

Voorgerechten / Vorspeisen / Starters

	Euro
Gambas al ajillo <i>Gepelde Gamba's, gebakken in knoflookolie, geserveerd met aioli</i> <i>Geschälte Garnelen, gebraten in Knoblauchöl, serviert mit Aioli</i> <i>Peeled prawns, fried in garlic oil, served with aioli</i>	13,95
Gerookte zalm <i>Gerookte zalm met dillesaus</i> <i>Geräucherter Lachs mit Dille Soße</i> <i>Smoked salmon with dill sauce</i>	13,95
Carpaccio huisgemaakt <i>Parmezaanse kaas, truffelmayo, zongedroogde tomaten, pijnboompitten en rucola</i> <i>Parmesankäse, Trüffelmayo, sonnengetrockneten Tomaten, Pinienkerne und Rucolasalat</i> <i>Parmesan cheese, truffle mayo, sun-dried tomatoes, pine nuts and rocket salad</i>	13,95
Tomatensoep ✓ <i>Met bieslook crème</i> <i>Tomatensuppe mit Schnittlauchcreme</i> <i>Tomato soup with chive cream</i>	6,95
Franse uiensoep <i>Met kaas gratineerd</i> <i>Französische Zwiebelsuppe gratiniert mit Käse</i> <i>French onion soup au gratin</i>	6,95
Vegan pompoensoep ✓✓ <i>Vegan Kürbissuppe</i> <i>Vegan Pumpkinsoup</i>	6,95
Broodplankje (wit/bruin) ✓ <i>Kruidenboter, aioli</i> <i>Korb Brot mit Kräuterbutter und Aioli</i> <i>Bread basket with herb-butter and aioli</i>	4,25
Nacho's Salsa ✓ <i>Nacho's, met salsa, gratineerd met kaas en crème fraîche</i> <i>Nacho's mit salsa, gratiniert mit käse und crème fraîche</i> <i>Nacho's with salsa, cheese and crème fraîche</i>	7,95

✓ Vegetarisch ✓✓ Vegan

Hoofdgerecht / Hauptgericht / Main course

Argentijnse vleesgerechten / Argentinische Fleischgerichte / Argentinean Meat Dishes

Argentijnse ossenhaas met Stroganoffsaus	180 gram	32,95
<i>Ook mogelijk met Pepperroomsaus of Champignonroomsaus</i>		
<i>Argentinisches Rinderfilet</i>	225 gram	35,95
<i>Argentinian beef tenderloin</i>		
Argentijnse entrecote met Pepperroomsaus	250 gram	28,95
<i>Ook mogelijk met Stroganoffsaus of Champignonroomsaus</i>		
<i>Argentinisches Lendensteak</i>		
<i>Argentinian sirloin steak</i>		
Argentijnse Ribeye met kruidenboter	300 gram	31,95
<i>Of Stroganoffsaus, Pepersaus of Champignonroomsaus</i>		
<i>Argentinisches Ribeye</i>		
<i>Argentinian Rib-eye</i>		
Argentijnse bife Cuadril (rumpsteak) met kruidenboter	180 gram	24,95
<i>Of Stroganoffsaus, Pepersaus of Champignonroomsaus</i>		
<i>Argentinisches Hüftsteak</i>	225 gram	27,95
<i>Argentinian thick rump steak</i>		
Mixed Grill	330 gram	28,95
<i>Rumpsteak, Spareribs, varkenshaas, Varkensspies en chicken wing</i>		
<i>Rumpsteak, Spareribs, Schweinefilet, fleisch Spies und chickenwing</i>		
<i>Rumpsteak, spareribs, pork filet Meat skewer and chicken wing</i>		
Surf en Turf al ajillo	240 gram	31,95
<i>Argentijnse Rumpsteak (180 gram) en gamba's in knoflookolie</i>		
<i>Argentinische Hüftsteak und Garnelen in Knoblauchöl</i>		
<i>Argentinian Rumpsteak, prawns in garlic oil</i>		

**Hoofdgerechten worden geserveerd met Wokgroenten, Franse Frietjes, huisgemaakte mayonaise
en onbeperkt toegang tot ons saladebuffet**

*Hauptgerichte werden serviert mit frischem Gemüse, Pommes, hausgemachte mayonnaise
und sind unklisve unbegrenzt Salatbuffet*

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

Varkenshaasmedaillons met champignonroomsaus	180 gram	20,95
<i>Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce</i>		
<i>Pork filet with mushroom cream sauce</i>		

Vleesplateau XL (v.a. 2 pers.) Champignonroom- of Stroganoffsaus	380 gram p.p.	29,95
<i>Argentijnse Entrecote, rumpsteak, Spareribs, varkenshaas,</i>		
<i>Varkensspies en chicken wing</i>		
<i>Argentinisches Entrecote, Rumpsteak, Spareribs, Schweinefilet,</i>		
<i>fleisch Spies und chickenwing</i>		
<i>Argentinian Entrecote, Rumpsteak, spareribs, pork fillet,</i>		
<i>Meat skewer and chicken wing</i>		

Black Angus burger	200 gram	20,95
<i>100% Beefburger, bacon, Cheddar, gemarineerde rode ui, truffelmayonaise</i>		
<i>100% Beefburger, bacon, Cheddar, marinierte rote Zwiebel und Truffelmayonnaise</i>		
<i>100% Beefburger, bacon, Cheddar, marinated red onion and truffle mayonnaise</i>		

Taurus Spareribs Black Honey of Spicy Jack Daniel's		
<i>Gegaarde Spareribs met black honey of spicy Jack marinade</i>	onbeperkt	27,95
<i>Gegrillte Spareribs mariniert mit black honey oder Jack marinade</i>	750 gram	24,95
<i>Grilled spareribs with black honey or Jack marinade</i>	500 gr	20,95

Bijlage & Sauzen

Beilagen und Soßen / Side dishes and sauces

Pofaardappel / Folienkartoffel / Jacked potato	<i>met crème fraîche</i>	2,50
---	--------------------------	-------------

Maiskolf / Maiskolben / Corncob	2,50
--	-------------

Pepersaus / Pfeffersauce / Pepper Sauce	2,75
--	-------------

Stroganoffsaus / Stroganoffsoße / Stroganoff sauce	2,75
---	-------------

Champignonroomsaus / Champignonrahmsauce / Mushroom cream sauce	2,75
--	-------------

Hoofdgerechten worden geserveerd met Wokgroenten, Franse Frietjes, huisgemaakte mayonaise en onbeperkt toegang tot ons saladebuffet

Hauptgerichte werden serviert mit frischem Gemüse, Pommes, hausgemachte mayonnaise und sind unklisve unbegrenzt Salatbuffet

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

Visgerechten / Fischgerichte / Seafood

Hoofdgerecht / Hauptgericht / Main course

Zalmfilet met kreeftensaus Noorse Zalmfilet met klassieke kreeftensaus Norwegisches Lachsfilet mit Hummer Soße Norwegian salmon fillet with lobster sauce	200 gram	22,95
Gambas al ajillo Gepelde Gamba's, gebakken in knoflookolie, geserveerd met aioli Geschälte Garnelen, gebraten in Knoblauchöl, serviert mit Aioli Peeled prawns, fried in garlic oil, served with aioli	200 gram	24,95
Noorse zalmfilet en gambas met Klassieke kreeftensaus Norwegisches Lachsfilet und Garnelen mit Hummer Soße Norwegian salmon filet and gambas with lobster sauce	230 gram	25,95

Salade en Vega

Salat und Vega / Salad and vega

Oriëntaalse veganistische schotel  Gebakken aubergine, paddenstoelen en chilipepers in sojasaus Gebratene Aubergine, Champignons und Chili in Sojasauce Sautéed eggplant, mushrooms and chilies in soy sauce	18,95
Caesar Salade  Ei, bacon en frisse dressing Ei, Speck und frisches Dressing Egg, bacon and fresh dressing	14,95
Uit te breiden met / Erweiterbar mit / Expandable with	
Gamba's	+ 5,00
Pulled Chicken	+ 4,00

Hoofdgerechten worden geserveerd met Wokgroenten, Franse Frietjes, huisgemaakte mayonaise en onbeperkt toegang tot ons saladebuffet

Hauptgerichte werden serviert mit frischem Gemüse, Pommes, hausgemachte mayonnaise und sind unklisve unbegrenzt Salatbuffet

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 / für Kinder bis 10 Jahre/ for Children up to 10 years old

Micky Mouse - Frietjes met kroket of frikandel	8,95
<i>Pommes Frites mit Fleischkrokette oder Fleischrolle</i>	
<i>Chips with meat croquette or frikandel</i>	
Oma Duck Nuggets - Frietjes met kipnuggets	8,95
<i>Pommes Frites mit Hähnchen Nuggets</i>	
<i>Chips with Chicken Nuggets</i>	
Porky Ribs - Spareribs met honingsaus	8,95
<i>Kinder Spareribs mit Honigsoße</i>	
<i>Kids spareribs with honey glaze</i>	
Moby Dick Filet - Stukje gebakken zalm met frietjes	9,95
<i>Gebackener Lachs mit Pommes Frites</i>	
<i>Pan fried salmon with chips</i>	
Nijntje-Pizza Margherita, Hawaii of Salami	8,95
<i>Pizza Margherita, Hawaii oder Salami</i>	
<i>Pizza Margherita, Hawaii or Salami</i>	

Alle kindermenu's zijn inclusief een Gratis Taurus Dollar voor onze Arcade Games!

Bei alle Kindermenüs bekommen Sie ein freies Taurus Dollar für unsere Arcade Games!

All our Kids menus include a free Taurus Dollar for our Arcade Games!

Nagerechten / Dessert / Desserts

Dame Blanche **6,95**

Vanilleroomijs met warme chocoladesaus en slagroom

Vanille Eis mit heißer Schokoladensoße und Schlagsahne

Vanilla ice cream served with hot chocolate sauce and whipped cream

Crêpes Suzette (vanaf 2 personen) **9,95**

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

Flambierte Crêpes mit Grand Marnier, Orange und Vanille Eis und Sahne

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

Crème Brûlée **6,95**

Custard crème met een gekarameliseerde laag suiker

Vanillecreme mit einer karamellisierten Zuckerschicht

Custard cream with a caramelized layer of sugar

Tiramisu met een scheutje amaretto **6,95**

Een echte klassieker

Ein wahrer Klassiker

A real classic

Panna Cotta **7,95**

Panna Cotta met aardbeien

Panna Cotta mit Erdbeeren

Panna Cotta with Strawberries

Kinderijs met verrassing ei **5,95**

Kinderijs met verrassing , met aardbeiensaus of chocoladesaus en slagroom

Kindereis mit Überraschung, erdbeerensoße oder Schokoladensoße e und Schlagsahne

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

Keuzemenu Taurus

Vanaf / ab / from 2 pers 29,95 p.p.

Tomatensoep

Met bieslook crème

Tomatensuppe mit Schnittlauchcreme

Tomato soup with chive cream

Franse uiensoep

Gegratineerd met kaas

Französische Zwiebelsuppe gratiniert mit Käse

French onion soup au gratin

Vegan Pompoensoep

Met Pompoenolie

Vegan Kürbissuppe

Vegan Pumpkinsoup

Gambas al ajillo (+ €4,50)

Gepelde Gamba's, gebakken in knoflookolie, geserveerd met aioli

Geschälte Garnelen, gebraten in Knoblauchöl, serviert mit Aioli

Peeled prawns, fried in garlic oil, served with aioli

Gerookte zalm (+ €4,50)

Gerookte zalm met dillesaus

Geräucherter Lachs mit Dille Soße

Smoked salmon with dill sauce

Carpaccio huisgemaakt (+ €4,50)

Parmezaanse kaas, truffelmayo, zongedroogde tomaten, pijnboompitten en rucola

Parmesankäse, Trüffelmayo, sonnengetrockneten Tomaten, Pinienkerne und Rucolasalat

Parmesan cheese, truffle mayo, sun-dried tomatoes, pine nuts and rocket salad

-0-

Noorse zalmfilet (200 gram) met kreeftensaus

Norwegisches Lachsfilet mit Hummer-soße

Norwegian salmon fillet wit lobster sauce

Bife de Quadril (180 gram) - Argentijnse Rumpsteak met kruidenboter (+ € 2)

Argentijnische Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter

Argentinian beef rump steak with garlic butter

Varkenshaasmedaillons (180gram) met champignonroomsaus

Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce

Pork fillet with mushroom cream sauce

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

Gegrillte Spareribs Black honey oder Spicy Jack

Grilled spareribs Black honey or Spicy Jack

Oriëntaalse veganistische schotel

Gebakken aubergine, paddenstoelen en chilipepers in sojasaus

Gebratene Aubergine, Champignons und Chili in Sojasauce

Sautéed eggplant, mushrooms and chilies in soy sauce

Geserveerd met wokgroenten, Franse frietjes en huisgemaakte mayonaise
en onbeperkt toegang tot het saladebuffet

Nagerechten keuzemenu Taurus

Crème Brûlée

Custard crème met een gekarameliseerde laag suiker
Vanillecreme mit einer karamellisierten Zuckerschicht
Custard cream with a caramelized layer of sugar

Dame Blanche

Vanilleroomijs met warme chocoladesaus en slagroom
Vanille eis mit heisser Schokoladensoße und Schlagsahne
Vanilla ice cream, with hot chocolate sauce and whipped cream

Crêpes Suzette (+ €3)

Geflambeerde flensjes met sinaasappelsaus met Grand Marnier, vanille ijs en slagroom
Flambierte crêpes mit Grand Marnier, Orangesoße, Vanille Eis und Sahne
Flamed crêpes with Grand Marnier, orange sauce, vanilla ice-cream and whipped cream

Panna Cotta met aardbeien

Panna Cotta mit Erdbeeren
Panna Cotta with Strawberries

Tiramisu met een scheutje amaretto

Een echte klassieker
Ein wahrer Klassiker
A real classic

Café especial - Irish, French, Mexican, Italian coffee

Frisdranken – Alkoholfreie Getränke - Soft Drinks

Frisdranken	0,2l	Euro		
Coca Cola		3,30	Apfelshorle	3,30
Coca Cola Zero		3,30	Appelsap	3,30
Fanta Orange		3,30	Jus d'Orange	3,30
Fanta Cassis		3,30	Tonic	3,30
Sprite		3,30	Ginger Ale	3,30
Fuze Tea		3,30	Bitter lemon	3,30
Fuze Tea Green		3,30	Chocomel	3,30
Fuze Tea Peach Hibiscus		3,30	Fristi	3,30
Rivella		3,30		
Chaudfontaine Blauw	0,2l / 1l	2,80 / 8,90	Red Bull	4,00
Chaudfontaine Rood	0,2l / 1l	2,80 / 8,90		

Warme dranken – Heiße getränke – Hot drinks

Warme dranken		Special Coffee	7,50
Koffie	3,25	Irish Coffee - Jameson	
Thee	3,25	Italian Coffee - Amaretto	
Warme chocomel	3,25	Baileys Coffee - Baileys	
Cappuccino	3,25	French Coffee – Grand Marnier	
Espresso	3,25	French Coffee – Cointreau	
Dubbele espresso	4,00	Mexican Coffee – Kahlua	
Latte Macchiato	4,00	Spanish Coffee – Tia Maria	
Cafeïnevrije koffie	2,75	Spanish Coffee – Licor 43	
Slagroom	0,50		

Wijnkaart - Weinkarte – Wine card

Vraag gerust voor de uitgebreide wijnkaart met uitleg over de wijnen.
 Fragen Sie ruhig nach der umfangreichen Weinkarte mit Erläuterungen zu den Weinen.
 Feel free to ask for the extensive wine list with explanations of the wines

Bieren – Biere – Beers

<i>Hertog Jan Pils</i>	5,1 %	0,25l	3,30	<i>Leffe Blond</i>	6,6 %	0,33 l	4,95
	0,45l	5,75		<i>Leffe Bruin</i>	6,5 %	0,33 l	4,95
<i>Halfom / Sjoes</i>	2,5 %	0,25l	3,30	<i>Leffe Ritual 9</i>	9,0 %	0,33 l	5,95
	0,45l	5,75		<i>Leffe Trippel</i>	8,5 %	0,33 l	5,95
<i>Desperados</i>	5,9 %	0,33 l	4,50				
<i>Corona</i>	4,5 %	0,33 l	4,50				
<i>Liefmans</i>	3,8 %	0,25 l	4,25				
<i>Hoegaarden Radler 2,0</i>	2,0 %	0,3 l	4,00				
<i>Hoegaarden Radler 0,0</i>	0,0 %	0,25 l	3,30				
<i>Hertog Jan 0,0%</i>	0,0 %	0,3 l	3,30				
<i>Franziskaner</i>	5,0 %	0,5 l	6,95				

Gedistilleerde dranken – Spirituosen – Spirits

<i>Amaretto</i>	5,00	<i>Safari</i>	4,40
<i>Apfelkorn</i>	3,90	<i>Sambuca</i>	3,50
<i>Bacardi Carta Blanca</i>	4,30	<i>Sapphire Bombay Gin</i>	4,80
<i>Bacardi Carta Oro</i>	4,80	<i>Tequila</i>	3,50
<i>Bacardi Carta Negra</i>	4,80	<i>Tia Maria</i>	4,30
<i>Bacardi Lemon / Razz</i>	4,30	<i>Vieux</i>	3,50
<i>Baileys</i>	5,00	<i>Vodka Eristoff wit / rood</i>	4,20
<i>Blue Curaçao</i>	3,50	<i>Underberg</i>	3,50
<i>Campari</i>	4,30		
<i>Coebergh</i>	3,50		
<i>Cointreau</i>	5,00		
<i>Drambuie</i>	5,00		
<i>Grand Marnier</i>	5,00	Whisky's	
<i>Jägermeister</i>	3,50	<i>Jack Daniels</i>	6,00
<i>Jonge Jenever</i>	2,80	<i>Chivas Regal</i>	6,50
<i>Limoncello</i>	4,50	<i>Glenfiddich</i>	6,00
<i>Licor 43</i>	5,00	<i>Jameson</i>	5,00
<i>Malibu</i>	3,90	<i>Johnnie Walker Red</i>	5,00
<i>Martini wit/rood</i>	3,50	<i>Johnnie Walker Black</i>	6,50
<i>Passoa</i>	3,90	<i>Ballantines</i>	5,00
<i>Pisang Ambon</i>	3,90		
<i>Port rood</i>	4,50		
<i>Port wit</i>	4,50		
<i>Remy Martin V.S.O.P.</i>	6,50		

Mixdranken – Mixgetränke – Mixed Drinks

Alle combinaties mogelijk / Alle Kombinationen möglich / All combinations possible