

## VORSPEISEN

Pimientos de padrón gebackene grüne Paprikaschoten	6
Dátiles con tocino Datteln im Speckmantel	6
Jamón Consorcio Serrano Reserva Serrano-Schinken, 18 Monate gereift	10
Picandou-Ziegenkäse im Pancetta-Mantel Aprikosen-Mango-Chutney	11
„Caprese“ Büffelmozzarella, Tomaten, Rucola, Olivenöl Selection	11
Tatar vom dry-aged Pommern-Rind mit mariniertem Ingwer, geröstetem Bauernbrot	16
Jamón ibérico de Bellota Schinken vom schwarzen iberischen Schwein; mit Eicheln gefüttert; 36 Monate gereift	23

### **Antipasti & Tapas- Häppchenweise ans Mittelmeer (für 2-4 Personen)**

Jamón Serrano Reserva, Toskanische Bergsalami, Salsiccia Picante,  
Grillgemüse, Manzanilla-Oliven, Parmesan, Pimientos, Datteln im Speckmantel,  
Büffelmozzarella

pro Person 16

## SUPPEN

Grobe Tomatensuppe gezupfter Büffelmozzarella	7
Italienische Linsensuppe Salsiccia, Guanciale	9
Fischsuppe „Tauro“ Garnelen, Fisch, Meeresfrüchte	16

## SALATE

Blattsalate	
Apfelspalten, gerösteten kalifornischen Nüssen	7
„Caesar Salad“ Tauro	
Romanasalatherzen, Parmesanraspel, geröstete Ciabattachips, Hähnchenbrust	14
Salat „Nice“	
Blattsalat, Mittelmeer-Thunfisch, Ei, Tomaten, Paprika schwarzen Oliven, Basilikum	15

## PASTA

Penne Ratatouille	
Gemüse, Tomatensugo (auf Wunsch auch mit Parmesan)	13
Fedeline mit Lachs	
Spinat, Weißweinjus	18
Tagliatelle Manzo	
Filetstreifen vom Rind, Bio-Tomaten, Mangold, Chili	22

## FISCH

Lachsfilet mit Thymianhonig	
Pak Choy, grüner Spargel, Paprika	19
Thunfisch, rosa gegrillt	
Mango-Chutney, pikantem Chili-Spinat	24

## FLEISCH

Berliner Kalbsleber gebratene Zwiebeln, Apfelragout, Kartoffelstampf	18
Konfierte Lammhaxe Artischocken-Paprikagemüse, Kräutergnocchis	19
Irische Ochsenbacken Bohnen-Schalottengemüse, Kartoffelgratin	23

### BLACK ANGUS BEEF RIBS

**Geschmorte Rinderrippe** - vom Black Angus Rind, marmoriertes und fettreiches Stück – zart und saftig. Die Rippchen haben den typischen Beef Geschmack von der Zufütterung mit Mais und Getreide.

ca. 400 g 22

### BEST CUT - GRILL

200 g Black Angus-Steak tranchiert - ohne Fett !!! Blattspinat mit Schalotten, Tomaten	21
200 g Black Angus-Steak tranchiert - ohne Fett !!! Ratatouille „Tauro“	21
200 g Black Angus-Steak tranchiert - ohne Fett !!! Zweierlei grüne Bohnen mit roten Zwiebeln	21

# STEAKS

## PRIME POMMERN STEAK – DRY-AGED BEEF

Rumpsteak	250g	22
Entrecôte	300g	27
Filet	200g	35

Das einzigartig vollmundige Geschmackserlebnis wird durch die Fütterung, Verarbeitung und Reifung am Knochen – DRY-AGED BEEF – erzielt.

## USA – NEBRASKA BLACK ANGUS BEEF

Rumpsteak	300g	34
Entrecôte	350g	36
Filet	220g	39

US Steaks, die durch Maisfütterung eine ausgeprägte Marmorierung und einen harmonischen Geschmack bekommen.

## STEAKS AM KNOCHEN GEREIFT

Prime Rib-Entrecôte	450g	42
---------------------	------	----

Pommern-Rinderkotelett höchster Qualität, tranchiert, am Knochen serviert.

Prime Rib-Entrecôte	700g	59
---------------------	------	----

Das US Prime Rib-entstammt aus dem mageren Kern der ersten Hochrippe (Engl. Prime), tranchiert, am Knochen serviert.

## **FLANK STEAK**

Black Angus Nebraska, USA	450g	39
Wagyu, Spanien	450g	49

„Flank“, auch Bavette genannt, ist ein geschmacksintensives Steak in Tranchen serviert. Zur Wahl steht die spanische Wagyu-Flanke mit einem einzigartigen, hocharomatischen und reinen Geschmack, sodass es auf der Zunge zergeht. Oder eine Black US Angus Nebraska-Flanke mit der höchsten Marmorierung aller Rückenstücke und ungewöhnlich zarter Struktur.

## **KULT IN DEN USA**

Hanging Tender, USA	400g	48
---------------------	------	----

Ein Rind hat viel mehr zu bieten als nur sein Filet. Das beweist kaum ein Cut so gut, wie das Hanging Tender. Von den Speisekarten amerikanischer Steakhäuser schon seit Jahren nicht mehr wegzudenken, ist das Hanging Tender in Deutschland allerdings oft noch ein Geheimtipp. Wir meinen: viel zu schade und höchste Zeit, dass auch Sie diesem Cut einfach mal probieren!

Stark marmoriert, intensiver Geschmack, an Zartheit kaum zu übertreffen, in Tranchen serviert.

## **PORTERHOUSE STEAK**

Porterhouse, USA	850g	69
------------------	------	----

Der Name „Porterhouse Steak“ entstand ca. 1840 in New York. Hier servierten die Hafenrestaurants („porterhouse“), den Arbeitern riesige Steaks, die mit Filet und Knochen aus dem flachen Roastbeef geschnitten werden.

## GEMÜSE

Blattspinat mit Schalotten, Tomaten	5
Ratatouille „Tauro“	5
Zweierlei grüne Bohnen mit roten Zwiebeln	5

## BEILAGEN

Steak-Pommes frites	4	Kräuterbutter	2
Süßkartoffel-Pommes frites	4	Röstzwiebeln	3
Kartoffelstampf	5	BBQ - Smoke Dip	3
Kartoffelgratin mit Bergkäse	5	Chili - Tomaten Dip	3
Kräuterkartoffeln	5	Pfeffersauce	4
		Sauce Béarnaise	4

## DESSERTS

Crème Brûlée	7
Ananas - Tiramisu	8
Cheese Cake „Tauro“ mit Himbeercreme	8
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanillesauce	9

## OFFENER WEIN

### Weißwein

Basa, Verdejo, Spanien	0,2l	7
Angellio, Verdejo, Spanien	0,2l	7
Waltraud, Riesling, Spanien	0,2l	8,5

### Roséwein

Protos Rosé, Tempranillo, Spanien	0,2l	7
-----------------------------------	------	---

### Rotwein

Diablillo, Tempranillo, Rioja, Spanien	0,2l	7
Kaiken, Malbec, Mendoza, Argentinien	0,2l	7,5
Koonunga Hill, Shiraz, Australien	0,2l	8

## APERITIF

Sherry Gran Barquero dry, medium, cream	5 cl	5
Prosecco	0,1 l	5
Prosecco Rosé	0,1 l	5
Prosecco Aperol	0,1 l	7
Aperol Spritz	0,2 l	7
Martini Bianco, Rosso, Extra Dry	5 cl	5
Campari Soda/Orange	0,2 l	8
Gin Tonic	0,2 l	8
Wodka Lemon, Orange, Tonic	0,2 l	8

## PROSECCO & CHAMPAGNER

Llopart Reserva Brut Nature – Bio-Cava 0,75 l		39
Prosecco Valdo	0,75 l	27
Prosecco Valdo Rosé	0,75 l	28
Veuve Clicquot	0,75 l	69
Veuve Clicquot, rosé	0,75 l	69

## SOFTDRINK

Cola <sup>1,2,3,7</sup> , Cola light <sup>1,2,3,4,7</sup>	0,2 l	2,5
Zitronen <sup>1</sup> -, Orangen <sup>1,2</sup> -Limonade	0,2 l	2,5
Holunder <sup>1,2</sup> -Limonade	0,2 l	2,5
Bitter Lemon <sup>5</sup> , Tonic Water <sup>5</sup> , Ginger Ale	0,2 l	2,5
Selters medium	0,25 l	2,5
Selters medium	0,75 l	6
Selters naturell	0,25 l	2,5
Selters naturell	0,75 l	6
Orangensaft	0,2 l	2,5
Apfelsaft <sup>1,2</sup> , Apfelschorle <sup>1,2</sup>	0,2 l	2,5
Bananennektar <sup>6</sup>	0,2 l	2,5
Kirschnektar <sup>6</sup>	0,2 l	2,5
Rhabarber	0,2 l	2,5
Maracuja	0,2 l	2,5
Tomatensaft, Flasche	0,2 l	2,5
Eistee Pfirsich <sup>1,2</sup>	0,2 l	2,5
Malztrunk	0,33 l	3,5

## BIER

Carlsberg Pils, vom Fass	0,3 l	3,5
Lübzer Pils, vom Fass	0,3 l	3,5
Radler <sup>1,2,3</sup>	0,3 l	3,5
Erdinger Weizenbiere	0,5 l	5
San Miguel	0,33l	3,5
Berliner Weiße, rot od. grün <sup>2</sup>	0,33 l	4
Lübzer Pils, alkoholfrei	0,33 l	3,5

## HEISSGETRÄNK

Tasse Kaffee	2
Cappuccino	2,5
Latte Macchiato	3,5
Milchkaffee	3
Espresso	2
Rumgrog	4
Glas Tee	2,5
Heiße Schokolade	2,5



# SPIRITUOSEN

## Grappa 2cl

Vuisinar Nonino	3,5
Martin Codax Aguardente de Galicia	3,5
Orujo Belasco	2,5

## Gin 2cl

Gordon's	2,5
Tanqueray	3
Tanqueray N° Ten	4
Bombay Sapphire	3,5
Hendrick's	4
Finsbury Platinum	4,5

## Rum 2cl

Havana Club 3 years	3
Havana Club 7 years <sup>2</sup>	4
Havana Club Selección de Maestros	5
Bacardi Superior	2,5
Bacardi Gold <sup>2</sup>	3,5

Bacardi Black <sup>2</sup>	4,5
Pampero Blanco	2,5
Captain Morgan <sup>2</sup> Spiced Gold	3
Saint James Rhum Agricole	4,5

Berro D'Agua	2,5
--------------	-----

## Calvados 2cl

Papidoux fine	3
Papidoux 15 ans	4

## Obstler 2cl

Pascall Kirsch	3
Pascall Poire William	3
Pascall Framboise	3
Pascall la Vieille Prune	3

## Wodka 2cl

Absolut	3
Sky	3
Smirnoff	2,5
Moskowskaya	3

## Tequila 2cl

Sierra Tequila Silver	3
Sierra Tequila Reposado	3
Jose Cuervo Especial Classico <sup>2</sup>	4
Antiguo	3
Sierra Tequila Milenario Anejo	4
Sierra Tequila Antiguo Anejo	4
Sierra Tequila Milenario Blanco	4

## Liköre 2cl

Amaretto Disaronno	2,5
Malibu	3
Licör 43 <sup>2</sup>	3
Baileys <sup>2</sup>	3
Molinari Sambuca	3
Pernod	3

## Brandy's 2cl

Cardenal Mendoza	4
Carlos I <sup>2</sup>	3
Gran Duque de Alba <sup>2</sup>	3,5
Lepanto	3,5
Brandy 103 <sup>2</sup>	3
Osborne <sup>2</sup>	3
103 <sup>2</sup> Etiqueta Negra	5

## Kräuter 2cl

Túnel Hierbas Dulces/Secas	2,5
Hierbas Ibicencas	3,5
Fernet Branca	2,5
Fernet Branca Menta	2,5
Ramazzotti	2,5
Averna	2,5
Underberg	2,5
Jägermeister	2,5
Muli 68	2,5

## Cognac 2cl

Remy Martin VSOP	3,5
Hennessy Fine de Cognac	4

# WHISKY'S

## Whisky's 4cl

Jack Daniels	5
Jim Beam	5
Johnnie Walker red label <sup>2</sup>	6
Canadian Club <sup>2</sup>	6
J&B <sup>2</sup>	7
Jameson <sup>2</sup>	7
Johnnie Walker black label <sup>2</sup>	7
Tullamore Dew, Irish <sup>2</sup>	8
Connemara, Irish <sup>2</sup>	8
Kilbeggan, Finest Irish Whisky <sup>2</sup>	10
Bushmills, Single, Irish, 10y <sup>2</sup>	7
Talisker 10y <sup>2</sup>	8
Chivas Regal 12y <sup>2</sup>	7
Elijah Craig 12y	8
Glenkinchie, Single, Scotch, 12y <sup>2</sup>	9
Cragganmore, Single, Scotch, 12y <sup>2</sup>	9
Oban14y <sup>2</sup>	8
Glenfiddich, Rich Oak 14y	9
Dalwhinnie 15y <sup>2</sup>	9
The Glenlivet 15y <sup>2</sup>	10
Lagavulin 16y <sup>2</sup>	9
Glenfiddich 18y	14
The Glenlivet 18y	14

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher MwSt.

1 Konservierungsstoff Benzoesäure ; 2 mit Farbstoff  
3 koffeinhaltig ; 4 mit Süßstoff, enthält Phenylalanin  
5 chininhaltig ; 6 Antioxydationsmittel