

SOFT DRINKS

St. Michaelis Naturell	Fl. 0,25 L	3.50
	Fl. 0,75 L	7.90
St. Michaelis Feinperlig	Fl. 0,25 L	3.50
	Fl. 0,75 L	7.90

	Flens Küstenlimo	Fl. 0,33 L	3.50
	Küstencola & Küstencola Zero, Küstenlimo Orange, Küstenmix Cola & Orange		

Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	Fl. 0,2 L	3.50
--	-----------	------

SÄFTE, NEKTAR & HÖRLEN

Granini Saft		0,2 L	3.10
Orange, Apfel, Sauerkirsche, Banane, KiBa, Maracuja, Rhabarber		0,4 L	5.10

Saft-Schorle		0,2 L	3.10
Apfel, Sauerkirsche, Maracuja, Rhabarber		0,4 L	5.10

HEISS- GETRÄNKE

Tasse Kaffee	3.20
Cappuccino	3.80
Milchkaffee	3.80
Espresso	3.00
Tee verschiedene Sorten aus unserer Teebox, im Beutel	2.80

HINWEIS Für unsere Wein- und Spirituosenauswahl halten wir eine separate Karte bereit. Sprechen Sie uns gern darauf an.



STEAKHOUSE NEU DEFINIERT!

Im Taurus verwöhnt Sie unser hochmotiviertes Küchenteam jeden Tag aufs Neue! Unser hoher Anspruch prägt das Steakhouse Taurus und wir kombinieren deutsche und mediterrane Küche zu kulinarischen Leckerbissen.

„Glückliche Gesichter, Menschen die unser Essen genießen, Leute die immer wieder gerne kommen“ – das ist unsere tägliche Motivation in der Küche vom Taurus!

Dazu viele Qualitätsprodukte aus Norddeutschland, sehr hochwertiges Fleisch aus Deutschland und Argentinien, die frische Zubereitung sämtlicher Zutaten und Spaß in der Küche – diese kleinen Details machen das Menü vollkommen. Und neben den perfekten Steaks darf hier direkt am Wasser in der Karte natürlich Fisch nicht fehlen – lassen Sie sich überraschen!

Wir freuen uns, Sie im Steakhouse Taurus begrüßen zu dürfen!



HHP+4FEH-2023-06

GESTALTUNG: CLASSIX Werbung Heiligenhafen · CLASSIX Werbung.de // DRUCK: EGGERS Druckerei & Verlag · eggers-druck.de



KS

STEAKHOUSE TAURUS



APERITIF

Aperol Spritz 5cl	9.50
Lillet Wild Berry	9.50
Ramazotti Rosato	9.50
Martini Bianco	9.50
Campari Spritz	9.50
Campari-Orangensaft	9.50

BIER

Flensburger Pilsener	0,25 L	3.80
vom Fass	0,4 L	4.80
Flensburger Strand-Lager	0,3 L	3.80
vom Fass		
Flensburger Dunkel	0,25 L	3.90
vom Fass	0,4 L	5.20
Alsterwasser	0,25 L	3.90
	0,4 L	4.80
Flensburger	0,33 L	3.80
alkoholfrei, aus der Flasche		
Flensburger Strand-Lager 0,0%	0,33 L	3.80
alkoholfrei, aus der Flasche		
Vita Malz	0,33 L	3.80
aus der Flasche		
Schneider Weisse Hefeweizen	0,5 L	5.10
hell, dunkel oder alkoholfrei, aus der Flasche		



SPEISEN

Gefällt Ihnen der Tisch
an dem Sie sitzen?
Der kommt von uns.

Ihre Adresse für handgefertigte
Holztische, die einzigartig,
hochwertig & individuell sind!



Friedrich Jäger Möbel & Holzhandel
Tel.: 0160 - 944 666 77
An der B76 Nr. 4, 24306 Plön/Bösdorf

STARTER

Salatbuffet  alles vom kaltem Buffet	8.50
Knoblauchbrot  mit dreierlei Dips	8.90
In Honig karamellisierter Ziegenkäse mit marinierten Tomaten, Basilikumpesto und Pinienkernen	15.90
Taurus-Tatar (zum Selber-Zusammenstellen) geräuchert, mariniert mit Cornichons, Schalotten, Kapern, Dijon-Senf und frischem Eigelb	17.90
Onion Rings in Bierteig gebackene Zwiebelringe, mit BBQ-Mayonnaise und frischen Kräutern	8.50
Frisch geklopftes Carpaccio mit Olivenöl und Zitrone mariniert, belegt mit frischen Champignons, Rucola und Grana Padano	18.80

FISCH

Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Gurkensalat	27.90
Seelachsfilet gebraten mit Champagner-Senf-Sauce, Bratkartoffeln und lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat	23.90
Fischplatte mit gebratenem Lachsfilet, Thunfisch, Garnele und Seelachsfilet	29.90

MIXED

Pulled Pork Burger mit gebackenen Zwiebelringen, Pulled Pork, BBQ-Sauce und Schweinekruste in einem Sauerteig-Kartoffel-Bun, dazu Pommes frites	18.50
Philly-Cheese-Burger ca. 160g frisches Rinder-Patty mit Käsesauce, Cheddar und Röstzwiebeln in einem Sauerteig-Kartoffel-Bun, dazu Pommes frites	19.50
Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale geschnitten, mit Preiselbeeren, lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und frischem, geriebenen Meerrettich - inkl. unserem kalten und warmen Buffet	28.50
Lammfilet ca. 300g mit Kräuterbutter & Knoblauchbrot	32.50
Taurus-Teller mit Pute, Rind, Hackfleisch, Lachsfilet, Garnele im Speckmantel, Lammfilet und gebackener Avocado	33.40

STEAKS



Hüftsteak das magere und zarte Stück	ca. 200g ca. 250g ca. 350g ca. 500g	28.80 31.20 37.20 45.80
Rumpsteak saftig und bissfest, mit kleinem Fettrand	ca. 200g ca. 250g ca. 350g ca. 500g	30.70 35.90 44.90 57.90
Entrecôte das Steak der Kenner	ca. 350g ca. 500g	42.80 57.90
Filet zart, saftig, edel - nur das beste Stück	ca. 200g ca. 250g ca. 350g ca. 500g	37.90 44.90 49.40 74.40

Alle Steaks werden auf unserem 300°C heißen Grill zubereitet. Dazu servieren wir Ihnen Knoblauchbrot und Kräuterbutter.

Teilen Sie uns gerne Ihre gewünschte Garstufe mit:
rare · medium-rare · medium · medium-well · well done

SPECIAL CUTS

Tomahawk-Steak vom Rind zum Teilen oder doch lieber alleine Das Tomahawk-Steak ist identisch mit dem Entrecôte-Steak. Durch den Knochen erhält das Stück Fleisch mehr Geschmack.	ca. 1000g	86.90
T-Bone Steak das klassische Steak für echte Fleischliebhaber Das T-Bone vereint zwei Premium-Cuts in einem Stück - zartes Filet auf der einen Seite und aromatisches Roastbeef auf der anderen, getrennt durch den charakteristischen T-Knochen. Durch den Knochen erhält das Steak beim Grillen ein besonders intensives Aroma.	ca. 600g	36.90
Flanksteak vom Angus Rind kräftiges Aroma, wenig Fett, viel Struktur - aus dem hinterem Bauchteil des Rindes Wir tranchieren das gegarte Stück bereits quer zur Faser für Sie. Unsere Empfehlung für die Garstufe ist „medium“.	ca. 250g	33.50
Kalbssteakhüfte zartes feines, saftiges Stück	ca. 250g	33.90

BBQ

Spareribs vom Schwein mit BBQ-Pflaumen-Lack	ca. 500g	26.40
Putenbrust-Steak wenig Fett, zartes Fleisch	ca. 220g	24.50
Steak vom Blumenkohl  mit Limettenmayonnaise, Peperoni, Koriander und Granatapfel		16.90
Pepper-Sesam-Tuna-Steak mit Kimchi-Mayonnaise		29.50

Alle Steaks,
BBQ-Gerichte &
die Special Cuts
inkl. Beilagen- &
Salat-Buffer!

VEGETARISCH

Champignon-Trüffel-Tagliatelle  mit cremiger Trüffelsauce, Champignons, Grana Padano und Rucola	17.90
Cremiges Risotto  mit Champignons, Baby-Blattspinat und Grana Padano <i>wahlweise mit Rinderstreifen</i>	17.80 + 7.80
Vegan Burger  veganes Beyond-Patty mit BBQ-Sauce, Tomate und Blattsalat, serviert im Kartoffel-Sauerteig-Bun, dazu Pommes Frites	17.80

SIDES

Philly-Cheese-Pommes  knusprige Pommes Frites mit Käsesauce, Jalapeños und Röstzwiebeln	8.50
Getröffelter Kartoffelstampf  cremig-sahniger Kartoffelstampf mit Trüffel	6.50
Baked Potato  mit Sour Cream	4.90
Pimentos de Patron  gebraten, mit Olivenöl und Meersalz	6.50
Champignons & Zwiebeln  frisch gebraten, mit Kräutern	5.50
Bratkartoffeln knusprige Kartoffelscheiben mit Speck und Zwiebeln	5.00
Drillinge Kartoffeln  in leichter Salzkruste	5.00
Pommes frites 	5.00
Taurus-Fries mit BBQ-Mayonnaise, Bacon, Röstzwiebeln und gebackenem Rucola	8.20

DIPS & SAUCEN

Kräuterbutter aufgeschlagene Butter mit Knoblauch & Kräutern	2.50
Sauce Béarnaise espumierte Hollandaise mit Estragon und Kerbel	4.50
BBQ-Sauce klassische Jus mit Barolo-Rotwein und Schalotten	4.50
Pfefferrahmsauce  würzige, sahnige Rotwein-Sauce mit grünem Pfeffer	4.00
Spicy Steakhouse-Sauce  scharf-fruchtige Sauce mit Raucharoma	4.50
Pilzrahmsauce	4.50
Spicy-Asia-Sauce  mit Chili, Knoblauch, Sojasauce und Sesam	3.50
Sour Cream mit Dijonsenf, Champagner und Weißweinsauce	4.50
Ketchup / Mayonnaise	0.60
Champagner-Senf-Sauce mit Dijonsenf, Champagner und Weißweinsauce	4.50

DESSERTS

Schokoküchlein serviert mit Salted Caramel-Eis und Popcorn	9.50
Churros mit Zimt & Zucker und Schokoladensauce	8.50
Parfait vom Cappuccino mit Fruchtsauce und Milchschaum	9.20

Für Informationen zu Allergenen oder unseren Inhaltsstoffen können Sie sich gerne an unseren Service wenden. Vielen Dank!

 vegetarisch ·  scharf