Frischer geht es nicht. Dadurch ist es uns gelungen, noch mehr für Sie, unsere Gäste, herauszuholen.

Das „Blonde d’Aquitaine“ ist qualitativ gleichzusetzen oder sogar noch höher anzusiedeln als das US BEEF. Kombiniert mit unserem 800°C-Grill ist ein Geschmacksfeuerwerk - nicht nur für Feinschmecker - vorprogrammiert!

### **Kochkunst, Service und Freundlichkeit haben eine Namen: *Frank & Dominik***

Für den einen ist Kochkunst das Geschmackserlebnis, für den anderen das Auge, das mitisst, für einen anderen wiederum ist es die Kombination von Vertrautheit mit der Kunst etwas Neues einzubringen. Frank Andernacht vereint all diese Dinge in seinen Gerichten.

Neben der Kochkunst sind Service und Freundlichkeit nicht nur Tugenden, sondern Lebenseinstellungen. Lassen Sie sich von unserem Personal verwöhnen. Wir haben stets ein offenes Ohr für Sie und es ist uns eine ausgesprochene Herzensangelegenheit, jeden Ihrer Besuche bei uns am idyllischen Hücker-Moor zu einem Erlebnis zu machen.



Ihr & Euer Küchenchef

*Frank Andernacht*

Ihr & Euer Betriebsleiter Dominik Tiemann

*Dominik Tiemann*

*~ Suppen & Vorspeisen ~*

<b>Kräftige Rinderkraftbrühe</b> <sup>c,g,l</sup> <i>deftige Gemüseeinlage</i>	€ 5,50
<b>Hummer-Schaumsüppchen</b> <sup>a,b,c,g,i,l</sup> <i>gebratene Riesengarnele</i>	€ 5,50
<b>Kürbiscremesuppe</b> <sup>a,e,g,i,l</sup> <i>Kerne   steirisches Kürbiskernöl</i>	€ 5,00
<b>Petersilienwurzelcreme</b> <i>Petersilienwurzelchips</i>	€ 5,50
<b>Anti-Pasti-Mista</b> <sup>a,i,j</sup> <i>mariniertes &amp; gegrilltes Gemüse   Bruschetta   Rucola-Salat</i>	€ 11,90
<b>Großer bunter Jahreszeitensalat</b> <sup>a,e,g,i,j</sup> <i>wahlweise</i> <i>Rinderfiletstreifen</i> <i>Geflügelstreifen</i> <i>Ofenkartoffel   Sourcreme</i>	€ 8,50 € 14,50 € 13,50 € 11,90
<b>Caesars Salat</b> <sup>a,c,g,i,l</sup> <i>Roma-Salat   cremiges Parmesan-Dressing   Bacon &amp; Croûtons</i> <i>wahlweise</i> <i>gebratene Poularden-Brust</i>	€ 9,00 € 14,50

*~ Vegetarisch ~*

<b>Kürbis-Risotto</b> <sup>g,i</sup> <i>Kerne   steirisches Kürbiskernöl</i> <i>wahlweise</i> <i>gebratenes Lammfilet (nicht vegetarisch)</i>	€ 9,90 € 15,90
<b>Gefüllte Tortellacci</b> <sup>a,c,e,g,i</sup> <i>Kürbis   geröstete Kürbiskerne</i>	€ 13,90
<b>Maultaschen gefüllt mit Steinpilzen</b> <i>Kräuter   Weißwein   gebratene Pilze</i>	€ 14,50

## ~ Lebensmittel aus der Region ~

Regionale Lebensmittel zeichnen sich durch kurze Transportwege aus, sind in der Saison erntefrisch zu genießen und unterstützen heimische Landwirtschaftsbetriebe aus der Region.

Es gibt Unmengen an Lebensmitteln in den Supermärkten, beim kleinen Händler um die Ecke, auf dem Wochenmarkt oder mittlerweile auch im Internet. Doch leider geht der Trend dazu, dass alles und auch zu jeder Jahreszeit erhältlich ist. Doch genau dieses Verhalten ist leider nicht nachhaltig

Daher sind wir in der Moor-Ranch stets bemüht unsere Produkte möglichst von unseren Partnern frisch aus der Region zu beziehen.

## ~ Fleisch ~

- „Westfälisches Krüstchen“** <sup>a,c,e,g,i,</sup> € 15,90  
*2 panierte Schnitzelchen | Spiegelei | Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln | Salat wahlweise statt Spiegelei mit Champignon-Rahm mit Balkansauce*
- Geschmorte Rinderbäckchen** <sup>a,g,i,j,l</sup> € 17,50  
*gedünsteter Wirsing | Kartoffelstampf*
- Brasato - in Chianti geschmorter Rinderbraten -** <sup>a,g,i,j,l</sup> € 16,50  
*mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln*
- Filetspitzen „Stroganoff“** <sup>a,g,i,j,</sup> € 17,90  
*zarte Filetspitzen in Sauce | Champignons | Crème fraîche | Bauernrösti | Salat*
- Moor-Ranch Grillpfanne** <sup>l</sup> € 16,90  
*Rind | Schwein | Huhn-Böhnchen | Speck & Zwiebeln | Bratkartoffeln*
- Gefüllte Mais-Poulardenbrust** <sup>a,b,c,i,j,l</sup> € 17,90  
*Riesengarnele | Kräuternudeln | Blattsalate*
- Halbe Bauerente** € 16,90  
*Orangensauce | hausgemachter Rotkohl | Kartoffelklöße*
- Edelhirschragout** € 18,50  
*Pilze | Rotkohl | Spätzle*
- Rosa gebratener Hirschkalbsrücken** € 24,50  
*Petersilienwurzelstampf | Mini Karotten | Kartoffelkräpfen*

~ Saftige Burger ~

~ 200gr - nach hauseigenem Rezept ~

<b>Moor-Ranch Burger</b> <sup>a,c,j</sup> <i>saftig gegrilltes Rindfleisch Bacon   Pflücksalate   Tomate   Gurke   Gouda Kräuter-Mayonnaise</i>	€ 12,90	<b>Beilagen</b> <sup>a,c,e,f,g,i,j,l</sup> <i>Pommes frites</i> je € 3,00 <i>Potato Dippers</i> <i>Süßkartoffelpommes</i> <i>Salatteller</i> € 4,00
<b>Pulled Chikn Burger</b> <sup>a</sup> <i>saftig gegrilltes Fleisch von der Poularde Pflücksalate   Tomate   Gurke   Gouda Kräuter-Mayonnaise</i>	€ 12,90	<b>Toppings</b> <sup>a,c,e,f,g,i,j</sup> <i>Western BBQ</i> € 1,50 <i>Sourcreme</i> € 1,50 <i>Ketchup   Mayonnaise</i> € 0,50
<b>Caprese-Burger</b> <sup>a,g</sup> <i>Büffelmozzarella   Tomaten   Schalotten   Rucola   Crema di Balsamico</i>	€ 10,90	
<b>Pulled Pork Burger</b> <sup>a,i,j,l</sup> <i>mariniertes Schweinefleisch   BBQ-Sauce   Pflücksalate</i>	€ 13,90	

~ Pizza ~

<b>Pizza Salami oder Schinken</b> <i>Tomatensauce   geriebener Käse   Salami oder Kochschinken</i>	€ 10,90
<b>Pizza Ruccola</b> <i>Tomatensauce   geriebener Käse   Kirschtomaten   Parmaschinken Ruccola   gehobelter Parmesan</i>	€ 12,90
<b>Pizza Caprese - Vegetarisch</b> <i>Tomatensauce   Geriebener Käse   Büffel-Mozzarella   Tomaten   Basilikum</i>	€ 12,90
<b>Pizza Scampi</b> <i>Tomatensauce   geriebener Käse   Büffel-Mozzarella   Tomatenscheiben Riesengarnelen   Basilikum</i>	€ 14,90
<b>Pizza Moor-Ranch</b> <i>Tomatensauce   geriebener Käse   halbtrocknete Tomaten Steinpilze   frische Kräuter</i>	€ 15,90





~ *Dessert* ~

<b>Orangen-Grieß-Mousse</b> <sup>a,c,g</sup> <i>-hausgemachter Kosakenzipfel-</i>	€ 6,50
<b>Crème brûlée von der Tonkabohne</b> <sup>c,g</sup> <i>-Salted-Caramel-Eis-<sup>c,g,h</sup></i>	€ 6,90
<b>Dreierlei von der Schokolade</b> <sup>c,g,e</sup> <i>Tarte   Souffle mit flüssigem Kern   Kalte Schnauze</i>	€ 8,20
<b>Mousse von der Williamsbirne</b> <sup>a,c,i</sup> <i>-hausgemachter Baumkuchen-<sup>e,g,h</sup></i>	€ 7,50
<b>Aprikosenparfait</b> <i>-Beerenkompott</i>	€ 6,50
<b>Dessertvariation</b> <i>Auszug der Dessertkarte</i>	<i>p.P.</i> € 8,90

## Die Moor-Ranch Philosophie

Jeder verbindet mit Kochkunst etwas Anderes. Für den einen ist es das exquisite Geschmackserlebnis, für den anderen ist es das Auge, das mitisst, für einen anderen wiederum ist es vor allem das Gefühl von Vertrautheit, Geborgenheit, verbunden mit Kreativität und der Bereitschaft, etwas Neues zu wagen. All das bietet Ihnen unser Haus. Von der Auswahl erlesenster Zutaten über Ihre Zubereitung, die Küchenwerkzeuge geführt mit Liebe, Präzision und Erfahrung, die Kochmethoden wohlüberlegt, sodass Ihre Erwartungen nicht nur erfüllt, sondern im Sinne einer Herzensangelegenheit unsererseits übertroffen werden.

Lassen Sie sich faszinieren von der beeindruckenden Routine, die Frank Andernacht bei uns an den Tag legt und schmecken Sie das Gefühl, das er in jedes einzelne unserer Gerichte investiert. Er kombiniert die modernen Ansprüche der Kochkunst mit der klassischen Qualität, die in unserer schnelllebigen Gesellschaft anderswo oft vermisst wird.

Hier endet unser Anliegen natürlich noch nicht, Ihnen den perfekten Abend mit Ihren Liebsten zu ermöglichen. Service und Freundlichkeit sind bei uns Tugenden, die für uns keine Richtlinien darstellen, sondern vielmehr eine Lebenseinstellung des Personals sind und die sie mit in dieses Restaurant bringen, um es in einen Ort der Freude, der Ruhe und der Sorglosigkeit zu verwandeln. Bei uns wird mit Dominik Tiemann ein großer Wert daraufgelegt, Ihnen zuzuhören, auf Ihre Wünsche einzugehen und Ihnen den Abend zu beschenken, für den Sie gekommen sind.

Lassen Sie sich verwöhnen und vergessen Sie für einen Moment den Stress des Alltags und der Arbeit, indem Sie bei uns in einem Restaurant lachen und essen, wo jeder Abend ein ganz besonderer ist.

### 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 Sulfite | m Lupine | n Weichtier