

## SUPPE

Waldpilzconsommé Wurzelgemüse, Pilze	7,50
Kartoffelsuppe gebackene Blutwurst	7,50
Fischsuppe „Tauro“	14,50

## TAPAS

Pimientos de padrón gebackene grüne Paprikaschoten	5,70
Dátiles con tocino Datteln im Speckmantel	6,00
Gambas al ajillo Garnelen in heißem Knoblauchöl	9,90
Jamón ibérico de bellota Schinken vom freilaufenden schwarzen iberischen Schwein; ausschließlich mit Eicheln gefüttert; 36 Monate gereift	23,00

## SALAT & VORSPEISE

„Caesar Salad“ Hähnchenbrust, krossem Speck, Manchego, Caesar-Dressing und Kräutercroutons	11,00
Feldsalat mit karamellisierten Walnüssen Cranberries und Pecorino-Käsehobel	9,50
Milder Picandou-Ziegenkäse im Serranoschinken-Mantel fruchtiger Paprika und kleinem Salat	11,00

## PASTA

Fedelini del mare Garnelen und Lachs in Kokos-Zitronengrassud	16,00
Rigatoni vegetariana Burrata-Mozzarella, Kirschtomaten und Basilikumpesto	14,00

# TATAR & CARPACCIO

Auch für 2 zum Teilen.

Tatar vom Lachs Avocado-Mangochutney	14,00
Carpaccio vom Yellow Fin Thunfisch Babyspinat und Limettenvinaigrette	15,00
Tatar vom dry-aged Pommern-Rind gebackenes Ei	18,00
Carpaccio vom dry-aged Pommern-Rind klassisch mit Rucola und gehobeltem Parmesan	15,00

## FISCH

Gebratener Lachs Blattspinat und Limetten-Kartoffelstampf	18,50
--	-------

## FLEISCH

Irische Ochsenbacken mit Rotweinschalotten Pilzfrito	21,00
Scheiben von der Kalbsleber in Nussbutter gebraten mit Apfel, Röstzwiebeln und Kartoffel-Lauchpüree	18,00
Geschmorte Lammhaxe Zweierlei Sellerie	18,50

## BEST CUT

200 g Black Angus-Steak tranchiert - ohne Fett !!! Honig-Möhren	19,80
200 g Black Angus-Steak tranchiert - ohne Fett !!! Rosenkohl-Pastinaken	19,80
200 g Black Angus-Steak tranchiert - ohne Fett !!! Grünkohl	19,80

# STEAK

## POMMERN STEAK – DRY-AGED BEEF

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

Prime Pommern dry-aged Entrecôte	300g	27,50
Prime Pommern dry-aged Rumpsteak	250g	22,50
Prime Pommern dry-aged Filet	200g	35,00

## USA – NEBRASKA BLACK ANGUS BEEF

US Steak Fleisch ist das Beste, das man kaufen kann! Durch Maisfütterung bekommen die Steaks eine ausgeprägte Marmorierung und tiefen, harmonischen Geschmack.

Entrecôte	350g	36,00
Rumpsteak	300g	34,00
Filet	220g	39,00

## IRLAND – FILET VOM JOHN STONE DRY AGED BEEF

Das freie und selbstbestimmte Umherziehen mit der Herde und die natürlich Ernährung aus Gräsern und Kräutern verhilft dem Fleisch zu einzigartigem Geschmack und Textur. In den gewaltigen Trocken-Räumen von John Stone reift es zu einem Juwel unter den Steaks heran.

Filet	250g	45,00
-------	------	-------

## STEAKS AM KNOCHEN GEREIFT – AM KNOCHEN SERVIERT

Das USA Prime Rib entstammt aus dem mageren Kern der ersten Hochrippe (engl. Prime) und ist am Knochen gereift.

USA Prime Rib-Entrecôte	700g	59,00
-------------------------	------	-------

Pommern-Rindfleisch höchster Qualität. 4 Wochen am Knochen gereift.

Pommern Prime Rib-Entrecôte	450g	42,00
-----------------------------	------	-------

## GEMÜSE & BEILAGENSALAT

Honig-Möhren	5,00
Rosenkohl-Pastinaken	5,00
Blattspinat	5,00
Grünkohl	5,00
Salat zum Steak	5,00

## SAUCE und mehr

Pfeffersauce	3,50
Zwiebel-Rotweinsauce	3,50
Sauce Béarnaise	4,30
Chilisalsa	3,50
BBQ – Smoke Dip	3,50
Steak-Butter	2,50

## BEILAGE

Kartoffelstampf	4,50
Süßkartoffel-Pommes frites	4,50
Pommes frites	4,00
Toskanische Kartoffelecken	4,50

## BLACK ANGUS BEEF RIBS – AUS DEM OFEN

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

ca. 400 g

22,00

# TAUROs FAVORITEN

## FLANKSTEAK - 900g

Das Flank Steak wird über der Rippe geschnitten und ist auch als Flankensteak, Hose oder Bavette (de Flanchet) bekannt. Typisch sind ein unnachahmliches Aroma, eine intensive Marmorierung und eine besondere Würzung.

Flanksteak 64,00

## AMERICAN TOMAHAWK - 1100g

Dieses US Steakfleisch setzt Maßstäbe, die Gourmetherzen höher schlagen lassen. Die Qualität mit feiner Marmorierung garantiert besten Steakgenuss nach Amerikanischer Art. Durch die Freilandhaltung mit Zufütterung von Mais und Getreide erhält das Fleisch der Angus-Rinder einen exklusiven nussigen Geschmack. Einmal probiert werden Sie gleichsam Fan dieser Fleischqualität - garantiert!

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten !!!

Tomahawk-Steak 79,00

## SÜSSES

Apfelstrudel  
mit Fruchtragout und Vanilleeis 8,50

Crème Brûlée  
mit Früchten 7,50

Sorbets  
3 Kugeln hausgemachter Sorbets 6,90

### UNSER WEINTIPP:

### The Schmidt

100% Shiraz, McLaren Vale, Australien 32,00

Komplexes Bouquet nach süßen Pflaumen-, Cassisdüften, das urtypisch McLaren Vale ist. Entfernte Kräuter erinnern an die australische Toskana. Am Gaumen dann erneut sattes Cassis, pflaumig-weich, mit mittlerem Körper und terroir-typischen erdigen Anklängen an Schokolade. Nur eine Ahnung von Vanille weist auf subtil integriertes Holz hin.

## OFFENER WEIN

### Weißwein

Basa, Verdejo, Spanien	0,2l	7,00
Angellio, Verdejo, Spanien	0,2l	7,00
Waltraud, Riesling, Spanien	0,2l	8,50

### Roséwein

Protos Rosé, Tempranillo, Spanien	0,2l	7,00
-----------------------------------	------	------

### Rotwein

Diablillo, Tempranillo, Rioja, Spanien	0,2l	7,00
Kaiken, Malbec, Mendoza, Argentinien	0,2l	7,50
Koonunga Hill, Shiraz, Australien	0,2l	7,90

## APERITIF

Sherry Dry, Medium, Cream	5 cl	5,00
Prosecco	0,1 l	5,00
Prosecco Rosé	0,1 l	5,00
Prosecco Aperol		7,00
Aperol Spritz		7,00
Martini Bianco, Rosso, Extra Dry	5 cl	5,00
Campari Soda/Orange		8,00
Gin Tonic		8,00
Wodka Lemon, Orange, Tonic		8,00

## PROSECCO, CHAMPAGNER

Llopart Reserva Brut Nature – Bio-Cava 0,75 l		39,00
Prosecco Valdo	0,75 l	27,00
Prosecco Valdo Rosé	0,75 l	28,00
Heidsieck	0,75 l	59,00
Moet Chandon Brut Imperial	0,75 l	69,00
Moet Chandon rosé	0,75 l	89,00
Veuve Clicquot	0,75 l	69,00
Dom Perignon	0,75 l	200,00

## SOFTDRINK

Cola <sup>1,2,3,7</sup> , Cola light <sup>1,2,3,4,7</sup>	0,2 l	2,50
Zitronen <sup>1</sup> -,Orangen <sup>1,2</sup> -Limonade	0,2 l	2,50
Holunder <sup>1,2</sup> -Limonade	0,2 l	2,50
Bitter Lemon <sup>5</sup> ,Tonic Water <sup>5</sup> ,Ginger Ale	0,2 l	2,50
Selters Leicht	0,25 l	2,50
Selters Leicht	0,75 l	5,90
Selters naturell	0,25 l	2,50
Selters naturell	0,75 l	5,90
Orangensaft	0,2 l	2,50
Apfelsaft <sup>1,2</sup> , Apfelschorle <sup>1,2</sup>	0,2 l	2,50
Bananennektar <sup>6</sup>	0,2 l	2,50
Kirschnektar <sup>6</sup>	0,2 l	2,50
Multivitaminsaft	0,2 l	2,50
Tomatensaft	0,2 l	2,50
Eistee Pfirsich <sup>1,2</sup>	0,2 l	2,50
Malztrunk	0,33 l	3,20

## BIER

Carlsberg Pils, vom Fass	0,3 l	3,50
Lübzer Pils, vom Fass	0,3 l	3,50
Radler <sup>1,2,3</sup>	0,3 l	3,50
Erdinger Weizenbiere	0,5 l	4,90
San Miguel	0,33l	3,50
Berliner Weiße, rot od. grün <sup>2</sup>	0,33 l	3,90
Lübzer Pils, alkoholfrei	0,33 l	3,50

## HEISSGETRÄNK

Tasse Kaffee	2,00
Cappuccino	2,40
Latte Macchiato	3,30
Milchkaffee	2,60
Espresso	2,00
Rumgrog	4,00
Glas Tee	2,50
Heiße Schokolade	2,50

# SPIRITUOSEN

## Grappa 2cl

Nonino	3,50
Martin Codax Aguardente de Galicia	3,50
Orujo Belasco	2,50

## Gin 2cl

Gordon Gin	2,50
Tanqueray	3,00
Tanqueray Ten	4,00
Bombay Sapphire	3,50
Hendricks	3,50
Finsbury Platinum	4,00

## Rum 2cl

Havanna Club 3 years	3,00
Havanna Club 7 years <sup>2</sup>	4,00
Havanna Club Selección de Maestros	5,00
Myers's Rum <sup>2</sup>	2,50
Bacardi Superior	2,50
Bacardi Gold <sup>2</sup>	3,50

Bacardi Black <sup>2</sup>	4,50
Pampero Blanco	2,50
Captain Morgan <sup>2</sup> Spiced Gold	3,00
Saint James Rhum Agricole	4,50

Cachaca Nega Fulô	3,50
-------------------	------

Berro D'Água	2,50
--------------	------

## Calvados

Papidoux fine	3,00
Papidoux 15 ans	3,50

## Obstler 2cl

Pascall Poire Williams	3,00
Pascall Framboise	3,00
Pascall la vieille Prune	3,00
Pascall Kirsch	3,00

## Wodka 2cl

Absolut	3,00
Sky	3,00
Smirnoff	2,50
Moskowskaya	3,00
Absolut Kurant	4,00
Absolut Ruby Red	4,00
Absolut 100	4,00
Absolut Apeach	3,50
Absolut Pepper	3,50

## Tequila

Tequila Silver	3,00
Tequila Reposado	3,00
Jose Cuervo Especial Classico <sup>2</sup>	4,00
Antiguo	3,00
Sierra Blanco Milenario	4,00
Sierra Extra Anejo	4,00

## Liköre 2cl

Amaretto Disaronno	2,50
Malibu	3,00
Licör 43 <sup>2</sup>	3,00
Baileys <sup>2</sup>	3,00
Molinari Sambucca	3,00
Pernod	3,00

## Brandy's 2cl

Cardenal Mendoza	4,00
Carlos I <sup>2</sup>	3,00
Gran Duque de Alba <sup>2</sup>	3,50
Lepanto	3,50
Brandy 103 <sup>2</sup>	3,00
Osborne <sup>2</sup>	3,00
103 <sup>2</sup> Etiqueta Negra	5,00



## Kräuter 2cl

Túnel Hierbas Dulces/Secas	2,50
Hierbas Ibicencas	3,50
Fernet Branca	2,50
Fernet Branca Menta	2,50
Ramazotti	2,50
Averna	2,50
Underberg	2,50
Jägermeister	2,50
Muli 68	2,50

## Cognac 2cl

Remy Martin VSOP	3,50
Hennessy Fine de Cognac	4,00

# WHISKY'S

## Whisky's 4cl

Jack Daniels	5,00
Jim Beam	5,00
Johnnie Walker black label <sup>2</sup>	7,00
Johnnie Walker red label <sup>2</sup>	6,00
Glenfiddich, Rich Oak 14y	9,00
Glenfiddich 18y	14,00
The Glenlivet 15y <sup>2</sup>	10,00
The Glenlivet 18y	14,00
Dalwhinnie 15y <sup>2</sup>	9,00
Talisker 10y <sup>2</sup>	8,00
Oban14y <sup>2</sup>	8,00
Lagavulin 16y <sup>2</sup>	9,00
Canadian Club <sup>2</sup>	6,00
Chivas Regal 12y <sup>2</sup>	7,00
J&B <sup>2</sup>	7,00
Jameson <sup>2</sup>	7,00
Kilbeggan, Finest Irish Whisky <sup>2</sup>	10,00
Glenkinchie, Single, Scotch, 12y <sup>2</sup>	9,00
Cragganmore, Single, Scotch, 12y <sup>2</sup>	9,00
Tullamore Dew, Irish <sup>2</sup>	8,00
Bushmills, Single, Irish, 10y <sup>2</sup>	7,00
Elijah Craig 12y	8,00

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher MwSt.

1 Konservierungsstoff Benzoesäure ; 2 mit Farbstoff

3 koffeinhaltig ; 4 mit Süßstoff, enthält Phenylalanin

5 chininhaltig ; 6 Antioxydationsmittel