TAURUS
STEAKS & SEAFOOD

Voorgerechten / Starters

	Euro
Gambas al ajillo *Gepelde Gamba's, gebakken in knoflookolie, geserveerd met aioli* *Peeled prawns, fried in garlic oil, served with aioli*	***14,95***
Gerookte Noorse zalm *Gerookte zalm met dille saus* *Smoked salmon with dill sauce*	***14,95***
Carpaccio huisgemaakt *Parmezaanse kaas, truffelmayo, zongedroogde tomaten, pijnboompitten en rucola* *Parmesan cheese, truffle mayo, sun-dried tomatoes, pine nuts and arugula salad*	***15,95***
Steak Tartaar *Gepocheerd ei, sambal crème, rucola, Parmesan* *Poached egg, sambal cream, arugula, Parmesan*	***15,95***
Tomatensoep V *Met bieslook crème* *Tomato soup with chive cream*	***8,95***
Franse uiensoep *Met kaas gegratineerd* *French onion soup au gratin*	***8,95***
Bisque d'Homard *Huisgemaakte kreeftensoep met stukjes gambas* *Homemade lobster soup with shrimp pieces*	***11,95***
Broodplankje (wit/bruin) V *Kruidenboter, aioli* *Breadbasket with herb-butter and aioli*	***4,95***
Nacho's Salsa V *Nacho's, met salsa, gegratineerd met kaas, Avocado crème en crème fraiche* *Nacho 's with Salsa, Avocado Crème, Crème fraiche and tasty melted cheese*	***7,95***

V ***Vegetarisch*** V V ***Vegan***

CERTIFIED ANGUS BEEF® BRAND

TAURUS
STEAKS & SEAFOOD

Hoofdgerecht/ Main course

Argentijnse vleesgerechten/ Argentinian Meat Dishes

Argentijnse Angus beef Ossenhaas	***180 gram***	***34,95***
Argentinian Tenderloin Steak	***250 gram***	***39,95***
Argentijnse Angus beef Entrecote	***250 gram***	***34,95***
Argentinian Entrecôte Steak		
Argentijnse Angus Beef Ribeye	***300 gram***	***38,95***
Argentinian Rib-eye		
Argentijnse Angus Beef Cuadril	***180 gram***	***28,95***
Argentinian lende steak	***250 gram***	***31,95***
Mixed Grill	***330 gram***	***32,95***
Lende steak, Spareribs, Varkenshaas, Varkensspies en chicken wing		
Sirloin steak, Spareribs, Pork filet, Meat skewer and chicken wing		
Surf en Turf al ajillo	***240 gram***	***34,95***
Argentijnse Bief caudril(180 gram) en gamba's in knoflookolie		
Argentinian Lende steak, prawns in garlic oil		

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met een saus naar keuze;
Pepersaus, Champignonroomsaus, Chimichurri of kruidenboter

All dishes above are served with a sauce of your choice;
Pepper sauce, Mushroom sauce, Chimichurri, or Seasoned butter

Hoofdgerechten worden geserveerd met Wokgroenten, Verse Hollandse frietjes, huisgemaakte mayonaise en onbeperkt toegang tot ons saladebuffet
All our main courses are served with fresh vegetables, French fries and homemade mayonnaise and unlimited access to the salad bar

TAURUS
STEAKS & SEAFOOD

Varkenshaasmedaillons met champignonroomsaus *Pork filet with mushroom cream sauce*	***180 gram***	***23,95***
Vleesplateau XL (2 Pers.) *Argentijnse Entrecote, bief caudril, Spareribs, varkenshaas, Varkensspies en chicken wing* *Argentinian Entrecote, Rumpsteak, Spareribs, pork filet, Meat skewer and chicken wing*	***750 gram***	***34,95 p.p.***
Black Angus burger met Verse Hollandse friet *100% Beefburger, bacon, Cheddar, gemarineerde rode ui, truffelmayonaise* *100% Beefburger, bacon, Cheddar, marinated red onion and truffle mayonnaise*	***200 gram***	***22,95***
Taurus Baby Back-ribs, Spareribs Black Honey of Spicy Jack Daniel's *Gegaarde Spareribs met black honey of spicy Jack marinade* *Grilled spareribs with black honey or Jack marinade*	***onbeperkt*** *1 ½ rack,* ***750-850 gram*** *Heel rack,* ***500-600 gram***	***31,95*** ***26,95*** ***22,95***

Bijlage & Sauzen

Side dishes and Sauces

Pofaardappel / Jacked potato met *crème fraiche)*	***3,50***
Maiskolf / Corncob	***3,00***
Pepersaus / Pepper Sauce	***2,75***
Chimichurri	***2,75***
Champignonroomsaus / Mushroom cream sauce	***2,75***
Extra kruidenboter (2 stuks)	***2,00***

Hoofdgerechten worden geserveerd met Wokgroenten, Verse Hollandse frietjes, huisgemaakte mayonaise en onbeperkt toegang tot ons saladebuffet

All our main courses are served with fresh vegetables, French fries and homemade mayonnaise and unlimited access to the salad bar

TAURUS
STEAKS & SEAFOOD

Visgerechten/ Seafood

Hoofdgerecht / Main course

Visplateau XL (2 pers.)	***400gram***	***34,95 p.p.***
Gebakken zalm, Zeebaars, Gamba's, Coquilles *met naar keuze kreeftensaus of Beurre blanc, zeekraal en aardappelpureepuree* *Pan-seared salmon, Seabass, Prawns, Scallops* *with choice of lobstersauce or beurre blanc, samphire and mashed potatoes.*		
Zalmfilet met kreeftensaus*, zeekraal en aardappelpuree* *Norwegian salmon fillet with lobster sauce*	***200 gram***	***24,95***
Gamba's al ajillo *Gepelde Gamba's, gebakken in knoflookolie, geserveerd met aioli en Franse frietjes* *Peeled prawns, fried in garlic oil, served with aioli and French fries*	***200 gram***	***25,95***
Zalm "en papilotte" *Noorse Zalmfilet papilot met kreeftensaus, zeekraal en aardappelpuree* *Norwegian salmon fillet served with stir-fried vegetables, mashed potatoes, lobster sauce*	***200 gram***	***26,95***
Gebakken Zeebaars met Beurre Blancsaus , zeekraal, aardappelpuree *Sea Bass with Delicious Beurre Blanc Sauce, Samphire and mashed potatoes*	***180-200 gram***	***26,95***
Zeeuwse Jumbo Mosselen op traditionele wijze ***Geserveerd met cocktailsaus en knoflooksaus, stokbrood en Franse frietjes*** ***With cocktailsauce and garlicsauce, Baguette and French Fries***	***1 Kilogram***	***28,95***

CERTIFIED ANGUS BEEF® BRAND

Vega

Oriëntaalse veganistische schotel		***22,95***
Gebakken aubergine, paddenstoelen en chilipepers in sojasaus *Sautéed eggplant, mushrooms and chilies in soy sauce*		

Hoofdgerechten worden geserveerd met Wok groenten, Verse Hollandse frietjes, huisgemaakte mayonaise en onbeperkt toegang tot ons saladebuffet

All our main courses are served with fresh vegetables, French fries and homemade mayonnaise and unlimited access to the salad bar

TAURUS
STEAKS & SEAFOOD

Bambinos

Voor kinderen tot 10 jaar / for Children up to 10 years old

Micky Mouse - Frietjes met kroket of frikandel *Chips with meat croquette or frikandel*	***8,95***
Oma Duck Nuggets - Frietjes met kipnuggets *Chips with Chicken Nuggets*	***8,95***
Porky Ribs - Spareribs met honingsaus *Kids spareribs with honey glaze*	***9,95***
Moby Dick Filet - Stukje gebakken zalm met frietjes *Pan fried salmon with chips*	***9,95***
Kibbeling met friet *Fried fish with chips*	***8,95***
Hamburger met friet *Hamburger with chips*	***9,95***
Spaghetti Bolognese *Spaghetti Bolognese*	***9,95***
Nijntje-Pizza Margherita, Hawaii of Salami *Pizza Margherita, Hawaii or Salami*	***9,95***

Alle kindermenu's zijn inclusief een Gratis Taurus Dollar voor onze Arcade Games!
All our Kids menus include a free Taurus Dollar for our Arcade Games!

CERTIFIED ANGUS BEEF® BRAND

TAURUS
STEAKS & SEAFOOD

Nagerechten/ Desserts

Dame Blanche **7,95**
Vanilleroomijs met chocoladesaus en slagroom
Vanilla ice cream served with chocolate sauce and whipped cream

Crêpes Suzette **9,95**
Geflambeerde flensjes met sinaasappelsaus met Grand Marnier, vanille-ijs en slagroom
Flambéed crepes with Grand Marnier, orange vanilla ice-cream and whipped cream

Crème Brûlèe met Vanille-ijs **8,95**
Custard crème met een gekarameliseerde laag suiker
Custard cream with a caramelized layer of sugar

Tiramisu **8,95**
Een echte klassieker
A real classic

Panna Cotta **7,95**
Panna Cotta met Rode fruit saus
Panna Cotta with Red Fruit sauce

Taurus Sweet Masterpiece **10,95**
Wisselend week dessert gemaakt door de chef
Changing weekly dessert made by the chef

Key Lime Pie *(Home Made)* **10,95**
Huisgemaakt key lime pie met een huisgemaakt vanille-ijs
Homemade key lime pie with a homemade vanilla ice

Kinderijs met verrassing ei **5,95**
Kinderijs met verrassing, met aardbeiensaus of chocoladesaus en slagroom
Kids-ice cream with surprise, strawberry sauce or chocolate sauce and whipped cream

Dessert wine

Trisquel Gran Reserva (Late Harvest Gewürztraminer) **4,50 50cl**
Wij adviseren deze dessertwijn te combineren met onze huisgemaakte Key Lime Pie voor een perfecte smaakbeleving



Keuzemenu Taurus

Vanaf/ from 2 pers 30,95 p.p.

Tomatensoep
Met bieslook crème
Tomato soup with chive cream

***Franse uiensoep, g**egratineerd met kaas*
French onion soup au gratin

Bisque d'Homard (+ €3)
Huisgemaakte kreeftensoep met stukjes kreeft
Homemade lobstersoup with lobster pieces

Gambas al ajillo (+ €4,95)
Gepelde Gamba's, gebakken in knoflookolie, geserveerd met aioli
Peeled prawns, fried in garlic oil, served with aioli

Gerookte Noorse Zalm (+ €4,95)
Smoked Norwegian Salmon

Carpaccio huisgemaakt (+ €4,95)
Parmezaanse kaas, truffelmayo, zongedroogde tomaten, pijnboompitten en rucola
Parmesan cheese, truffle mayo, sun-dried tomatoes, pine nuts and rocket salad

Steak Tartaar (+ €4,95)
Gepocheerd ei, sambal crème, rucola, Parmesan
Poached egg, sambal cream, arugula, Parmesan

Hoofdgerechten

Bife de Quadril – Argentijnse Lende steak met kruidenboter (180 gram + € 4,95)
Argentinian beef rump steak with garlic butter ***(250 gram + € 8,95)***

Taurus spareribs Black Honey of Spicy Jack Daniel's (500-600 gram)
Grilled spareribs Black honey or Spicy Jack

Zeeuwse Jumbo Mosselen op traditionele wijze 1 Kilogram + € 3,95
Geserveerd met cocktailsaus en knoflooksaus, stokbrood en Franse frietjes
With cocktailsauce and garlicsauce, Baguette and French Fries

Zeebaars met Beurre Blancsaus , zeekraal en aardappelpuree 180-200 gram + € 2,-
Sea Bass with Delicious Beurre Blanc Sauce, Samphire and mashed potatoes

Varkenshaasmedaillons (180gram) met champignonroomsaus
Pork fillet with mushroom cream sauce

Noorse zalmfilet (200 gram) met kreeftensaus en zeekraal
Norwegian salmon filet wilobster sauce

Oriëntaalse veganistische schotel
Gebakken aubergine, paddenstoelen en chilipepers in sojasaus

CERTIFIED ANGUS BEEF BRAND

TAURUS
STEAKS & SEAFOOD

Nagerechten keuzemenu Taurus

Crème Brûlée met Vanille-ijs
Custard crème met een gekarameliseerde laag suiker
Custard cream with a caramelized layer of sugar

Dame Blanche
Vanilleroomijs met warme chocoladesaus en slagroom
Vanilla ice cream, with hot chocolate sauce and whipped cream

Crêpes Suzette (+ €3)
Geflambeerde flensjes met sinaasappelsaus met Grand Marnier, vanille-ijs en slagroom
Flamed crêpes with Grand Marnier, orange sauce, vanilla ice-cream and whipped cream

Panna Cotta met rode fruit saus
Panna Cotta With red fruit sauce

Tiramisu
Een echte klassieker
A real classic

Taurus Sweet Masterpiece (+ €4)
Wisselend week dessert gemaakt door de chef
Changing weekly dessert made by chef

Key Lime Pie *(Home Made)* ***(+ €4)***
Huisgemaakt key lime pie met een huisgemaakt vanille-ijs
Homemade key lime pie with a homemade vanilla ice

Dessert wine

Trisquel Gran Reserva (Late Harvest Gewürztraminer) ***4,50 50cl***
Wij adviseren deze dessertwijn te combineren met onze huisgemaakte Key Lime Pie voor een perfecte smaakbeleving

Café especial
Keuze uit een van onze special coffees
Irish, Italian, Spanish, French, Mexican of Bailey's Coffee

CERTIFIED ANGUS BEEF® BRAND



Drinks

Frisdranken

Coca Cola	€ 3,50	Apfelschorle	€ 3,50
Coca Cola Zero	€ 3,50	Appelsap	€ 3,50
Fanta Orange	€ 3,50	Jus d'Orange	€ 3,50
Fanta Cassis	€ 3,50	Tonic	€ 3,50
Sprite	€ 3,50	Ginger Ale	€ 3,50
Fuze Tea	€ 3,50	Bitter lemon	€ 3,50
Fuze Tea Green	€ 3,50	Chocomel	€ 3,50
Fuze Tea Peach Hibiscus	€ 3,50	Fristi	€ 3,50
Rivella	€ 3,50	Glas ranja	€ 1,00
		Kan ranja 180 cl	€ 5,00
Chaudfontaine Blauw 0,25l / 1l	€ 3,20 / € 7,50		
Chaudfontaine Rood 0,25l / 1l	€ 3,20 / € 7,50	Red Bull	€ 4,00

Warme dranken

Koffie	€ 3,50
Thee	€ 3,25
Muntthee	€ 4,00
Gemberthee	€ 4,00
Warme chocomel	€ 3,50
Cappuccino	€ 3,75
Espresso	€ 3,50
Dubbele espresso	€ 4,00
Latte Macchiato	€ 4,30
(caramel, hazelnoot, chocolade, vanille,kaneel)	
Pumpkin spice Latte	€4,80
Cafeïnevrije koffie	€ 3,50

Special Coffee € 8,95

Irish Coffee	– Jameson
Italian Coffee	– Amaretto
Spanish Coffee	– Licor 43
Spanish Coffee	– Tia Maria
Baileys Coffee	– Baileys
French Coffee	– Grand Marnier
French Coffee	– Cointreau
Mexican Coffee	– Kahlua
Iced coffee	€5,75
(karamel, hazelnoot, chocola)	
Slagroom	€ 0,50

Wijnen – Weine – Wines

	Glas	Fles
Pinot Grigio – Italië	€ 6,00	€ 27,50
Chardonnay – Chili	€ 6,00	€ 27,50
Zoete witte wijn Bereich Bernkastel - Duitsland	€ 5,50	€ 26,50
Gris rosé - Frankrijk	€ 6,00	€ 27,50
Rode wijn / Rotwein / Red wine		
Malbec - Argentinië	€ 6,00	€ 27,00
Cabernet Sauvignon-Merlot – Frankrijk	€ 6,00	€ 27,50

Dessert wine

Trisquel Gran Reserva (Late Harvest Gewürztraminer)	€ ***4,50***	€***29,95***



Bieren – Biere – Beers

Hertog Jan Pils	5,1 %	0,25l	€ 3,95	Leffe Blond	6,6%	0,33l	€ 5,95
		0,50l	€ 7,50	Leffe Bruin	6,5%	0,33l	€ 5,95
Halfom / Sjoes	2,5 %	0,25l	€ 3,95	Leffe Ritual 9	9,0%	0,33l	€ 6,95
		0,50l	€ 7,00	Leffe Tripel	8,5%	0,33l	€ 6,95

Desperados	5,9%	0,33l	€ 5,75
Corona	4,5%	0,33l	€ 5,75
Liefmans	3,8%	0,25l	€ 5,00
Hoegaarden Radler 2,0 %		0,3l	€ 4,25
Hoegaarden Radler 0,0 %		0,25l	€ 3,75
Hertog Jan 0,0 %		0,3l	€ 3,75
Franziskaner	5,0%	0,5l	€ 7,95

Gedistilleerde dranken – Spirits

Amaretto	*6,00*	*Safari*	*5,00*
Apfelkorn	*3,90*	*Sambuca*	*5,00*
Bacardi Carta Blanca	*5,00*	*Sapphire Bombay Gin*	*5,00*
Bacardi Carta Oro	*5,00*	*Tequila*	*5,00*
Bacardi Carta Negra	*5,00*	*Tia Maria*	*5,00*
Bacardi Lemon / Razz	*5,00*	*Vieux*	*3,95*
Baileys	*6,00*	*Vodka Eristoff wit / rood*	*5,00*
Blue Curaçao	*5,00*	*Underberg*	*3,95*
Campari	*5,00*		
Coebergh	*5,00*		
Cointreau	*6,00*		
Drambuie	*6,00*		
Grand Marnier	*6,95*	***Whisky's***	
Jägermeister	*3,95*	*Jack Daniels*	*6,00*
Jonge Jenever	*3,95*	*Chivas Regal*	*7,00*
Limoncello	*5,00*	*Glenfiddich*	*6,00*
Licor 43	*5,00*	*Jameson*	*5,00*
Malibu	*5,00*	*Johnnie Walker Red*	*5,00*
Martini wit/rood	*5,00*	*Johnnie Walker Black*	*6,50*
Passoa	*5,00*	*Ballantines*	*5,00*
Pisang Ambon	*5,00*		
Port rood	*5,00*	***Mixdranken – Mixed Drinks***	
Port wit	*5,00*	*Alle combinaties mogelijk/ All combinations possible*	
Remy Martin V.S.O.P.	*7,50*		

CERTIFIED ANGUS BEEF® BRAND

TAURUS
STEAKS & SEAFOOD

Bedankt voor je bezoek aan

Steakhouse Taurus World of Adventure.

We hopen dat je hebt genoten van een smaakvolle reis
vol avontuur, vuur en karakter.

Bij Taurus draait alles om beleving
van sappige steaks en vis tot een warme, gastvrije sfeer.

Zin in meer?
Kom nog eens langs,
ontdek nieuwe smaken en beleef opnieuw de wereld van ons Steakhouse.

Tot snel,
Team Taurus

Hier begint je volgende 'Avontuur'.
Hier beginnt Ihr nächstes 'Abenteuer'.
Here begins your next 'Adventure'.

Volg ons ook op:

@TaurusAdventure

SINCE 1978
CERTIFIED ANGUS BEEF®
BRAND