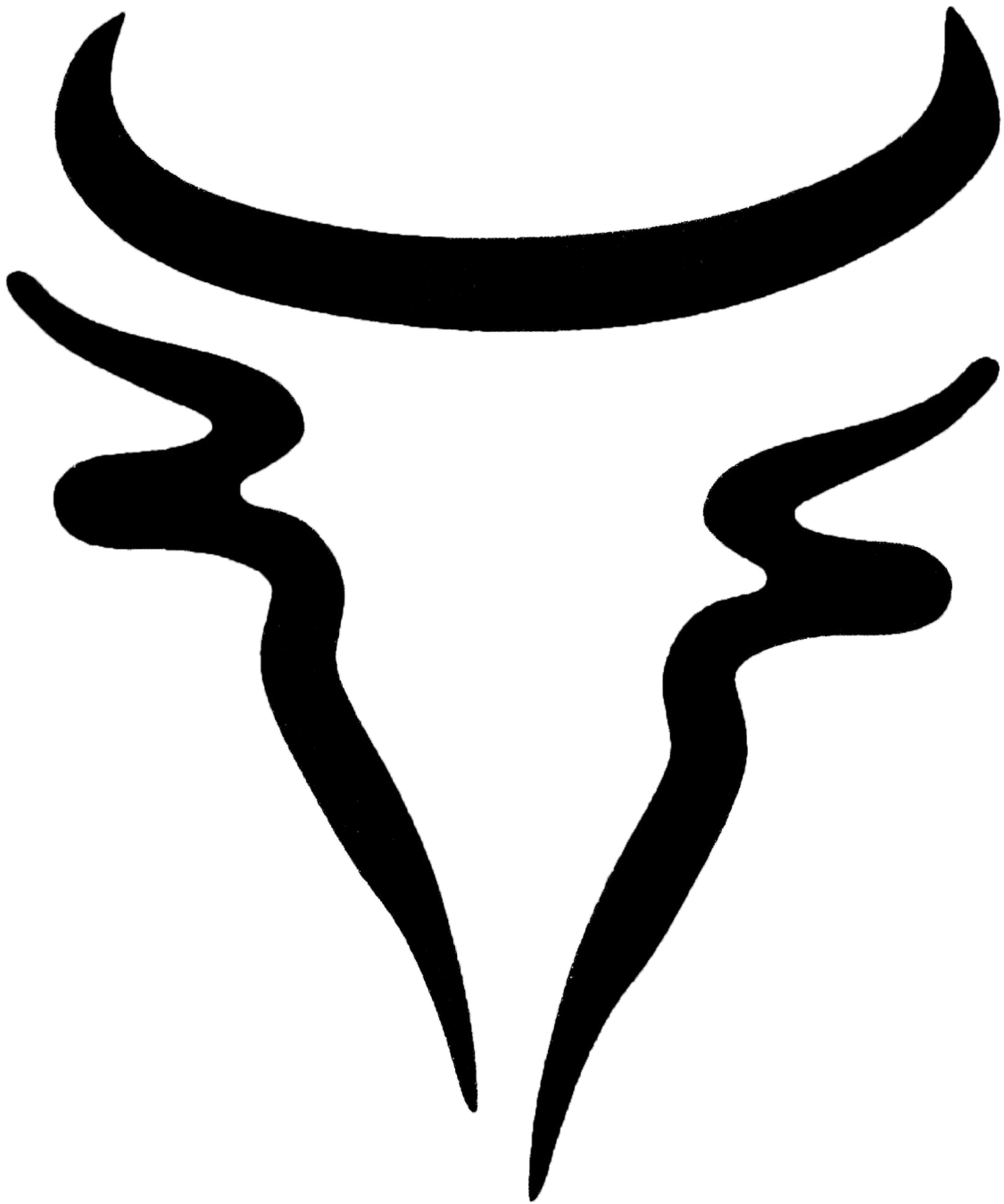


DIRTY RANCH

STEAKHOUSE



AFTEN MENUKORT

STARTERS

DIRTY IRON TAPAS

CHEESE TOPS, CHILI TOPS, ONION RINGS, BBQ WINGS, NACHOS MED OST. HERTIL HVIDLØGS-MAYO OG BBQ DIP.

NOK TIL 1

NOK TIL 2

1 EKSTRA

89,-

159,-

75,-

NACHOS

NACHOS MED OST, HERTIL JALAPENOS, SALSA, GUACAMOLE OG CREME FRAICHE.

NOK TIL 1

NOK TIL 2

74,-

119,-

REJECOCTAIL

KLASSISK REJECOCTAIL ANRETTET MED EN FRISK SOMMERSALAT

79,-

CHICKEN MIX

BBQ WINGS OG CRISPY CHICKEN TENDERS. HERTIL HVIDLØGSMAYO OG BBQ DIP.

89,-

Starter Drinks

MOJITO

78,-

DARK 'N' STORMY

68,-

GIN HASS

68,-

GINGER BEE

68,-

ELLER START MED VORES LÆKKERT SALAT BAR? 49,-

STEAK MENU

Oksekødet er huset specialitet. Modning øger kødets mørhed og udvikler også en mere intens kødsmag. Alle steaks er inkl. valgfri kartoffel & sauce.

1) Vælg din bøf og hvordan den skal steges

OKSEMØRBRAD

180 G. 294,-

280 G. 393,-

380 G. 487,-

DIRTY RIBEYE

200 G. 294,-

300 G. 393,-

400 G. 487,-

AMERICAN

RIBEYE

300 G. 459,-

400 G. 558,-

500 G. 657,-

AMERICAN PRIME

STRIPLOIN

300 G. 429,-

400 G. 523,-

500 G. 617,-

T-BONE

500 G. 389,-

+200 G. 529,-
RIBEYE

100G. EKSTRA? +99,-

100G. EKSTRA? +99,-

2) Vælg din kartoffel

RUSTIKKE POMMES

BAGEKARTOFFEL

MED URTECREME

BACON KARTOFFELMOS

3) Vælg din sauce

WHISKEYSAUCE

UÆGTE BEARNAISESAUCE

PEBERSAUCE LAKTOSEFRI

SVAMPESAUCE

4) Smør på bøffen? +19,-

HVIDLØGSSMØR

BEARNAISESMØR

MILD CHILISMØR

ALLE KARTOFLE,
SAUCE OG DYPPELSE
ER AD LIBITUM

BURGERS

Alle vores store burgere anrettes med rustikke pommes frites og hvidløgsmayo.

BEEF 'N' CHEESE

MED 180G. FLAMMEGRILLET HAKKET OKSEKØD OG CHEDDAR OST - SALAT, TOMAT, SYLTET LØG OG AGURK.

149,-

TWO PICKLE TENDER

MED 180G. FLAMMEGRILLET HAKKET OKSEKØD, 150G. OKSEMØRBRAD I SKIVER OG CHEDDAR OST - SALAT, TOMAT, SYLTET LØG OG AGURK.

299,-

TILFØJ BACON? +12,-

CRISPY CHICKEN

MED CRISPY CHICKEN TENDERS OG CHEDDAR OST - SALAT, TOMAT, SYLTET LØG OG AGURK.

149,-

BIG SNACK

KÆMPE BURGER, DER SERVERER 4-5 PERSONER - 1KG OKSEKØD INKL. FLAMMEGRILLET HAKKEBØF OG EN RIBEYE STEAK, MED OST OG BACON.

999,-

FORVENT LÆNGERE VENTETID

PULLED PORK

MED BBQ OG RØG - COLESLAW, SALAT, TOMAT, SYLTET LØG OG AGURK.

149,-

Dyppelse +12,-

HVIDLØGSMAYO

CHILIMAYO

KETCHUP

REMOULADE

BBQ



200G PANERET OST
BØF MED
CHEDDAR ELLER CHILI
+39,-

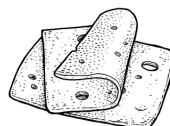
GØR DIN BURGER
EKSTRA
NASTY!?



BACON +12,-



HAKKEBØF +49,-



OST +9,-



ONION RINGS +24,-

MAIN COURSES 149,-

ELDOGRYDE

LEGENDARISK GRYDERET MED SVINEMØRBRAD I PAPRIKA TOMATSOVS MED BACON KARTOFFELMOS.

CHICKEN MIX

BBQ WINGS OG CRISPY CHICKEN TENDERS MED POMMES. HERTIL HVIDLØGSMAYO OG BBQ DIP.

NACHOS MED KYLLING

NACHOS MED KYLLING OG OST, HERTIL JALAPENOS, SALSA, GUACAMOLE OG CREME FRAICHE.

BBQ PORKLOIN

BBQ MARINERET SVINEMØRBRAD MED POMMES OG WHISKEYSAUCE.

KYLLING FAJITAS

GRØNTSAGER OG KYLLING STEGT PÅ GRILLEN. SERVERES MED TORTILLAS, SALSA, GUACAMOLE OG CREME FRAICHE.

THE GREEN MENU

VEGGIE BØF MED POMMES, OG PEBERSAUCE.

VEGETARISK OG VEGANSK



ENSILAGE STATION

ALL-YOU-CAN-EAT TA' SELV SALAT BAR. INKLUSIVE BRØD BAR.

SOM SIDE

49,-

SOM HOVEDRET 129,-

VÆLG EN KARTOFFEL - RUSTIKKE POMMES, BAGEKARTOFFEL ELLER BACON KARTOFFELMOS.

EXTRAS

RISTEDE CHAMPIGNON 49,-
MED BACON OG RØDLØG

RISTEDE MIDDELHAVSGRØNT 49,-
MED PEBERFRUGT, RØDLØG
GULERØDDER OG SQUASH

HVIDLØGSBRØD 39,-
(TILFØJ OST?+,-)

ONION RINGS 19,-

CHEDDAR TOPS 3 STK. 24,-

CHILI CHEESE TOPS 3 STK. 24,-

BBQ WINGS 3 STK. 29,-

CHICKEN TENDERS 3 STK. 29,-

COLESLAW 19,-

SPARERIBS

Kødfyldte babyback ribs. Hertil valgfri kartoffel og sauce.
(TILFØJ COLESLAW? +19,-)

L 400G..... 169,-
XL 650G..... 219,-

KIDS' MENU

Hele vores børnemenu er kun gældende for børn i alderen 0 – 12 år.

CHICKEN NUGGETS 69,-
MED POMMES, KETCHUP OG AGURKESTAVE

DIRTY BULL BURGER 79,-
180G. FLAMMEGRILLET HAKKET OKSEKØD MED
POMMES, KETCHUP OG AGURKESTAVE

NACHOS 49,-
MED OST, SALSA, GUACAMOLE OG CREME FRAICHE

DESSERTS

DIRTY BANANASPLIT 89,-
KLASSISK BANANASPLIT MED VANILJEIS,
CHOKOLADE SAUCE, KRYMMEL OG FLØDESKUM

NASTY CHOCOLATE PIE 89,-
VORES HJEMMELAVEDE CHOKOLADEKAGE -
HUSETS SPECIALITET. SERVERES MED VANILJEIS,
FLØDESKUM OG EN BÆRKOMPOT

KLAUSES ÆBLEKAGE 69,-
SIGER SIG SELV - GAMMELDAGS ÆBLEKAGE
MED FLØDESKUM
TILFØJ SOFTICE? +19,-

Challenge Menu

FORRET
OKSEMØRBRAD MED
TILBEHØR, SAMT 0,5 LITER ØL,
SODA ELLER GLAS VIN.

HOVEDRET
300G. DIRTY RIBEYE MED
TILBEHØR, SAMT 0,5 LITER ØL,
SODA ELLER GLAS VIN.

DESSERT
500G. GRILLET T-BONE MED
TILBEHØR, SAMT 1 LITER ØL,
SODA ELLER 1 FLASKE VIN.

PRIS, INKLUSIV DIPLOM MED
BILLEDE 999,-

ALLERGENER

KONTAKT VENLIGST
VORES PERSONALE
ANGÅENDE
ALLERGENER

GASTRIC BYPASS

140G.
OKSEMØRBRAD ELLER
RIBEYE
239,-

SODA

0,3 L.
44,-

0,5L
54,-

1L
97,-

PEPSI

MIRINDA ORANGE

FAXE KONDI FREE

PEPSI MAX

MIRINDA LEMON

ALBANI TONIC

DRAUGHT BEER

ROYAL PILSNER.....	0,3L 45,-	0,5L 55,-	1L 99,-
ROYAL CLASSIC.....	0,3L 45,-	0,5L 55,-	1L 99,-
HEINEKEN.....	0,3L 49,-	0,5L 59,-	1L 119,-
NEWCASTLE BROWN ALE.....	0,3L 49,-	0,4L 59,-	1L 119,-
VERDENS BEDSTE IPA.....	0,4L 59,-	1L 119,-	
LAGUNITAS IPA BRYGGET I CALIFORNIEN			
SCHIØTZ IPA.....	0,4L 59,-	1L 119,-	

1,5l. Øl Kander

ROYAL CLASSIC, ROYAL PILSNER **139,-**

HEINEKEN, NEWCASTLE BROWN ALE, LAGUNITAS IPA, SCHIOTZ IPA **159,-**

Alkohol-fri Øl

HEINEKEN 0.0% 33CL **50,-**

TA' SELV
BEER
BAR

169,-

ALT DU KAN DRIKKE ØL

**ODENSE CLASSIC ELLER
PILSNER I 2 TIMER**

SOFT DRINKS

DANSKVAND 0,5L.	35,-
DANSKVAND M/ CITRUS 0,5L.	35,-
APPELSINJUICE	35,-
ÆBLEJUICE	35,-
PEACH ICE TEA	35,-
HYLDEBLOMST	35,-
KANDE POSTEVAND	20,-

SHAKES 54,-

NASTY SALT KARAMEL

CHOKOLADE CHOK

JORDBÆR BANAN

BANAN

VANILJE

JORDBÆR



the HOUSE WINE

HVIDVIN

Australien Chardonnay

fl. 219,-/ glas 59,-

Crement. Bløde fylde med et flot, frisk pift af citrus, med aroma af tropisk frugt.

RØDVIN

Zinfandel

fl. 269,-/ glas 69,-

Toner af peber og brombær. Fyldig. Bærsmag og sorte peber trænger igennem i den lange eftersmag.

Cabernet Sauvignon

fl. 219,-/ glas 59,-

Dybrød farve. Kraftig smag af friske solbær. Saftig med et let anstrøg af behagelig sødme.

ROSÉVIN

Carta Vieja Merlot Rosé

fl. 219,-/ glas 59,-

Smagen er saftig og velafbalanceret med tropiske frugter blandet med bløde citrusnoter, der efterfølges af en ren, frisk og vedvarende finish.

RØDVIN

DAVID MORENO, RIOJA CRIANZA – SPANIEN

PR. GLAS 79,-

PR. FLASKE 349,-

TEMPRANILO OG GARNACHA. INTENS KIRSEBÆRRØD FARVE OG EN MEGET BEHAGELIG AROMA MED HINTS AF SKOVBÆR, DER GØR DEN SØD OG ATTRAKTIV. SMAGEN STARTER MED EN EKSPLOSION AF FRUGTER. SAFTIGE OG BLØDE. MEGET VELAFBALANCERET FORHOLD MELLEMLIG FRUGTER OG EGENOTER. VARM, LANG OG BEHAGELIG EFTERSMAG.

RIPASSO SUPERIORE – ITALIEN

PR. GLAS 79,-

PR. FLASKE 399,-

CORVINA, CORVINONE OG RONDINELLA. FARVEN ER RUBINRØD MED GRANATRØDE STRÅLER. AROMAEN INDEHOLDER MODNE FRUGTER, KIRSEBÆR, BLOMMER, TØRRET FRUGT, KRYDDERIER, VANILJE OG KANEL. SMAGEN ER FRUGTIG MED NOTER AF VANILJE OG BEHAGELIG BLØD TANNIN.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA – ITALIEN

PR. FLASKE 599,-

CORVINA, CORVINONE OG RONDINELLA. VINEN HAR EN INTENS RØD FARVE OG AROMAER AF MODNE BLOMMER OG SORTE KIRSEBÆR, KRYDDERIER, VANILJE, LAKRIDS OG CHOKOLADE. TILPAS FRUGTAGTIG I SMAGEN. INTENS VARME OG GODT INTEGREREDE TANNINER I PERFEKT AFBALANCERET SAMSPIL MED NOTER AF VANILJE OG CHOKOLADE.

BOUCHARD AÎNE & FILS BOURGOGNE – FRANKRIG

PR. FLASKE 679,-

PINOT NOIR. EN LYS VIN I GLASSET, SOM PINOT NOIR ALTID VIL VÆRE. DUFTEN ER PRÆGET AF FRISKE RØDE JORDBÆR, LIDT VÅD JORDBUND OG EN DEJLIG LUFTIGHED. SMAGEN ER ELEGANT MED FIN RØD FRUGTKARAKTER OG EN BALANCERET EFTERSMAG.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE – FRANKRIG

PR. FLASKE 799,-

GRENACHE, SYRAC OG CINSULT & MOUVEDRE. VINEN HAR EN DYB RUBINRØD FARVE OG VELDUFTENDE AROMA AF FRISKE KIRSEBÆR, BOYSENBÆR, LAKRIDS OG FRISKE BLOMSTER SAMT NUANCER AF PEBER. SAFTIG, SØDLIG OG FLOR AROMA, DER GIVER ET AROMATISK LØFT TIL SMAGEN AF MØRK FRUGTLIKØR, LAVENDEL OG KRYDDERIER.

HVIDVIN

DR. SCHMITT BLAU RIESLING - TYSKLAND

PR. GLAS 79,-

PR. FLASKE 349,-

RIESLING. VINEN ER EN QBA (QUALITÄTSWEIN BESTIMMT AN BAUGEBIET) KVALITET, HVILKET BETYDER, AT DET ER EN KVALITETSVIN FRA ET SÆRLIGT DYRKNINGSOMRÅDE. I DUFTEN ANES ÆBLE- OG CITRUSNOTER. SMAGEN ER VELAFBALANCERET MED EN FRUGTRIG SYRE. SMAGEN ER FRISK MED NOTER AF ÆBLE, LIME OG EN SMULE ABRİKOS.

BOURGOGNE CHARDONNAY – FRANKRIG

PR. GLAS 79,-

PR. FLASKE 349,-

CHARDONNAY. BOURGOGNE CHARDONNAY "RÉSERVE" HAR EN KLAR GUL FARVE MED ET STREJF AF GRØNT. I DUFTEN FINDER MAN BLOMSTERRIGE NOTE. DESUDEN ANER MAN TOAST, HONNING OG FRISKE FRUGTER. SMAGEN ER TØR OG MEGET VELAFBALANCERET - PÅ ÉN GANG FRISK OG MILD.

DOPFF AU MOULIN – FRANKRIG

PR. FLASKE 499,-

RIESLING. DOPFF AU MOULIN HAR FREMSTILLET VIN I DEN UNDERSKØNNE BY RIQUEWIHR SIDEN 1574 OG ER ET AF VERDENS ÆLDSTE FAMILIEEJEDE VINFIRMAER. VINEN HAR EN ELEGANT FRUGTAGTIG AROMA MED BL.A. LEMON, GRAPE OG FERSKEN, MEN OGSÅ NOTER AF HVIDE BLOMSTER. SMAGEN ER TØR, INTENS OG FRISK, MED GOD FYLDIG STRUKTUR.

ZÖHRER WEINZIERLBERG – ØSTRIG

PR. FLASKE 449,-

GRÜNER VELTLINER. ZÖHRER WEINZIERLBERG ER EN EKSTRAORDINÆR VIN MED FIN SMAG, ÆDEL ELEGANCE OG EN INTERESSANT SYRE. SMAGEN INDEHOLDER STÆRKE FRUGTNUANCER MED MANDARINER OG ABRİKOSER, DER AFSLUTTES MED EN EFTERSMAG AF PÆRE.

OGIER CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE – FRANKRIG

PR. FLASKE 649,-

CHARDONNAY. VINEN ER ET HARMONISK BLEND DER GIVER EN LEVENDE OG SPRØD VIN MED BLOMSTRENDE AROMA MED SAFTIGE PÆRER, FERSKNER OG HONNING. SMAGEN ER KRAFTIG OG KRYDRET MED NOTER AF BRÆNDTE MANDLER, EN ANELSE FERSKEN, PÆRE OG LET BITTERHED. LANG, FRISK, MINERALSK EFTERSMAG.

BOBLER

LANSON, BLACK LABEL BRUT – FRANKRIG

PR. FLASKE 649,-

FRISK, FYLDIG OG FRUGTRIG BOUQUET MED TONER AF CITRUS, HVIDE BLOMSTER OG ABRİKOS. FARVEN ER SKINNENDE, KLAR MED STRÅGULE STREJF. VINEN ER LIVLIG MED FINE PERLENDE BOBLER. SMAGEN HAR STOR FYLDE, KRAFT OG ELEGANCE.

LANSON LE WHITE LABEL DRY SEC – FRANKRIG

PR. FLASKE 649,-

HAR EN INDTAGENDE FRISK, FYLDIG OG FRUGTRIG BOUQUET MED TONER AF CITRUS, HYLDEBLØMST OG ABRİKOS. FARVEN ER SKINNENDE OG KLAR MED STRÅGULE STREJF. SMAGEN HAR PÅ ÉN GANG BLØDHED OG MINERALITET, KRAFT OG ELEGANCE.

PROSECCO BORG SANLEO – ITALIEN

PR. GLAS 79,-

PR. FLASKE 349,-

PROSECCO. PROSECCO BETYDER "NÆSTEN TØR". DEN HAR ET HØJT INDHOLD AF SYRE OG DUFTENE MINDER OM SYRLIGE GRØNNE ÆBLER OG PÆRE, MED EN LET MANDELBITTER SMAG.

CAVA NIT DEL FOC SEMI SECO- SPANIEN

PR. GLAS 69,-

PR. FLASKE 279,-

CAVA. CAVA NIT DEL FOC SEMI SECO HAR EN KLAR GUL FARVE MED SMÅ DELIKATE BOBLER. I DUFTEN ANES MODNE HVIDE FRUGTER. SMAGEN ER BLØD, MEGET CREMET, LET SØDMEFYLDT OG ELEGANT.

DRINKS

GIN MANGO HASS

68,- / 149,- 1 LITER

BOMBAY GIN, MANGO & LEMON SODA

GIN LEMON

68,- / 149,- 1 LITER

BOMBAY GIN & LEMON SODA

GIN TONIC

68,- / 149,- 1 LITER

BOMBAY SAPPHIRE GIN & ALBANI TONIC

BRAMBLE

68,- / 149,- 1 LITER

BOMBAY GIN & BROMBÆR

MOJITO

78,- / 159,- 1 LITER

BACARDI CARTA BLANCA, LIME, MYNTE & DANSKVAND

MOSCOW MULE

68,- / 149,- 1 LITER

STOLICHNAYA VODKA, GINGER BEER & LIME

COCONUT MULE

68,- / 149,- 1 LITER

STOLICHNAYA VODKA, GINGER BEER, KOKOS & LIME

SEX ON THE BEACH

78,-

STOLICHNAYA VODKA, FERSKEN, TRANEBAER & APPELSINJUICE

LYNCHBURG LEMONADE

68,- / 149,- 1 LITER

JACK DANIEL'S HONEY TENNESSEE, TRIPLE SEC & CITRON

DARK 'N' STORMY

68,- / 149,- 1 LITER

BACARDI CARTA NEGRA, STOLICHNAYA GINGER BEER & LIME

CUBA LIBRE

68,- / 149,- 1 LITER

BACARDI CARTA NEGRA, COLA & LIME

PINA COLADA

88,-

BACARDI CARTA BLANCA, ANANAS & KOKOS

DRINKS KAN OGSÅ BESTILLES SOM

3 LITER. KR. 429,-

ELLER

8 LITER. KR. 999,-

For et større udvalg - Se barkortet

KAFFE, TE M.M

KAFFE	25,-	ESPRESSO	35,-
KAFFE LATTE	35,-	IRISH COFFEE SPECIAL M/ BAILEYS	69,-
CAPPUCINO	35,-	CHAI LATTE	35,-
KAFFE BAILEYS 4CL	58,-	TE	25,-
IRISH COFFEE	58,-	HOT CHOCOLATE	35,-

LIQUORS 4CL 'ON THE ROCKS'

Cognac

LÉ REVISEUR V.S.O.P 78,-

Likør

BAILEYS 35,-

A.H. RIISE KARAMEL CREME LIKØR MED ROM & HAVSALT 35,-

Rom

RON MILLONARIO XO 98,-

A.H. RIISE DANISH NAVY 78,-

Bourbon

BUFFALO TRACE 78,-

Whiskey

TOMATIN 12 ÅRS 78,-



DENNE BYGNING ER EN DEL AF DET GAMLE LAULUND, EN GÅRD SOM KAN DATERES HELT TILBAGE TIL 16 HUNDREDETALLET - OG SOM HØRTE UNDER HERREGÅRDEN HERNINGSHOLM. DET MESTE AF HERNING MIDTBY ER EFTER SIGNENDE BYGGET PÅ JORDER FRA DET GAMLE LAULUND. DER ER SKET MEGET I HERNING SIDEN GÅRDMANDEN VENDTE JORD VED HESTETRÆK - OG I DAG BOR DIRTY RANCH I DEN GAMLE BYGNING.

HER HAR VI BYGGET EN RESTAURANT SOM FASTHOLDER EN SMULE AF FORTIDENS MINDER, VI HAR BYGGET LAMPER AF GAMLE FÅRERISTE, BORDE AF STØBEJERN FRA EN GAMMEL JERNFABRIK, UDSMYKNING AF ET 200 ÅR GAMMELT VANDHJUL - OG MEGET MERE. VORES UDTRYK ER RÅT OG RUSTIKT.

DIRTY RANCH ER BYGGET MED FLID, MOD, KÆRLIGHED OG DYBT VENSKAB. VI HÅBER AT DU KAN MÆRKE KÆRLIGHEDEN, SOM VI OG VORES VENNER HAR LAGT I AT BYGGE EN RESTAURANT SOM ER HELT UNIK. VI HÅBER OGSÅ AT DU HAR TILLID TIL VORES PASSION FOR MAD OG VORES LIVSGLÆDE - OG AT DU SOM GÆST, FÅR OPLEVELSEN AF, AT VI VIL GØRE ALT FOR AT SKABE DE PERFEKTE RAMMER FOR DIG OG DINE VENNER.

VORES BIDRAG ER VELHÆNGT OKSEKØD AF GOD KVALITET, LÆKRE RETTER AF GODE RÅVARER, LIFLIGE DRÅBER, KOLDE DRINKS OG ET VELOPLAGT PERSONALE, DER UHØJTTIDELIGT HJÆLPER TIL AT SKABE EN UNDERHOLDENDE OPLEVELSE.

DIN OPGAVE ER AT BIDRAGE MED ET SMIL, FOR DET SMITTER, OGSÅ KOMMER RESTEN AF SIG SELV. SÅ SLIP HVERDAGEN OG LAD GLÆDEN OG LATTEREN TAGE OVER. PÅ DEN MÅDE SKABER VI SAMMEN EN GOD OPLEVELSE. VELBEKOMME.

***Hilsen
Rudi***

1890



1908



1963



2019



