



## ***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 und 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. Wir hoffen, Sie mit unseren neuen Kreationen 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 meine langjährige Freundschaft zu meinem Küchenchef-Kollegen Yannik Knab konnte der Kontakt zu einer „Boucherie“ in Metz, in der Mirabellenstadt an der Mosel hergestellt werden. Von dort aus beziehen wir nun das Fleisch direkt.

Ab sofort erhalten Sie **exklusiv bei uns** Fleisch vom „Blonde d`Aquitaine“!

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 meinen Mitarbeitern 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



*und das gesamte Team der Moor-Ranch*



## ~ Suppen & Vorspeisen ~

<b>Tagessuppe</b> <sup>c, l</sup>	€ 6,50
<b>Anti-Pasti-Mista</b> <i>Unter anderem, mariniertes &amp; gegrilltes Gemüse <sup>a, l</sup>   Bruschetta <sup>a</sup>   Rucola-Salat</i>	€ 16,90
<b>Großer bunter Jahreszeitsalat</b> <sup>g, i</sup> <i>wahlweise</i>	€ 10,50
<i>Rinderfiletstreifen</i>	€ 18,50
<i>Geflügelstreifen</i>	€ 16,50
<i>Gebratenes Lachs-Steak</i>	€ 17,90
<b>Reibekuchen</b> <sup>a, c, g</sup> (2 Stück) <i>Mit Lachs <sup>d</sup> oder Schnippelschinken <sup>l</sup>   Schmand <sup>g</sup></i>	€ 14,50

## ~ Vegetarisch ~

<b>Pasta all'Arrabbiata</b> <sup>G, C, A</sup> <i>Scharf oder mild mit:</i> <i>Zucchini   Auberginen   Paprika   Kirschtomaten</i>	€ 17,50
<b>Pfifferling-Risotto</b> <sup>g, l</sup> <i>wahlweise gebratenes Lammfilet (nicht vegetarisch)</i>	€ 17,90 € 22,90
<b>Unser Pfifferling Angebot</b>	
<i>Kräuter-Tortellacci gefüllt mit Pfifferlingen gefüllt</i> <sup>g, c, a</sup>	€ 18,90
<i>Bandnudeln mit gebratenen Pfifferlingen in Rahm</i> <sup>g, c, a</sup>	€ 17,90
<b>Italienischer Brotsalat</b> <sup>g, c, a</sup> <i>Brot, Mediterranes Gemüse   Oliven   geröstete Pinienkerne   Rote Zwiebeln   Vinaigrette</i>	€ 13,50





## ~ 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 sein muss. 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 & Fisch ~

### Moor-Ranch Grillpfanne<sup>l</sup>

€ 18,90

Kalb | Rind | Hähnchen | Böhnchen | Speck & Zwiebeln | Bratkartoffeln

### „Westfälisches Krüstchen“

€ 16,50

2 panierte Schnitzelchen<sup>a,c</sup> | Spiegelei<sup>c</sup> | Bratkartoffeln oder

bayrischer-Kartoffel-Salat | gem. Salat<sup>i</sup>

wahlweise statt Spiegelei

mit Champignon-Rahm<sup>a,g,i,l</sup>

mit Balkansauce

### Auf der Haut gebratenes Zanderfilet<sup>A,D,G</sup>

€ 19,90

Mediterranes Gemüse | Rosmarin-Kartoffeln

## ~ Saftige Burger ~

### ~ 200gr - nach hauseigenem Rezept ~

### Moor-Ranch Burger<sup>a</sup>

€ 12,90

saftig gegrilltes Rindfleisch<sup>a,c,j</sup>

Bacon<sup>l</sup> | Pflücksalate | Tomate | Gurke | Gouda<sup>m</sup>

Kräuter-Mayonnaise<sup>c,g,c</sup>

### Beilagen

Pommes frites

Potato Dippers je € 3,00

Süßkartoffelpommes

Salatteller € 4,00

### Toppings

Je € 1,50

Ketchup<sup>m</sup>

Mayo<sup>c,j</sup>

BBQ<sup>l</sup>

Sour Cream<sup>g</sup>

Mango Mayo<sup>c,j</sup>

### Caprese-Burger<sup>a</sup>

€ 10,90

Büffelmozzarella | Tomaten | Schalotten

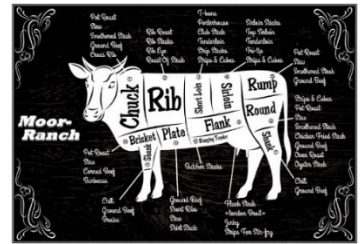
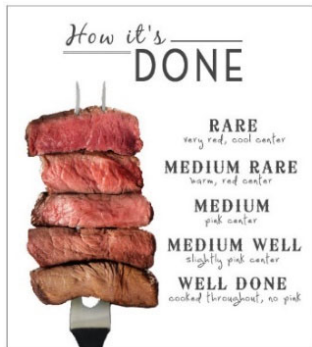
| Ruccola | Crema di Balsamico

### Pulled Pork Burger<sup>a</sup>

€ 13,90

mariniertes Schweinefleisch | BBQ-Sauce<sup>l</sup>

Pflücksalate<sup>h,i</sup>



~ Steaks & mehr ~  
**Köstlichkeiten**  
 vom 800°C – Grill

**Filetsteak** 200 g € 23,50  
 Charolais 300 g € 29,50

**Entrecôte Charolais** 320 g € 24,50  
 Für 2 Personen 450 g € 35,00

**Filetsteak** 200 g € 25,00  
 Limousin 300 g € 31,50

**Filetsteak**  
**blond d'Aquitain** 200 g € 26,50  
 Enthält Omega 3 Fettsäuren & 300 g € 34,50  
 Es ist mager und dabei leicht marmoriert



**Beilagen**

Pommes Frites  
 Bratkartoffeln /Speck<sup>1</sup> & Zwiebeln  
 Potato Dippers  
 Ofenkartoffel / Sourcreme<sup>9,i</sup>  
 Meersalz-Kartoffeln  
 Süßkartoffelpommes je € 3,00

**Gemüse**

Salatteller<sup>i</sup>  
 Böhnchen | Speck<sup>1</sup> & Zwiebeln  
 Gemüseallerlei<sup>9,i</sup>  
 Urwurzelmüse<sup>9,i</sup>  
 Mediterranes Gemüse<sup>9</sup> je € 4,00

**Toppings**

Sauce Bernaise<sup>c,9,i</sup>  
 Schalloten-Rotweinjus<sup>9,i,l</sup>  
 Pfeffersauce<sup>9,i,l</sup>  
 Kräuterbutter<sup>9,j,l</sup>  
 Western BBQ<sup>1</sup>  
 Sourcreme<sup>9</sup> je € 1,50



## ~ Süßigkeiten ~

<b>Schokoladen-Souffle</b>	€ 8,50
<i>Souffle<sup>a,c,g</sup> mit flüssigem Kern Vanille-Eis<sup>a,g,h</sup>   Beerengrütze</i>	
<b>Crème Catalan<sup>c</sup></b>	€ 6,90
<i>Equador-Schokoladen-Eis<sup>c,g</sup></i>	
<b>Panna Cotta<sup>g</sup></b>	€ 7,50
<i>Früchtmark-Limetteneis</i>	
<b>Frozen Joghurt<sup>c,g,h</sup></b>	€ 7,90
<i>frische Beeren-</i>	
<b>Erdbeer-Tiramisu<sup>a,c,g,l</sup></b>	€ 6,50
<i>Fruchtmark - Eis<sup>c,g</sup></i>	
<b>Dessertvariation</b>	p.P. € 8,90
<i>Auszug der Dessertkarte<sup>a,c,g,e,h,l</sup></i>	

## Die Moor-Ranch Philosophie

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.

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

**Hinweis in eigener Sache,**

da in unserer Küche auch mit Mehl gearbeitet wird, möchte ich noch darauf hinweisen das wir eine Kreuzkontermination durch Mehlstaub ( a Gluten ) nicht ausschließen können.

**Allergengruppe sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse Beispielhaft enthalten in:**

A: Glutenhaltiges Getreide, namentlich ( A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse) Weizenmehl, Weizenkeime, Grieß, Paniermehl, Soßenbinder

B. Krebstiere Garnelen, Krabbenmehl

C: Eier Flüssigei, Eigelb

D: Fisch Alle Arten von Fisch, Surimi, Kaviar

E: Erdnüsse Erdnussbutter, Erdnusscreme

F: Soja Sojalecithin, Sojasprossen, Tofu

G: Milch incl. Milchzucker Butter, Joghurt, Sahne, Käse

H: Schalenfrüchte, Nüsse, namentlich (H1Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Kaschu-/Cashewnüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, H9 Queenslandnüsse sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse) Alle geschälten Nüsse, Mandeln, Pistazien, Marzipan, Nougat, Krokant

I: Sellerie Gewürzmischungen, Brühen

J: Senf Senfkörner, Gewürze

K: Sesamsamen Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste

L: Schwefeldioxid / Sulfite ab einer Konzentration über 10 mg/kg oder I Wein, Trockenfrüchte, Obsterzeugnisse (Äpfel)

M: Lupinen Lupinenkerne, Lupinenmehl

N: Weichtiere Schnecken, Muscheln, Tintenfisch