STARTER

Salatbuffet alles vom kalten Buffet — 8.50

Knoblauchbrot mit dreierlei Dips — 8.90

In Honig karamellisierter Ziegenkäse — 15.90
auf Salatbett mit Senf-Honig-Dill Dressing

Taurus-Tatar (zum Selber-Zusammenstellen) — 17.90
geräuchert, mit Cornichons, Schalotten, Kapern, Dijon-Senf und frischem Eigelb

Onion Rings — 8.50
im Bierteig gebackene Zwiebelringe, mit BBQ-Mayonnaise und frischen Kräutern

Frisch geklopftes Carpaccio — 18.80
mit Olivenöl und Zitrone mariniert, belegt mit frischen Champignons, Rucola und Grana Padano

Pimentos de Patron — 10.90
gebraten, mit Olivenöl und Meersalz, dazu Knoblauchbrot

FISCH

Lachsfilet auf der Haut gebraten — 27.90
mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Gurkensalat

Seelachsfilet gebraten — 25.90
mit Champagner-Senf-Sauce, Bratkartoffeln und lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat

Fischplatte — 33.40
mit gebratenem Lachsfilet, Thunfisch, Garnele und Seelachsfilet – inkl. unserem kalten und warmen Buffet

MIXED

Pulled Pork Burger — 19.90
mit gebackenen Zwiebelringen, Pulled Pork, BBQ-Sauce und Schweinekruste in einem Sauerteig-Kartoffel-Bun, dazu Pommes frites

Philly-Cheese-Burger ca. 160g — 19.90
frisches Rinder-Patty mit Käsesauce, Cheddar und Röstzwiebeln in einem Sauerteig-Kartoffel-Bun, dazu Pommes frites

Wiener Schnitzel — 28.50
aus der Kalbsoberschale geschnitten, wahlweise mit Pommes oder Kartoffelsalat

Lachs-Burger — 19.90
mit Remouladensauce, frischen Gurken und roten Zwiebeln

STEAKS

HINWEIS
Fleisch ist ein Naturprodukt. Es kann also vorkommen, dass ein Steak eine Sehne enthält oder ein Fettauge mal größer oder kleiner ist.

Hüftsteak — das magere und zarte Stück
ca. 200g 28.80
ca. 250g 31.20
ca. 350g 37.20
ca. 500g 45.80

Rumpsteak — saftig und bissfest, mit kleinem Fettrand
ca. 200g 30.70
ca. 250g 35.90
ca. 350g 44.90
ca. 500g 57.90

Entrecôte — das Steak der Kenner
ca. 350g 42.80
ca. 500g 57.90

Filet — zart, saftig, edel – nur das beste Stück
ca. 200g 37.90
ca. 250g 44.90
ca. 350g 49.40
ca. 500g 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 ca. 1000g — 92.50
ideal zum Teilen für 2 Personen
Das Tomahawk-Steak ist identisch mit dem Entrecôte-Steak. Durch den Knochen erhält das Stück Fleisch mehr Geschmack.
Ab der dritten Person bonieren wir einmal das Buffet dazu.

T-Bone Steak ca. 600g — 36.90
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.

Flanksteak vom Angus Rind ca. 250g — 33.50
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".

Kalbssteakhüfte ca. 250g — 33.90
zartes feines, saftiges Stück

BBQ

Spareribs vom Schwein ca. 500g — 28.40
mit BBQ-Lack

Putenbrust-Steak ca. 220g — 24.50
wenig Fett, zartes Fleisch

Steak vom Blumenkohl — 18.90
mit Limettenmayonnaise, Peperoni, Koriander und Granatapfel

Pepper-Sesam-Tuna-Steak — 29.50
mit Kimchi-Mayonnaise

Lammfilet ca. 300g — 32.50
mit Kräuterbutter & Knoblauchbrot

Taurus-Teller — 33.40
mit Pute, Rind, Hackfleisch, Lachsfilet, Garnele im Speckmantel, Lammfilet und gebackener Avocado

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

VEGETARISCH

Champignon-Trüffel-Tagliatelle — 18.90
mit cremiger Trüffelsauce, Champignons, Grana Padano und Rucola

Cremiges Risotto — 17.80
mit Champignons, Baby-Blattspinat und Grana Padano
wahlweise mit Rinderstreifen +7.80

Vegan Burger — 20.90
veganes Beyond-Patty mit BBQ-Sauce, Tomate und Blattsalat, serviert im Kartoffel-Sauerteig-Bun, dazu Pommes Frites

Pommes — 8.50
Pommes Frites mit Käsesauce, Paprikamark und Röstzwiebeln

Kartoffelstampf — 7.90
grobstückiger Kartoffelstampf mit Trüffel

Baked Potato mit Sour Cream — 5.10

Champignons & Zwiebeln — 5.50
frisch gebraten, mit Kräutern

Bratkartoffeln — 5.00
knusprige Kartoffelscheiben mit Speck und Zwiebeln

Drillinge Kartoffeln in leichter Salzkruste — 5.00

Pommes frites — 5.00

Taurus-Fries — 8.90
mit BBQ-Mayonnaise, Bacon, Röstzwiebeln und gebackenem Rucola

DIPS & SAUCEN

Kräuterbutter — 2.50
aufgeschlagene Butter mit Knoblauch & Kräutern

Sauce Hollandaise — 4.50

BBQ-Sauce — 4.50
fruchtig, rauchige Sauce

Pfefferrahmsauce — 4.50
würzige, sahnige Rotwein-Sauce mit grünem Pfeffer

Spicy Steakhouse-Sauce — 4.50
scharf-fruchtige Sauce mit Raucharoma

Pilzrahmsauce — 4.50
rahmig, mit Thymian und Knoblauch

Sour Cream — 4.50

Ketchup / Mayonnaise — 0.60

Champagner-Senf-Sauce — 4.50
mit Dijonsenf, Champagner und Weißweinsauce

DESSERTS

Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Serviceteam nach unserem wöchentlich wechselnden Dessertangebot.

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

vegetarisch · scharf

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 Küstencola & Küstencola Zero, Küstenlimo Orange, Küstenmix Cola & Orange	Fl.	0,33 L	3.50
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	Fl.	0,2 L	3.50

SÄFTE, NEKTAR & HORLEN

granini

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

HEISS-GETRÄNKE

Tasse Kaffee	3.20
Cappuccino	3.80
Milchkaffee	3.80
Latte Macchiato	4.50
Espresso	3.00
Doppelter Espresso	4.50
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!

STEAKHOUSE TAURUS KS

DRUCK: EUCERS Druckerei & Verlag

KS

STEAKHOUSE TAURUS

SPEISEN

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

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

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

TEAK TEAM

Friedrich Jäger Möbel & Holzhandel
Tel.: 0180 - 944 668 77
An der B76 Nr. 4, 24306 Plön/Bösdorf