

SUPPE

| | |
|--|------|
| Gazpacho „Andaluz“ erfrischende spanische Gemüsesuppe – kalt serviert | 7,50 |
|--|------|

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 Consorcio Serrano Reserva Serrano-Schinken, 18 Monate gereift | 8,50 |
| Jamón ibérico de bellota Schinken vom freilaufenden schwarzen iberischen Schwein; ausschließlich mit Eicheln gefüttert; 36 Monate gereift | 22,00 |

SALAT & VORSPEISE

| | |
|---|-------|
| „Caesar Salad“ mit 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 mit fruchtiger Paprika und kleinem Salat | 11,00 |

PASTA

| | |
|---|-------|
| Fedelini del mare mit gebratenen Garnelen und Lachs in Kokos-Zitronengrassud | 15,00 |
| Rigatoni vegetariana mit frischem Burrata-Mozzarella, Kirschtomaten und Basilikumpesto | 14,00 |

TATAR & CARPACCIO

Auch für 2 zum Teilen.

| | |
|--|-------|
| Tatar vom Yellow Fin Thunfisch Asia-Thaisud, Avocado und Wakame-grüner Algensalat | 14,00 |
| Carpaccio vom Yellow Fin Thunfisch mit Babyspinat und Limettenvinaigrette | 15,00 |
| Tatar vom dry-aged Pommern-Rind mit gebackenem Bioei | 18,00 |
| Carpaccio vom dry-aged Pommern-Rind klassisch mit Rucola und gehobeltem Parmesan | 15,00 |

FISCH

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

FLEISCH

| | |
|--|-------|
| Irische Ochsenbacken mit Rotweinschalotten und gemischten Pilzen | 21,00 |
| Scheiben von der Kalbsleber in Nussbutter gebraten mit Apfel, Röstzwiebeln und Kartoffel-Lauchpüree | 18,00 |
| Geschmorte Lammhaxe mit grünen Bohnen und Kartoffelstampf | 18,50 |

BEST CUT

| | |
|---|-------|
| 200 g Black Angus-Steak tranchiert - ohne Fett !!! Sommer-Gemüse und Toskanischen Kartoffelecken | 19,80 |
| 200 g Black Angus-Steak tranchiert - ohne Fett !!! und italienischem Kartoffelsalat | 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 |

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 | 650g | 59,00 |
|-------------------------|------|-------|

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

| | | |
|-----------------------------|------|-------|
| Pommern Prime Rib-Entrecôte | 450g | 38,00 |
|-----------------------------|------|-------|

Auf Wunsch tranchieren wir Ihre Steaks.

SALAT

| | |
|------------------------------|------|
| Mediterraner Tomatensalat | 6,50 |
| Kleiner Mixsalat | 5,00 |
| Italienischer Kartoffelsalat | 6,50 |

GEMÜSE

| | |
|---------------|------|
| Sommer-Gemüse | 5,00 |
| Grünen Bohnen | 5,00 |
| Blattspinat | 5,00 |

SAUCE und mehr

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

BEILAGE

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

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 900g für 2 Personen 59,00

AMERICAN PORTERHOUSE

Der König unter den Steaks. Der T-förmige Knochen teilt das Porterhouse-Steak in einen Roastbeefbereich und einen großen Filetteil. Es wiegt deutlich über ein Kilo. Der hohe Maisanteil im Futter unserer ausgewählten Rinder gibt dem dry-aged Black Angus Porterhouse-Steak einen kernig-kräftigen Geschmack.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten !!!

Porterhouse-Steak 850g 82,00

SÜSSES

Erdbeer-Tiramisu 7,00

Crème Brûlée mit Früchten 8,00

3 Kugeln hausgemachter Sorbets 6,90

WEINTIPP

Beefsteak Club – Beef & Liberty Malbec

100% Malbec, Mendoza, Argentinien 0,75l 27,00

Wir freuen uns Ihnen den neuen Wein „Beefsteak Club“ aus Mendoza in Argentinien vorstellen zu dürfen. Dem argentinischen Weingut gelingt ein intensiver Rotwein mit Aromen von Pflaume und dunkler Schokolade. Würzig, saftig und ausgebaut mit Aromen der Eiche.

OFFENER WEIN

Weißwein

| | | |
|-------------------------------|------|------|
| Valdevista, Sauv.Blanc, Chile | 0,2l | 6,50 |
| 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

| | | |
|---|--------|--------|
| Vilarnau "Barcelona" limitierte Edition | 0,75 l | 32,00 |
| 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 ^{1,2,3,7} , Cola light ^{1,2,3,4,7} | 0,2 l | 2,50 |
| Zitronen ¹ -, Orangen ^{1,2} -Limonade | 0,2 l | 2,50 |
| Holunder ^{1,2} -Limonade | 0,2 l | 2,50 |
| Bitter Lemon ⁵ , Tonic Water ⁵ , 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 ^{1,2} , Apfelschorle ^{1,2} | 0,2 l | 2,50 |
| Bananennektar ⁶ | 0,2 l | 2,50 |
| Kirschnektar ⁶ | 0,2 l | 2,50 |
| Multivitaminsaft | 0,2 l | 2,50 |
| Tomatensaft | 0,2 l | 2,50 |
| Eistee Pfirsich ^{1,2} | 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 ^{1,2,3} | 0,3 l | 3,50 |
| Erdinger Weizenbiere | 0,5 l | 4,90 |
| San Miguel | 0,33l | 3,50 |
| Berliner Weiße, rot od. grün ² | 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 |

TAURO SPEZIAL

| | mit | Prosecco | Champagner |
|---|-----|----------|------------|
| Fresini Erdbeermark mit Prosecco oder Champagner | | 6,50 | 10,00 |
| Bellini Pfirsichmark mit Prosecco oder Champagner | | 6,50 | 10,00 |
| Testarossa Himbeermark mit Prosecco oder Champagner | | 6,50 | 10,00 |

COCKTAILS

| | | | |
|--|--|--|-------|
| Cosmopolitan Anno 1934 Gin, Cointreau, Himbeere, frischer Limettensaft, Orangenzeste | | | 9,00 |
| Mojito Havanna Club, Minze, Zucker, Soda | | | 9,00 |
| Caipirinha Cachaca, Limetten, Rohrzucker | | | 8,00 |
| Whisky Sour Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup | | | 8,00 |
| Moscow Mule Wodka, Ginger Beer, Limette, Gurke | | | 8,00 |
| „Die betrunkene Ellie“ Gin, Holunderblütensirup, Limette, Tonic Water | | | 7,50 |
| Der Tauro G&T Gin, Túnel Hierbas Secas, haus eigene Pfeffermischung, Tonic Water, Zitronenzeste | | | 8,00 |
| Long Island ice tea Wodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Rum, Zucker, Zitrone, Lime Juice, Coca-Cola | | | 11,50 |
| White Russian Wodka, Kahlua, Sahne | | | 9,00 |
| Mai Tai Weißer Rum, brauner Rum, Dash Apricot, Lime Juice, Mandel Liqueur, Zucker, Zitrone, Limette, Orangensaft | | | 11,50 |

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 ² | 4,00 |
| Havanna Club Selección de Maestros | 5,00 |
| Myers's Rum ² | 2,50 |
| Bacardi Superior | 2,50 |
| Bacardi Gold ² | 3,50 |

| | |
|---|------|
| Bacardi Black ² | 4,50 |
| Pampero Blanco | 2,50 |
| Captain Morgan ² 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 ² | 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 ² | 3,00 |
| Baileys ² | 3,00 |
| Molinari Sambucca | 3,00 |
| Pernod | 3,00 |

Brandy's 2cl

| | |
|---------------------------------|------|
| Cardenal Mendoza | 4,00 |
| Carlos I ² | 3,00 |
| Gran Duque de Alba ² | 3,50 |
| Lepanto | 3,50 |
| Brandy 103 ² | 3,00 |
| Osborne ² | 3,00 |
| 103 ² 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 ² | 7,00 |
| Johnnie Walker red label ² | 6,00 |
| Glenfiddich, Rich Oak 14y | 9,00 |
| Glenfiddich 18y | 14,00 |
| The Glenlivet 12y ² | 8,00 |
| The Glenlivet 15y ² | 10,00 |
| The Glenlivet 18y | 14,00 |
| Dalwhinnie 15y ² | 9,00 |
| Talisker 10y ² | 8,00 |
| Oban14y ² | 8,00 |
| Lagavulin 16y ² | 9,00 |
| Canadian Club ² | 6,00 |
| Chivas Regal 12y ² | 7,00 |
| J&B ² | 7,00 |
| Jameson ² | 7,00 |
| Kilbeggan, Finest Irish Whisky ² | 10,00 |
| Glenkinchie, Single, Scotch, 12y ² | 9,00 |
| Cragganmore, Single, Scotch, 12y ² | 9,00 |
| Tullamore Dew, Irish ² | 8,00 |
| Bushmills, Single, Irish, 10y ² | 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