

Verschenken Sie genussvolle Stunden.



Einzulösen bei:

EL CADORO



**Steakhaus - Restaurant
Speckmann's
Mühlenstuben**

Sodinger Straße 127
44627 Herne
Telefon 0 23 23 / 1 30 08
www.el-cadoro.de

Öffnungszeiten:
Mo. bis Sa. von 11.30 - 15.00 Uhr
und von 17.30 bis 23.00 Uhr
An Sonn- und Feiertagen
haben wir durchgehend
von 11.30 - 22.00 Uhr geöffnet.

Im Wert von

in Worten

Datum u. Unterschrift/Stempel

Laufende Nr.

Der Wert dieses Gutscheins kann nicht gegen Bargeld abgelöst werden.

Wir stellen gerne Geschenkgutscheine für Sie aus.

Kalte Vorspeisen

- | | | |
|----|--|-------|
| 7. | Carpaccio vom Rind
mit Rucola und Parmesankäse | 11,50 |
| 8. | Krabben-Cocktail ⁽²⁾
in feiner Cocktailsauce, mit Brot und Butter | 8,50 |
| 9. | Räucherlachs „Bellevue“
mit Sahnemeerrettich, dazu Brot und Butter | 10,90 |

Suppen

- | | | |
|-----|--|------|
| 10. | Kräftige Rindfleischbrühe | 3,50 |
| 11. | Hühnersuppe | 3,50 |
| 12. | Klare Ochsenschwanzsuppe | 3,50 |
| 13. | Broccolisuppe | 3,50 |
| 14. | Gulaschsuppe | 4,00 |
| 15. | Französische Zwiebelsuppe
mit Käse ⁽¹⁾ überbacken | 4,20 |
| 16. | Tomatensuppe
mit Sahnehäubchen | 3,50 |

Warme Vorspeisen

- | | | |
|-----|--|-------|
| 17. | Champignonköpfe
auf Toast, mit Käse ⁽¹⁾ überbacken | 7,00 |
| 18. | Ein Dutzend Weinbergschnecken
in Knoblauchsauce | 7,90 |
| 19. | Scampi
in Knoblauchsauce | 11,90 |
| 20. | Camembert
mit Preiselbeeren, dazu Baguette und Butter | 7,50 |
| 21. | Frische Champignons
mit Krabben oder Schnecken auf Toast, mit Sauce überbacken
und Knoblauch abgeschmeckt | 8,90 |
| 22. | Panierter griechischer Schafskäse
mit Baguette und Butter | 7,50 |

Salate

- | | | |
|-----|---|-------|
| 70. | Bauernsalat
mit Fetakäse und Dressing-Sauce | 7,90 |
| 71. | Salat Gamberoni
Salate der Saison mit gebratenen Scampi, Essig und Olivenöl | 12,50 |
| 72. | Salat Argentina
Salate der Saison mit Rinderfiletstreifen und Champignons, Essig und Olivenöl | 14,50 |
| 73. | Hausschüssel
mit Putenstreifen und Dressing-Sauce | 10,50 |
| 74. | California Salat
mit Krabben, Ananas und Cocktailsauce | 9,50 |
| 75. | El Cadoro Salat
kleiner gemischter Salat mit Dressingsauce | 3,30 |

- | | | |
|-----|---|------|
| 76. | Salatbuffet
Stellen Sie sich Ihren Salatteller selbst am Buffet zusammen. Nehmen Sie soviel, wie einmal auf Ihren Teller paßt. Sie wählen je nach Jahreszeit aus verschiedenen Salatkombinationen, die wir täglich frisch für Sie zubereiten.
Verschiedene Dressings stehen zur Wahl.
Ein Teller - pro Person | 4,30 |
|-----|---|------|

Für den kleinen Hunger und unsere Senioren

- | | | |
|-----|--|-------|
| 88. | Hähnchenbrustfilet „Calvados“
mit Calvadosauce, gedünstetem Apfel und Rosenpfefferkörnern, dazu Rösti | 10,90 |
| 89. | Putenschnitzel „Hawaii“ - mit Schinken ^(1,2,3) , Ananas, Preiselbeeren -
und Käse ⁽¹⁾ überbacken, dazu Pommes frites | 10,50 |
| 90. | Damen Toast kleines Rinderfilet mit Spargel,
Käse ⁽¹⁾ und Sauce Bèarnaise überbacken | 15,50 |
| 91. | Toast „El Cadoro“
Kleines Rumpsteak auf Toast, dazu Champignonköpfe | 13,50 |
| 92. | Gemüseteller | 9,90 |
| 93. | Seniorenteller
gegrilltes Schweinefilet mit Kroketten und Gemüse | 10,90 |

Steak-Börse

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie am Grill zubereiten, sind von Rindern (Black Angus), die auf den saftigen Weiden Südamerikas gezüchtet werden.

Wie sollen wir Ihr Steak grillen?

English: blutig gegrillt

Medium: rosa gegrillt

Well done: durchgegrillt

Wenn Sie keinen besonderen Wunsch äußern,
wird Ihr Steak **Medium - Rosa** gegrillt.

Hüft-Steak

Ein fast fettfreies Stück
aus der Rinderkeule

30.	ca. 200 g	13,90
31.	ca. 250 g	15,90
32.	ca. 300 g	18,50

Filet-Steak

Ein völlig fett- und sehnenfreies
Stück aus der Ochsenlende

36.	ca. 200 g	20,90
37.	ca. 250 g	24,90
38.	ca. 300 g	28,90

Rump-Steak

Wird aus dem Zwischenrippenstück
mit schmalen Fettrand geschnitten

33.	ca. 200 g	15,90
34.	ca. 250 g	19,50
35.	ca. 300 g	22,50

39.	Pfeffer-Filet ca. 200 g mit Pfeffersauce	21,90
-----	--	-------

40.	Champignon-Filet ca. 200 g mit feiner Champignoncremesauce	21,90
-----	--	-------

41.	Pfifferling-Filet ca. 200 g mit hausgemachter Pfifferlingsauce	23,90
-----	--	-------

T-Bone Steak

42.	ca. 600 g	27,90
-----	------------------	-------

Beilagen

44.	Broccoli mit Sauce Bèarnaise	3,50	52.	Folienkartoffel mit Kräuterquark	3,50
45.	Geröstete Champignonköpfe in Rahm	4,50	53.	Bratkartoffeln mit Speckzwiebeln ⁽⁸⁾	3,50
46.	Geröstete Pfifferlinge in Rahm mit Speckzwiebeln ⁽⁸⁾	6,50	54.	Kroketten	2,50
47.	Mexico-Bohnen mit Speckzwiebeln ⁽⁸⁾	3,00	55.	Rösti	2,50
48.	Prinzeß-Bohnen mit Speckzwiebeln ⁽⁸⁾	3,50	56.	Butterreis	2,20
49.	Stangenspargel mit Sauce Hollandaise	4,90	57.	Duvecreis	2,30
50.	Geröstete Zwiebeln	2,50	58.	Maiskolben	2,50
51.	Pommes frites	2,50	59.	Potato Wedges	2,50

Steak mit allem drum und dran

- | | | |
|-----|---|-------|
| 78. | Pfeffer-Hüftsteak ca. 200 g
mit Pommes frites und El Cadoro-Salat | 17,50 |
| 79. | Knoblauch-Hüftsteak ca. 200 g
mit Pommes frites und El Cadoro-Salat | 17,50 |
| 80. | Gefülltes Rumpsteak ca. 280 g
mit Folienkartoffel und El Cadoro-Salat | 20,50 |
| 81. | Pfeffer-Rumpsteak ca. 200 g
mit Pommes frites und El Cadoro-Salat | 20,50 |
| 82. | Knoblauch Rumpsteak ca. 200 g
mit Pommes frites und El Cadoro-Salat | 20,50 |
| 83. | Zwiebel Rumpsteak ca. 200 g
mit Folienkartoffel und El Cadoro-Salat | 21,50 |
| 84. | Champignon Rumpsteak ca. 200 g
mit Folienkartoffel, gerösteten Champignonköpfen und El Cadoro-Salat | 21,50 |
| 85. | Rumpsteak „Gorgonzola“
Rumpsteak mit Gorgonzola-Sauce überzogen, dazu Kroketten und El Cadoro-Salat | 20,50 |

„El Cadoro“ Steakhausplatte

- | | | |
|------|---|----------------------|
| 103. | für 2 Personen | 43,50 |
| 104. | für 4 Personen
verschiedene Steaks vom Rind,
reichlich garniert mit verschiedenen
Beilagen, Folienkartoffel und El Cadoro-Salat | 84,50 |
| 101. | Chateaubriand - ca. 500 g -
gegrilltes Rinderfilet mit edlem Gemüse, Kroketten und El Cadoro-Salat | für 2 Personen 56,00 |

Saucen

- | | | | |
|---|------|---------------------------------|------|
| 60. Pfeffersauce Cognacsauce
mit grünem Pfeffer | 2,50 | 64. Knoblauchsauce | 2,50 |
| 61. Argentinische Spezialsauce | 2,50 | 65. Champignoncremesauce | 2,50 |
| 62. Sauce Bèarnaise | 2,50 | 66. Bratensauce | 1,80 |
| 63. Sauce Hollandaise | 2,50 | 67. Kräuterbutter* | 1,00 |

Gerichte für 2 Personen

99. **Dubrovnik Platte** 34,50
Gefüllte Schnitzel, Hüftsteak, Schweinefilet, Pljeskavica und Cevapcici, dazu Pommes frites, Duvecreis und El Cadoro-Salat
100. **„El Cadoro“ Spezialplatte** 35,50
Medaillons vom Rind und Schwein, kleines Cordon-Bleu, reichlich garniert, dazu Pommes frites und El Cadoro-Salat
102. **Feinschmecker-Platte** 30,50
Hüftsteak, Schweinesteak, Putensteak, Hacksteak, reichlich garniert und El Cadoro-Salat

Etwas Besonderes

Vom Schwein ca. 220 g

105. **Schweinefilet „Saint Gabriel“** 15,50
überzogen mit einer Rotwein-Pflaumen-Sauce, dazu Mandel-Broccoli und Kroketten
106. **Schweine-Medaillons „Gorgonzola“** 15,50
mit Kroketten und El Cadoro-Salat
107. **Schweinerückensteak „Madagaskar“** 12,90
mit heller Pfeffersauce, dazu Pommes frites und El Cadoro-Salat
108. **Schweinefilet „Marco Polo“** 15,50
mit Sauce Bèarnaise und Käse⁽¹⁾ überbacken, dazu Broccoli und Kroketten
109. **Schweinefilet „Madagaskar“** 15,50
in heller Pfeffersauce, dazu Röstinchen und El Cadoro-Salat
110. **Gegrilltes Schweinefilet** 15,50
mit feiner Champignoncremesauce, dazu Kroketten und Prinzeßbohnen
111. **Schweinesteak „Westerländer Art“** 15,90
mit Champignons und Käse⁽¹⁾ überbacken, dazu Röstis und Broccoli
112. **Schweinelendchen „Marseille“** 16,50
mit Stangenspargel und feiner Champignoncremesauce, dazu Kroketten und Butterreis
113. **Schweinefilet „Speckmanns Art“** 15,90
im knusprigen Speckmantel, dazu Bratkartoffeln und Prinzeßbohnen
114. **Schweinemedallions „Calvados“** 15,50
mit Calvados-Sauce, gedünstetem Apfel, Rosenpfefferkörnern und Rösti, dazu El Cadoro-Salat

Etwas Besonderes

Vom Rind ca. 200 g

- | | | |
|------|--|-------|
| 123. | Filetsteak „Gorgonzola“
mit Kroketten und El Cadoro-Salat | 23,90 |
| 115. | Filetsteak
mit Scampi in Knoblauch-Sauce, dazu Butterreis und Prinzeßbohnen | 26,90 |
| 116. | Filet „Othello“
mit Champignons, Krabben und Käse ⁽¹⁾ überbacken, dazu Kroketten und El Cadoro-Salat | 25,90 |
| 117. | „Tournedos“
mit Stangenspargel, Ananas und Sauce Bèarnaise, dazu Kroketten und Butterreis | 25,90 |
| 118. | Mexico Feuersteak
mit scharfer Speziälsauce, dazu Pommes frites und El Cadoro-Salat | 23,90 |
| 119. | Gefülltes Filet ca. 280 g
gefüllt mit Schinken ^(1,2,3) und Käse ⁽¹⁾ , dazu Folienkartoffel und El Cadoro-Salat | 26,90 |

Vom Kalb ca. 200 g

- | | | |
|------|---|-------|
| 120. | Kalbssteak „Louisiana“
mit hausgemachter Pfifferlingsauce überzogen, dazu Bratkartoffeln und El Cadoro-Salat | 20,90 |
| 121. | Kalbssteak „Gorgonzola“
mit Kroketten und El Cadoro-Salat | 19,90 |
| 122. | Kalbssteak „Feinschmecker Art“
mit Stangenspargel, Obst und Käse ⁽¹⁾ überbacken, dazu Röstis und El Cadoro-Salat | 20,90 |

Vom Lamm ca. 200 g

- | | | |
|------|---|-------|
| 135. | Lammfilet
dazu Bratkartoffeln und Prinzeßbohnen | 21,90 |
|------|---|-------|

Geflügeldelikatessen

Von der Pute

125. **Putensteak mit „Pfersich“** 13,50
mit Sauce Bèarnaise und Käse⁽¹⁾ überbacken, dazu Röstinchen und El Cadoro-Salat
126. **Putensteak „Pfeffer“** 12,50
mit Pfeffersauce, dazu Pommes frites und El Cadoro-Salat
127. **Putensteak „Argentina“** 12,50
mit scharfer Speziaisauce, dazu Pommes frites und El Cadoro-Salat
128. **Puten-Medaillons „Gorgonzola“** 13,50
mit Kroketten und El Cadoro-Salat
136. **Putensteak „Saint Gabriel“** 12,50
überzogen mit einer Rotwein-Pflaumen-Sauce, dazu Kroketten und El Cadoro-Salat

Vom Hähnchen

129. **Hähnchenbrust „Pfeffer“** 12,90
mit Pfeffersauce, dazu Potato Wedges und El Cadoro-Salat
130. **Hähnchenbrust „Madagaskar“** 12,90
in heller Pfeffersauce, dazu Kroketten und El Cadoro-Salat
131. **Hähnchenbrust** 11,90
mit Sauce Bèarnaise und Käse⁽¹⁾ überbacken, dazu Röstinchen und El Cadoro-Salat

In pikanter Sauce

140. **Filet-Spitzen „Perez“** 17,50
Rinderfiletspitzen in pikanter Sauce mit Käse⁽¹⁾ überbacken, dazu Butterreis und El Cadoro-Salat
141. **Geschnetzeltes „Züricher Art“** 14,50
Schweinefiletspitzen mit Champignonrahmsauce, dazu Rösti und El Cadoro-Salat
143. **Jägertopf „Art des Hauses“** 14,90
geschnetzeltes Schweinefilet in pikanter Sauce, dazu Butterreis
145. **Pfanne „Calvados“** 15,50
drei verschiedene Medaillons, überzogen mit Calvados-Sauce, mit gedünstetem Apfel, Rosenpfefferkörner, Broccoli und Bratkartoffeln
146. **„El Cadoro“-Pfanne** 14,50
drei Puten-Medaillons in Sauce Bèarnaise, dazu Bratkartoffeln, Champignonköpfe und El Cadoro-Salat
147. **Pfanne „Saint Gabriel“** 15,50
3 verschiedene Medaillons, überzogen mit einer Rotwein-Pflaumen-Sauce, dazu Bratkartoffeln und gedünstete Paprika

Spieße vom Grill

155. **Schweinefilet-Fleischspieß ca. 240 g** 13,90
mit Champignoncremesauce, dazu Pommes frites und El Cadoro-Salat
156. **„Mexico“-Spieß ca. 250 g** 12,90
verschiedene Fleischsorten am Spieß mit Mexico Bohnen,
dazu Pommes frites und El Cadoro-Salat
157. **Halb und Halb** 10,90
4 Fleischröllchen, 1 Fleischspieß, mit Pommes frites, dazu Duvecreis und El Cadoro-Salat
158. **Zwei Fleischspieße** 10,90
Schweinefleisch am Spieß gegrillt, mit Duvecreis, Pommes frites und El Cadoro-Salat
160. **Pfefferspieß „Argentina“ ca. 250 g** 19,50
Rindersteaks am Spieß, überzogen mit einer Pfeffersauce, dazu Pommes frites
und El Cadoro-Salat
161. **Spieß aus Meisterhand ca. 280 g** 19,50
verschiedene Fleischsorten mit argentinischer Spezialsauce,
dazu Bratkartoffeln und El Cadoro-Salat

162. **Spezialspieß „El Cadoro“ ca. 330 g** 23,90
Schweinefilet und Rinderfilets am Spieß, mit Speck, Paprika, Röstzwiebeln
und Champignonköpfen, dazu Rösti und El Cadoro-Salat

Mal etwas Anderes

168. **Cevapcici** mit Pommes frites und Duvecreis und El Cadoro-Salat 10,90
169. **Grill-Teller** Raznjici, Schweinerücken, Pljeskavica, Cevapcici,
Duvecreis, Pommes frites und El Cadoro-Salat 13,90
170. **Gegrillte Leber „Berliner Art“** 10,90
mit gerösteten Zwiebeln, Pommes frites, Duvecreis und El Cadoro-Salat
171. **Gegrillte Leber „Argentinische Art“** 10,90
mit Folienkartoffel und El Cadoro-Salat
172. **Zwiebelhacksteak** dazu Pommes frites, Duvecreis und El Cadoro-Salat 10,90
173. **Gefülltes Hacksteak** 13,50
mit Fetakäse gefüllt, dazu Pommes und El Cadoro-Salat
174. **Überraschungsteller** „El Cadoro“ 13,90
175. **Spezialteller „El Cadoro“** 16,50
mit Duvecreis, dazu Pommes frites und El Cadoro-Salat
176. **Mix Grill „El Cadoro“** 15,50
Rumpsteak, Schweinefilet und Putensteak mit Speck, dazu Folienkartoffel und Prinzeßbohnen

Schnitzelvariationen

- | | | |
|------|--|-------|
| 177. | Champignonschnitzel
mit Butterreis und El Cadoro-Salat | 11,90 |
| 178. | Jägerschnitzel
mit Pommes frites und El Cadoro-Salat | 11,90 |
| 179. | Schnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites und El Cadoro-Salat | 10,90 |
| 180. | Cordon-Bleu
mit saftigem Schinken ^(1,2,3) und Käse ⁽¹⁾ gefüllt, dazu Pommes frites und El Cadoro-Salat | 13,90 |

El Cadoro Fischspezialitäten

- | | | |
|------|---|-------|
| 184. | Rotbarschfilet⁽¹²⁾
mit Salzkartoffeln und El Cadoro-Salat | 13,90 |
| 185. | Seezungenfilet⁽¹²⁾ „Pariser Art“
mit feiner Sauce, dazu Butterreis und El Cadoro-Salat | 19,50 |
| 188. | Lachsfilet⁽¹²⁾ „Norweger Art“
gegrillt, dazu Salzkartoffeln und Broccoli | 18,90 |
| 189. | Zanderfilet⁽¹²⁾
mit Blattspinat und Salzkartoffeln | 18,90 |

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

- | | | |
|-----|---|------|
| 94. | Chicken Nuggets mit Pommes frites | 5,90 |
| 95. | Rotkäppchen
Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Gemüse | 7,50 |
| 96. | Cevapcici mit Pommes frites | 6,50 |
| 97. | Kleines Putenschnitzel vom Grill mit Pommes frites | 7,90 |