



Familie Hinić

*Ankommen und sich wohlfühlen*



## *Sehr geehrte Gäste,*

unsere Menüs mögen sich von denen anderer Restaurants unterscheiden. Die meisten Gerichte sind Kreationen des Hauses, andere gehören der internationalen Küche an, und einige werden nach klassischen Rezepten zubereitet.

Eines jedoch haben alle Gerichte gemeinsam: sie werden nach Ihrer Bestellung frisch und nach den Maßstäben der modernen Küche zubereitet. Qualität kann man nicht unbedingt sehen, aber man kann sie schmecken.

Wenn Sie mit unseren Kochkünsten zufrieden waren, sagen Sie es Ihren Bekannten und Freunden, wenn es Grund zur Reklamation gibt, sagen Sie es uns.

## *Festliche Anlässe*

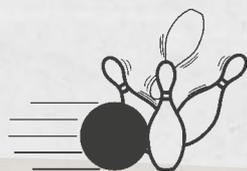
Ob Taufe, Hochzeit, Kommunion, Konfirmation, Geburtstag oder Jubiläum, ein guter Grund zum Feiern findet sich immer. Genießen Sie als Gastgeber das gute Gefühl, dass für Ihre Gäste bestens gesorgt ist.

Wir arrangieren Ihr Fest nach Ihren Wünschen.

Auf Vorbestellung bereiten wir Ihnen auch gerne ein festliches Menü oder ein kalt-warmes Buffet zu (auch außer Haus).

Lassen Sie sich unverbindlich beraten.

**Guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt  
wünscht Ihnen Ihr Team vom El Paso**



**2 Bundeskegelbahnen**

**Hohe Straße 6 · 46499 Hamminkeln-Dingden**

**Tel: 0 28 52 / 27 82**

**[www.steakhaus-el-paso.de](http://www.steakhaus-el-paso.de)**

Alle Preise in € inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung.

*Verschenken Sie ein paar schöne Stunden!*

*Wir stellen gerne  
Geschenkgutscheine  
für Sie aus.*



Laut aktuellem Stand müssen die in Anhang II der EU-Verordnung aufgelisteten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, deklariert werden.  
Dabei handelt es sich um:

Allergene	Kennzeichnung	Allergene	Kennzeichnung
1. <b>Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse</b> U.a. Weizen, Hartweizen, Roggen, Gerste, Hafer. Vorkommen bspw. in Mehlspeisen, Bier, Wurstwaren, Kuchen ...	<b>A</b>	8. <b>Schalenfrüchte (Nüsse)/-erzeugnisse.</b> U.a. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Cashewkerne	<b>H</b>
2. <b>Krebstiere/-erzeugnisse</b> u.a. Krebse, Shrimps, Garnelen, Scampi, Hummer. Vorkommen bspw. in Suppen, Soßen, Würzpasten	<b>B</b>	9. <b>Sellerie/-erzeugnisse</b> Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie	<b>I</b>
3. <b>Eier/-erzeugnisse</b> alle Eiersorten	<b>C</b>	10. <b>Senf/-erzeugnisse</b> u.a. auch Senfsprossen, Senfpulver, Senfkörner	<b>J</b>
4. <b>Fische/-erzeugnisse</b> alle Fischarten. (u.a. auch Anchovis, Kaviar)	<b>D</b>	11. <b>Sesam/-erzeugnisse</b> u.a. Sesamöl, Sesammehl, Sesamsamen	<b>K</b>
5. <b>Erdnüsse/-erzeugnisse</b> alle Erdnussorten	<b>E</b>	12. <b>Schwefeldioxid und Sulphite</b> in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l Schwefeldioxid. U.a. in Trockenobst, Tomatenpüree, Wein	<b>L</b>
6. <b>Soja/-erzeugnisse</b> alle Sorten Sojabohnen	<b>F</b>	13. <b>Lupinen/-erzeugnisse</b> u.a. Lupinenmehl, Lupinenproteine, Lupinenkonzentrat	<b>M</b>
7. <b>Milch/-erzeugnisse</b> einschließlich Laktose alle Milchprodukte	<b>G</b>	14. <b>Weichtiere/-erzeugnisse</b> u.a. Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfische, Calamares	<b>N</b>

## *Kalte Vorspeisen*

10	<b>Shrimp-Cocktail</b> <sup>2</sup> mit Toast und Butter	10,90
12	<b>Caprese</b> Tomaten und Mozzarella abgeschmeckt mit Balsamico, dazu Ciabatta-Brot	9,90
13	<b>Mediterraner Antipasti-Teller</b> Serranoschinken und verschiedene eingelegte Gemüse	14,50
14	<b>Carpaccio</b> luftgetrocknetes Rinderfilet hauchdünn geschnitten, dazu Ciabatta-Brot	15,50
15	<b>Fetakäse</b> mit rohen Zwiebeln, Oliven und Ciabatta-Brot	9,90

## *Suppen*

22	<b>Ungarische Gulaschsuppe</b>	6,90
23	<b>Französische Zwiebelsuppe</b> <sup>1,4</sup> überbacken	6,90
24	<b>Rindfleischsuppe</b> <sup>4</sup>	6,50
25	<b>„Mexikanisches Feuer“</b> eine besonders scharfe Gulaschgemüsesuppe	6,90
26	<b>Tomatencremesuppe</b>	5,50
27	<b>Mediterrane Fischsuppe</b>	7,90

## *Warme Vorspeisen*

30	<b>6 Weinbergschnecken</b> in Kräuterbutter <sup>13</sup> und Sauce nach Béarnaise-Art, dazu Toast und Butter	10,50
31	<b>Shrimps al Ajillo</b> in heißem Knoblauch-Olivenöl mit Kräutern der Provence, dazu Ciabatta-Brot	13,90
32	<b>Champignons mit Krabben</b> mit Sauce Hollandaise und Käse <sup>1</sup> überbacken, dazu Toast	12,90
33	<b>Champignonköpfe</b> (gebraten) in einer Bèarnaise-Knoblauchsauce, dazu Butterreis	9,90
34	<b>Camembert</b> (gebacken) mit Preiselbeeren, dazu Toast und Butter	10,90

## Toast-Gerichte

40	<b>Toast „Lukullus“</b>	20,90
	Rindersteak mit Spargel und Sauce Hollandaise-Art überzogen	
41	<b>Toast „Continental“</b>	14,90
	Putenmedaillon mit Obst und Sauce Hollandaise-Art überzogen	
42	<b>Hawaii-Toast</b>	9,90
	mit Ananas, Schinken <sup>1,2,3</sup> und Käse <sup>1</sup> überbacken	
43	<b>Damen-Toast</b>	15,90
	Schweinefilet mit Champignons und Käse <sup>1</sup> überbacken	

## Salate

50	<b>Salatteller vom Buffet</b>	5,90
51	<b>Schopska-Salat</b> mit Fetakäse, dazu Ciabatta-Brot	10,90
52	<b>Neptun-Salatteller</b> mit Lachsstreifen, dazu Ciabatta-Brot	16,90
53	<b>Putensalat „Veronica“</b>	15,90
	verschiedene Sorten Salat mit gegrilltem Putenfleisch, dazu Ciabatta-Brot	
54	<b>Tiroler Salatteller</b>	13,90
	frische Salate der Saison, mit gekochtem Schinken <sup>1,2,3</sup> , Käse <sup>1</sup> und Salatdressing <sup>2</sup> , dazu Ciabatta-Brot	
55	<b>Spanischer Salatteller</b>	13,90
	verschiedene frische Salate der Saison, Thunfisch, Oliven, Ei und Salatdressing <sup>2</sup> , dazu Ciabatta-Brot	

## Vegetarisch & Vegan

60	<b>Reichhaltiger Gemüseteller</b> mit Sauce Hollandaise	14,90
61	<b>Bandnudeln nach Art des Hause</b> mit Sahnesauce	14,90
62	<b>Veganschnitzel</b> Gemüseschnitzel mit Pommes frites	16,50
63	<b>Wie'n Schnitzel</b>	16,50
	veganes Schnitzel mit Pommes frites	
64	<b>Planted Chicken Curry</b>	18,90
	Pflanzliches Huhn auf Erbsenbasis, vegan, mit Reis	

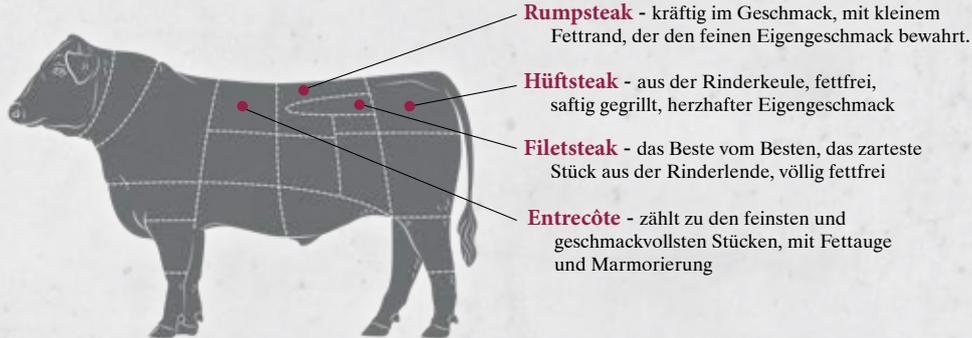


# Argentinische Supersteaks

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

**Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak zubereiten dürfen:  
English (rot), Medium (rosa), Well done (durch)**

Wenn Sie keine besonderen Wünsche äußern, wird Ihr Steak **Medium (rosa)** gegrillt.



70	Hüftsteak	ca. 200g	19,90
72	Hüftsteak ohne Beilagen	ca. 300g	26,90
80	Rumpsteak - ohne Fettrand	ca. 200g	24,90
82	Rumpsteak - ohne Fettrand ohne Beilagen	ca. 300g	32,90
83	Entrecôte	ca. 250g	26,90
84	Entrecôte ohne Beilagen	ca. 350g	34,90
90	Filetsteak	ca. 200g	28,90
92	Filetsteak ohne Beilagen	ca. 300g	37,90
101	Putensteak	ca. 200g	16,90



Zu diesen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet

## Steaks, die jeden Tag zum Festtag machen

110	<b>Pfeffer-Hüftsteak</b> mit Champignons und Kroketten	25,90
111	<b>Pfeffer-Rumpsteak</b> mit Pommes frites	28,90
112	<b>Pfeffer-Filetsteak</b> mit Pommes frites	32,90
113	<b>Zwiebelrumpsteak</b> mit Baked Potato	28,90
114	<b>Filetsteak „American“</b> mit Ei, Champignons, Zwiebeln und Baked Potato	33,90
115	<b>Steak &amp; Fisch</b> Rumpsteak, 4 Gambas, dazu Pommes frites	33,90
116	<b>Filetsteak „Spezial“</b> mit Krabben, Champignons und Käse <sup>1</sup> überbacken, dazu Kartoffelecken mit Sauerrahm	34,90
117	<b>Rumpsteak „El Paso“</b> mit Broccoli, Sauce Bèarnaise-Art und Bratkartoffeln	28,90
118	<b>Rumpsteak „Pfifferlinge“</b> mit Pfifferlingen, Speck <sup>14</sup> und Zwiebeln, dazu Baked Potato	30,90
119	<b>Steak-Teller</b> verschiedene Steaks von Rind, Pute und Schwein, mit mediterranem Gemüse und Rösti	25,90

Zu diesen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet

## Beilagen

120	<b>Baked Potato</b> in Silberfolie gebackene Kartoffel mit Sour Cream oder Kräuterbutter <sup>13</sup>	4,90	130	<b>Erbsen-Gemüse</b>	3,90
121	<b>Pommes frites</b>	3,90	131	<b>Prinzessbohnen</b> mit geräuchertem Speck <sup>14</sup>	4,90
122	<b>Kroketten</b>	3,90	132	<b>Broccoli</b> mit Sauce Hollandaise-Art überzogen	4,90
123	<b>Bratkartoffeln</b> mit Speck <sup>14</sup> und Zwiebeln	5,50	133	<b>Blattspinat</b>	4,90
124	<b>Salzkartoffeln</b>	3,90	134	<b>Mediterranes Gemüse</b> frisches gedünstetes Gemüse	5,90
125	<b>Rösti</b>	3,90	135	<b>Champignonköpfe</b>	5,50
126	<b>Djuvec-Reis</b>	3,90	136	<b>Pfifferlinge</b>	7,90
127	<b>Butterreis</b>	3,90	137	<b>geröstete Zwiebeln</b>	3,90
129	<b>Kartoffelecken</b> mit Sour Cream	4,50			

## Saucen

140	<b>Sauce Bèarnaise-Art</b>	3,90	145	<b>Champignonsauce</b>	3,90
141	<b>Sauce Hollandaise-Art</b>	3,90	146	<b>Sour Cream</b>	3,50
142	<b>Pfeffersauce</b>	3,90	147	<b>Knoblauchsauce</b>	3,90
143	<b>Jägersauce</b>	3,90	148	<b>Ajvar</b>	3,00
144	<b>Zigeunersauce</b>	3,90	149	<b>Majo oder Ketchup</b>	1,50
			128	<b>Hausgemachte Kräuterbutter<sup>13</sup></b>	3,00

## Spezialitäten vom Grill

150	<b>Cevapcici-Fleischröllchen</b> mit Djuvec-Reis und Pommes frites	16,50
151	<b>Raznjici</b> (Spieß vom Schweinenacken) mit Djuvec-Reis und Pommes frites	16,50
152	<b>Halb und Halb</b> 4 Cevapcici und 1 Raznjici mit Djuvec-Reis und Pommes frites	16,50
154	<b>Hacksteak „Spezial“</b> mit Fetakäse gefüllt, dazu Djuvec-Reis und Pommes frites	19,50
155	<b>Grillteller</b> gemischtes Fleisch, Djuvec-Reis und Pommes frites	19,50
157	<b>Kalbsleber</b> gegrillte Kalbsleber mit Djuvec-Reis und Pommes frites	20,50
159	<b>Lustiger Bosniak</b> Rumpsteak mit Schinken <sup>1,2,3</sup> und Käse <sup>1</sup> gefüllt, dazu Djuvec-Reis und Pommes frites	28,90
160	<b>Balkan-Spieß</b> mit Schweine- und Rindfleisch, Speck <sup>14</sup> und Paprika, am Spieß serviert, dazu Zigeunersauce, Djuvec-Reis und Pommes frites	23,50
161	<b>Mixed Grill</b> Schweinefilet, Rumpsteak, Hüftsteak und gegrillter Speck <sup>14</sup> , dazu Baked Potato	26,90
162	<b>Aroma-Rolle</b> Putenfleisch mit Käse <sup>1</sup> und Paprika, ummantelt mit Speck <sup>14</sup> und serviert mit einer Erdnusssauce, dazu Kartoffelecken mit Sauerrahm	24,50
163	<b>El-Paso-Spieß</b> drei verschiedene Rindersteaks, mit Baked Potato, gerösteten Zwiebeln und Champignons	27,90
166	<b>Vjesalica</b> Schweinefilet am Rost mit Djuvec-Reis und Pommes frites	20,90
167	<b>Holzfällersteak „El Paso“</b> (vom Schwein) mit Champignons, gerösteten Zwiebeln und Kroketten	17,90
168	<b>Spareribs</b> mit zwei verschiedenen Saucen und Kartoffelecken	17,90

Zu diesen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet

## *Internationale Gerichte*

180	<b>Brasilia-Spieß</b> mit Rindfleisch und Schweinefilet, dazu paniertes Gouda-Käse <sup>1</sup> und Rösti	23,90
181	<b>Ungarisches Gulasch mit Bandnudeln</b>	19,50
182	<b>Mexico-Gulasch</b> pikant gewürzt, mit Mais und mexikanischen Bohnen, dazu Salzkartoffeln	19,50
183	<b>Muckalica</b> geschnetzeltes Schweinefilet mit gedünsteten, frischen Tomaten, Paprika und Zwiebeln, dazu Butterreis	20,90
184	<b>Pfefferpfanne</b> vom Schwein und von der Pute, in einer pikanten Sauce aus grünem Pfeffer, Paprika und Champignons, dazu Mini-Rösti	20,90
185	<b>Jäger-Schnitzel</b> mit Pommes frites	17,50
186	<b>Zigeuner-Schnitzel</b> mit Pommes frites	17,50
187	<b>Zwiebel-Schnitzel</b> mit Pommes frites	17,50
188	<b>Schweine-Schnitzel</b> „Wiener Art“, paniert mit Pommes frites	15,90
189	<b>Champignon-Schnitzel</b> mit Pommes frites	17,50
191	<b>Cordon Bleu</b> (vom Schwein) mit saftigem Schinken <sup>1,2,3</sup> und Käse <sup>1</sup> gefüllt, dazu Pommes frites	19,90
192	<b>Schweinelendchen „Pepper“</b> in Pfeffersauce, dazu Bandnudeln	20,90
193	<b>Pfanne „Don Pedro“</b> 3 Schweinemedallions mit Spiegelei, dazu Champignons, Erbsen und Möhren und Bratkartoffeln	21,90
196	<b>Marco Polo-Teller</b> Rumpsteak, Schweinefilet und Putenmedaillon, mit Pfeffersauce und Sauce Hollandaise-Art, dazu Rösti	24,90



Zu diesen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet

## Platten für 2 oder mehr Personen

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 171 | <b>„Gourmand-Platte“</b><br>(für 2 Personen) verschiedene Fleischsorten,<br>Gemüse, Djuvec-Reis und Pommes frites   | 44,00 |
| 172 | <b>„El-Paso-Steakhaus-Platte“</b><br>(für 2 Personen) mit Krokette, Pommes frites,<br>Djuvec-Reis und mediterranem Gemüse   | 59,00 |
| 173 | <b>Chateaubriand</b><br>Rinderfilet ca. 500g (für 2 Personen)<br>mit Sauce Béarnaise-Art, erlesenen Gemüsen, Butterreis,<br>Krokette, Pommes frites und Früchte-Spieß     | 68,00 |
| 174 | <b>Fischplatte</b><br>(für 2 Personen) Lachs-, Rotbarsch-<br>und Seezungenfilet <sup>12</sup> , Tintenfisch und Scampi,<br>dazu Broccoli, Salzkartoffeln und Fischrisotto | 59,00 |

## Lamm

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 201 | <b>Lammrückensteak</b><br>ca. 300 g (ohne Beilage)                               | 28,90 |
| 202 | <b>Lammspieß</b><br>in einer Champignon-Rahm-Knoblauchsauce<br>und Pommes frites | 29,90 |

Zu diesen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet



Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergenkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker

5 koffeinhaltig

6 mit Süßungsmittel

8 mit Phosphat

9 enthält eine Phenylalaninquelle

10 chininhaltig

11 Steinobst könnte Reststeine enthalten

12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein

13 Unsere Kräuterbutter enthält etwas Margarine

14 Nitritpökelsalz

20 Topf ist heiß

35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr

Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.

## Geflügel

210	<b>Putengeschnetzeltes „Bombay“</b>	18,50
	in einer Curryrahm-Sauce mit Obst, dazu Butterreis und Kroketten	
211	<b>Putenmedaillon „El Paso“</b>	19,90
	mit Champignons, Tomaten und Käse <sup>1</sup> überbacken, dazu Bratkartoffeln und Broccoli	
212	<b>Putenschnitzel</b>	18,50
	mit Champignons, Pommes frites und Gemüse	
214	<b>Putensteak „Madagaskar“</b>	19,90
	mit grüner Pfeffer-Bèarnaise-Sauce, dazu Kroketten und frische Champignons	

## Fischdelikatessen

220	<b>Rotbarschfilet<sup>12</sup> „Pariser Art“</b>	20,90
	in Eihülle gebraten, dazu Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise-Art	
221	<b>Zanderfilet<sup>12</sup></b>	26,90
	mit Blattspinat und Bandnudeln	
222	<b>Forelle „Müllerin Art“</b>	20,90
	mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln	
223	<b>Black Tiger Garnelen</b>	32,90
	gegrillt, dazu Toast und Risotto-Reis	
224	<b>Lachsfilet<sup>12</sup> „Mediterran“</b>	26,50
	in einer Champagner-Dillsahne-Sauce mit Shrimps, dazu Spinat und Salzkartoffeln	
226	<b>Tintenfisch vom Grill</b>	21,90
	mit Knoblauch-Olivenöl-Marinade, Blattspinat und Salzkartoffeln	
227	<b>Fischteller</b>	31,50
	verschiedene Sorten Fisch mit Broccoli und Salzkartoffeln, dazu Knoblauch in Öl	
228	<b>Dorade vom Grill</b>	26,50
	mit Salzkartoffeln und Blattspinat	

Zu diesen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet

## *Für unsere kleinen Gäste*

(bis 14 Jahre)

230	<b>Kinder-Cevapcici</b> mit Pommes frites	9,90
232	<b>Kinder-Schnitzel</b> Paniertes Putenschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	10,90
234	<b>Kinder-Champignon-Schnitzel</b> mit Pommes frites	11,50
236	<b>Kinder-Rindersteak</b> mit Pommes frites	20,90
237	<b>Chicken-Nuggets</b> mit Pommes frites	9,90

## *Für den kleinen Appetit und unsere Senioren*

240	<b>Schweine-Medaillons „Cardinale“</b> mit Champignonsauce und Bandnudeln	17,90
242	<b>Champignon-Schnitzel</b> mit Pommes frites	15,50
243	<b>Putengeschnetzeltes „Züricher Art“</b> mit Butterreis	15,50
244	<b>Rindersteak</b> mit Baked Potato	22,90
245	<b>Medaillons „Pfirsich“</b> 2 kleine Schweinemedallions mit Sauce Hollandaise-Art, Kroketten und Gemüse	19,50
246	<b>Bandnudeln mit Lachs</b> in einer Tomaten-Sahnesauce	21,90

**Zu den Gerichten „Für den kleinen Appetit“ und zu den Gerichten  
„Für unsere Senioren“ gehört ein Salat vom Salatbuffet.**



*Verschenken Sie ein paar  
schöne Stunden!*

*Wir stellen  
Geschenkgutscheine  
für Sie aus.*



**Familie Hinić**

*...wünscht einen guten Appetit!*



Familie Hinić

Hohe Straße 6  
46499 Hamminkeln-Dingden  
Tel: 0 28 52 / 27 82

[www.steakhaus-el-paso.de](http://www.steakhaus-el-paso.de)