

### Voorgerechten / Starters

#### Gambas al ajillo

Gepelde Gamba's, gebakken in knoflookolie, geserveerd met aioli  
Peeled prawns, fried in garlic oil, served with aioli

Euro

14,95

#### Trio van Zalm

Gerookt Zalm, Gravlaks en Zalmmousse  
Smoked Salmon, Gravlax, and Salmonmousse

14,95

#### Carpaccio huisgemaakt

Parmezaanse kaas, truffelmayo, zongedroogde tomaten, pijnboompitten en rucola  
Parmesan cheese, truffle mayo, sun-dried tomatoes, pine nuts and arugula salad

14,95

#### Steak Tartaar

Gepocheerd ei, sambal crème, rucola, Parmesan  
Poached egg, sambal cream, arugula, Parmesan

14,95

#### Tomatensoep

Met bieslook crème  
Tomato soup with chive cream

8,95

#### Franse uiensoep

Met kaas gratineerd  
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)

Kruidenboter, aioli  
Breadbasket with herb-butter and aioli

4,95

#### Nacho's Salsa

Nacho's, met salsa, gratineerd met kaas, Avocado crème en crème fraiche  
Nacho 's with Salsa, Avocado Crème, Crème fraiche and tasty melted cheese

7,95

 Vegetarisch   Vegan



# TAURUS

## STEAKS & SEAFOOD

### Hoofdgerecht/ Main course

#### Argentijnse vleesgerechten/ Argentinian Meat Dishes

|                                                                                                                                         |                 |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------|
| <b>Argentijnse Angus beef Ossenhaas</b>                                                                                                 | <b>180 gram</b> | <b>33,95</b> |
| Argentinian Tenderloin Steak                                                                                                            | <b>250 gram</b> | <b>39,95</b> |
| <b>Argentijnse Angus beef Entrecote</b>                                                                                                 | <b>250 gram</b> | <b>29,95</b> |
| Argentinian Entrecôte Steak                                                                                                             |                 |              |
| <b>Argentijnse Angus Beef Ribeye</b>                                                                                                    | <b>300 gram</b> | <b>33,95</b> |
| Argentinian Rib-eye                                                                                                                     |                 |              |
| <b>Argentijnse Angus Beef Cuadril</b>                                                                                                   | <b>180 gram</b> | <b>26,95</b> |
| Argentinian lende steak                                                                                                                 | <b>250 gram</b> | <b>30,95</b> |
|                                                                                                                                         | <b>300 gram</b> | <b>33,95</b> |
| <b>Mixed Grill</b>                                                                                                                      | <b>330 gram</b> | <b>30,95</b> |
| Lende steak, Spareribs, Varkenshaas, Varkensspies en chicken wing<br>Sirloin steak, Spareribs, Pork filet, Meat skewer and chicken wing |                 |              |
| <b>Surf en Turf al ajillo</b>                                                                                                           | <b>240 gram</b> | <b>33,95</b> |
| Argentijnse Bief caudril(180 gram) en gamba's in knoflookolie<br>Argentinian Lende steak, prawns in garlic oil                          |                 |              |

*Bovenstaande gerechten worden geserveerd met een saus naar keuze;  
Peppersaus, 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 22,95**

### **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 67,90**

### **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 21,95**

### **Taurus 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 29,95**

**750 gram 25,95**

**500 gr 21,95**

### **Bijlage & Sauzen**

*Side dishes and Sauces*

**Pofaardappel / Jacked potato met crème fraîche)**

**3,50**

**Maïskolf / 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*



### Visgerechten/ Seafood

#### Hoofdgerecht / Main course

#### Visplateau XL (2 pers.)

400gram 2 pers. 65,90

Gebakken zalm, Zeebaars, Gamba's, Coquilles  
met naar keuze kreeftensaus of Beurre blanc, zeekraal en aardappelpuree  
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

200 gram 25,95

Gepelde Gamba's, gebakken in knoflookolie, geserveerd met aioli en Franse frietjes  
Peeled prawns, fried in garlic oil, served with aioli and French fries

#### Zalm "en papillote"

200 gram 26,95

Noorse Zalmfilet papilot met kreeftensaus, zeekraal en aardappelpuree  
Norwegian salmon fillet served with stir-fried vegetables, mashed potatoes, lobster sauce

**Gebakken Zeebaars met Beurre Blancsauce, zeekraal, aardappelpuree 180-200 gram** 26,95  
Sea Bass with Delicious Beurre Blanc Sauce, Samphire and mashed potatoes

#### Zeeuwse Jumbo Mosselen op traditionele wijze

1 Kilogram 28,95

Geserveerd met cocktailsaus en knoflooksaus, stokbrood en Franse frietjes  
With cocktailsauce and garlicsauce, Baguette and French Fries

### Vega

#### Oriëntaalse veganistische schotel



22,95

Gebakken aubergine, paddenstoelen en chilipepers in sojasaus  
Sautéed eggplant, mushrooms and chillies 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



## Bambinos

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

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

***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!*



## Nagerechten/ Desserts

### **Dame Blanche**

Vanilleroomijs met chocoladesaus en slagroom

Vanilla ice cream served with chocolate sauce and whipped cream

7,95

### **Crêpes Suzette**

Geflambeerde flensjes met sinaasappelsaus met Grand Marnier, vanille-ijs en slagroom

Flambéed crepes with Grand Marnier, orange vanilla ice-cream and whipped cream

9,95

### **Crème Brûlée met Vanille-ijs**

Custard crème met een gekarameliseerde laag suiker

Custard cream with a caramelized layer of sugar

8,95

### **Tiramisu**

Een echte klassieker

A real classic

8,95

### **Panna Cotta**

Panna Cotta met Rode fruit saus

Panna Cotta with Red Fruit sauce

7,95

### **Taurus Sweet Masterpiece**

Wisselend week dessert gemaakt door de chef

Changing weekly dessert made by the chef

10,95

### **Key Lime Pie (Home Made)**

Huisgemaakt key lime pie met een huisgemaakt vanille-ijs

Homemade key lime pie with a homemade vanilla ice

10,95

### **Kinderijs met verrassing ei**

Kinderijs met verrassing, met aardbeiensaus of chocoladesaus en slagroom

Kids-ice cream with surprise, strawberry sauce or chocolate sauce and whipped cream

5,95

### **Dessert wine**

Trisquel Gran Reserva (Late Harvest Gewürztraminer)

Wij adviseren deze dessertwijn te combineren met onze huisgemaakte Key Lime Pie voor een perfecte smaakbeleving

4,50 50cl





# TAURUS

## STEAKS & SEAFOOD

### Keuzemenu Taurus

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

#### Tomatensoep

Met bieslook crème

Tomato soup with chive cream

#### Franse uiensoep, gratineerd 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

#### Trio van Zalm (+ €4,95)

Gerookt Zalm, Gravlaks en Zalmmousse

Smoked Salmon, Gravlax, and Salmonmousse

#### 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

---

#### Bife de Quadril – Argentijnse Lende steak met kruidenboter (180 gram + € 3,95)

Argentinian beef rump steak with garlic butter

(250 gram + € 7,95)

#### Taurus spareribs Black Honey of Spicy Jack Daniel's (500 gram)

Grilled spareribs Black honey or Spicy Jack

#### Varkenshaasmedaillons (180gram) met champignonroomsaus

Pork fillet with mushroom cream sauce

#### Noorse zalmfilet (200 gram) met kreeftensaus

Norwegian salmon fillet wit lobster sauce

#### Oriëntaalse veganistische schotel

Gebakken aubergine, paddenstoelen en chilipepers in sojasaus

Sautéed eggplant, mushrooms and chilies in soy sauce

**Hoofdgerechten worden geserveerd met wokgroenten, Hollandse friet, huisgemaakte mayonaise en onbeperkt toegang tot het saladebuffet**



# 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*



# TAURUS

## STEAKS & SEAFOOD

### 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) |        |
| 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        |

Slagroom € 0,50

### Wijnen – Weine – Wines

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

### Dessert wine

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



# TAURUS

## STEAKS & SEAFOOD

### 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 |                           |      |
| Jägermeister         | 3,95 |                           |      |
| Jonge Jenever        | 3,95 |                           |      |
| Limoncello           | 5,00 |                           |      |
| Licor 43             | 5,00 |                           |      |
| Malibu               | 5,00 |                           |      |
| Martini wit/rood     | 5,00 |                           |      |
| Passoa               | 5,00 |                           |      |
| Pisang Ambon         | 5,00 |                           |      |
| Port rood            | 5,00 |                           |      |
| Port wit             | 5,00 |                           |      |
| Remy Martin V.S.O.P. | 7,50 |                           |      |

#### Whisky's

|                      |      |
|----------------------|------|
| Jack Daniels         | 6,00 |
| Chivas Regal         | 7,00 |
| Glenfiddich          | 6,00 |
| Jameson              | 5,00 |
| Johnnie Walker Red   | 5,00 |
| Johnnie Walker Black | 6,50 |
| Ballantines          | 5,00 |

#### Mixdranken – Mixed Drinks

Alle combinaties mogelijk/ All combinations possible





# 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*



