

VORSPEISE

Pimientos de padrón Kleine gebackene grüne Paprikaschoten	6
Dátiles con tocino Datteln im Speckmantel	6
Ziegenkäse mit Thymianhonig Rotes Tomatenpesto, Ananaschutney	11
Büffelmozzarella Grillgemüse, Oliven	11
Auberginen-Tomatenbruschetta überbacken Parma-Schinken	15
Scheiben von der Kalbsleber Pfeffer-Rhabarber, Cassisjus	13
Schinkenduo – Serrano & Parma Crissini	15
Carpaccio vom Pommern-Rind Parmesan, Rucola	16

SUPPE

Spargelcremesuppe Knuspergarnele	9
Gulaschsuppe „Tauro“	8

SALAT

Blattsalat Apfelspalten, gerösteten kalifornischen Nüssen	8
„Caesar Salad“ Tauro Romanasalatherzen, Parmesanraspel, Brotchips, knuspriger Speck, Hähnchenbrust	14
Steakhouse-Salat Streifen vom Black Angus-Rind	13

PASTA

Penne vegetariana Spargelragout, Cherrytomaten, Parmesanhippe	16,5
Spaghetti Scampi „a olio e peperoncini“	16,5
Spargelrisotto Scamorza-Käse, Cherrytomaten	16,5

FISCH

Lachs „supreme“ mit Thymianhonig Kartoffel-Spargelragout	21
Wolfsbarschfilet Grillgemüse, Kräuterkartoffeln	19

FLEISCH

Berliner Kalbsleber Salbeibutter, Zwiebelsauce, Kartoffelstampf	18
Maishuhnbrust mit Spinat gefüllt Grüner Spargel	21
Irische Ochsenbacken in kräftiger Jus Gemüsefrito, Kartoffelstampf	23

EMPFEHLUNG - für 2 Personen

ca. 400g geschmorte Rinderrippe (marmoriertes und fettreiches Stück – zart und saftig. Die Rippchen haben den typischen BBQ-Geschmack) **und gegrillte Medallions vom Black Angus Rind mit Toskanischen Kartoffelecken, Pfefferbohnen, Sour Cream**

für 2 Personen

52

+++ DIREKT VON DER FINCA AN IHREN GAUMEN +++

SPANISCHE WAGYURINDER

Tauro präsentiert als erstes Restaurant in Berlin

Wagyu-Steaks aus Burgos

www.fincasantarosalia.com

Es ist wahrlich ein Traum, zu sehen mit welcher Leidenschaft und Liebe auf der Finca Santa Rosalía spanische Wagyus gezüchtet werden.

Auf riesigen saftigen Weiden grasen die Tiere, bekommen täglich einen Liter süffigen Rotwein aus eigener Herstellung. Aus den Ställen ertönt klassische Musik. Bestes Weidefutter, Getreideflocken und Kräuter ergeben eine besondere Fleischqualität.

Ja, das alles gibt es tatsächlich auf der Finca Santa Rosalía. Lesen Sie selbst auf www.fincasantarosalia.com oder schauen Sie www.youtu.be/BxKJX_SCtwc.

Sie besuchen Wagyus, rote Rebhühner und ein Weingut mit Bio- und Naturweinen aus ökologischem Landbau.

Wagyu Hanging Tender	200g	33
Wagyu Filet	200g	52
Wagyu Rumpsteak	300g	65

für 2 Personen

Wagyu Flanke	450g	49
Wagyu Hanging Tender	400g	62

Wir servieren unsere Wagyu-Steaks tranchiert.

STEAKS

BEST CUT – POMMERN BEEF & GEMÜSE

200g Black Angus-Steak, tranchiert, dazu Gemüse nach Wahl 21

Bitte wählen Sie: Blattspinat, Schalotten, Tomaten

Spargelragout

Zweierlei grüne Bohnen

PRIME POMMERN STEAK - DRY-AGED BEEF

Das einzigartig vollmundige Geschmackserlebnis wird durch die Fütterung, Verarbeitung und Reifung am Knochen – DRY-AGED BEEF – erzielt.

Rumpsteak 250g 22

Entrecôte 300g 27

Filet 200g 35

USA - NEBRASKA BLACK ANGUS BEEF

US Steaks, die durch Maisfütterung eine ausgeprägte Marmorierung und einen harmonischen Geschmack bekommen.

Rumpsteak 300g 34

Entrecôte 350g 36

Filet 220g 39

FLANK STEAK

„Flank“, auch Bavette genannt, ist ein geschmacksintensives Steak in Tranchen serviert.

Zur Wahl steht die Black Angus-Flanke mit sehr schöner Marmorierung und ungewöhnlich zarter Struktur.

Black Angus 450g 39

Oder eine spanische Wagyu-Flanke von der Finca Santa Rosalía mit ihrem einzigartigen Geschmack. Ob es daran liegt, dass die Rinder täglich einen Liter besten spanischen Rotwein bekommen?

Mehr Infos erhalten Sie auch unter www.fincasantarosalia.com .

Wagyu, Burgos, Spanien 450g 49

KULT IN DEN USA

Hanging Tender, USA 400g 48

Ein Rind hat viel mehr zu bieten als nur sein Filet. Das beweist kaum ein Cut so gut, wie das Hanging Tender. Von den Speisekarten amerikanischer Steakhäuser schon seit Jahren nicht mehr wegzudenken, ist das Hanging Tender in Deutschland allerdings oft noch ein Geheimtipp. Wir meinen: viel zu schade und höchste Zeit, dass auch Sie diesem Cut einfach mal probieren!

Stark marmoriert, intensiver Geschmack, an Zartheit kaum zu übertreffen, in Tranchen serviert.

GEMÜSE & BEILAGENSALAT

Mediterranes Gemüse	5	Spargelragout	5
Zweierlei grüne Bohnen	5	Bunter Tomatensalat	5
Blattspinat Schalotten, Tomaten	5	Gemischter Salat	6

BEILAGE

Pommes frites	4	Kräuterbutter	2
Süßkartoffel-Pommes frites	5	BBQ - Smoke Dip	3
Kartoffelstampf	5	Chili - Tomaten Dip	3
Kartoffelstampf mit Trüffel	8	Zwiebeljus	4
Kartoffelgratin mit Bergkäse	5	Sauce Béarnaise	4
Toskanische Kartoffelecken mit Kräutern	5	Pfeffersauce	4

DESSERT

Geeistes Kaffeesouflée, Schokoladorsbet	7
Trio von der Creme Brûlée	7
Topfenmousse mit Rhabarber, Erdbeersorbet	8
Dessertvariation „Tauro“	9

OFFENER WEIN

Weißwein

Vieilles Vignes, Chablis, Frankreich	0,2l	9
Basa, Verdejo, Spanien	0,2l	7
Angellio, Verdejo, Spanien	0,2l	7

Roséwein

Protos Rosé, Tempranillo, Spanien	0,2l	7
Footprint, Pinotage, Südafrika	0,2l	7
Hole in the water, Sauvignon Blanc, Pinot Noir, Neuseeland	0,2l	8

Rotwein

Diablillo, Tempranillo, Rioja, Spanien	0,2l	7
Kaiken, Malbec, Mendoza, Argentinien	0,2l	7,5
The Schmidt, Shiraz McLaren Valley, Australien	0,2l	8,5

APERITIF

Sherry Gran Barquero dry, medium, cream	5 cl	5
Prosecco	0,1 l	5
Prosecco Rosé	0,1 l	6
Prosecco Aperol	0,1 l	7
Aperol Spritz	0,2 l	7
Martini Bianco, Rosso, Extra Dry	5 cl	5
Campari Soda/Orange	0,2 l	8
Gin Tonic	0,2 l	8
Wodka Lemon, Orange	0,2 l	8

PROSECCO & CHAMPAGNER

Llopart Reserva Brut Nature – Bio-Cava 0,75 l		39
Prosecco Valdo	0,75 l	27
Prosecco Valdo Rosé	0,75 l	30
Veuve Clicquot	0,75 l	69
Veuve Clicquot, rosé	0,75 l	75

SOFTDRINK

Cola ^{1,2,3,7} , Cola light ^{1,2,3,4,7}	0,2 l	2,5
Zitronen ¹ -, Orangen ^{1,2} -Limonade	0,2 l	2,5
Holunder ^{1,2} -Limonade	0,2 l	2,5
Bitter Lemon ⁵ , Tonic Water ⁵ , Ginger Ale	0,2 l	2,5
Mineralwasser classic	0,25 l	2,5
Mineralwasser classic	0,75 l	6
Mineralwasser naturell	0,25 l	2,5
Mineralwasser naturell	0,75 l	6
Orangensaft	0,2 l	2,5
Apfelsaft ^{1,2} , Apfelschorle ^{1,2}	0,2 l	2,5
Bananennektar ⁶	0,2 l	2,5
Kirschnektar ⁶	0,2 l	2,5
Rhabarber	0,2 l	2,5
Maracuja	0,2 l	2,5
Tomatensaft, Flasche	0,2 l	2,5
Malztrunk	0,33 l	3,5

BIER

Carlsberg Pils, vom Fass	0,3 l	3,5
Lübzer Pils, vom Fass	0,3 l	3,5
Radler ^{1,2,3}	0,3 l	3,5
Erdinger Weizenbiere	0,5 l	5
San Miguel	0,33 l	4
Berliner Weiße, rot od. grün ²	0,33 l	4
Lübzer Pils, alkoholfrei	0,33 l	3,5

HEISSGETRÄNK

Tasse Kaffee	2,5
Cappuccino	3,5
Latte Macchiato	4
Milchkaffee	4
Espresso	2
Heiße Schokolade	3,5
Glas Tee	3

SPIRITUOSEN

Grappa 2cl

Vuisinar Nonino	3,5
Martin Codax Aguardente de Galicia	3,5
Orujo Belasco	2,5

Wodka 2cl

Absolut	3
Moskowskaya	3
Smirnoff	2,5

Gin 2cl

Gordon's	2,5
Tanqueray	3
Tanqueray N° Ten	4
Bombay Sapphire	3,5
Hendrick's	4
Finsbury Platinum	4,5

Tequila 2cl

Sierra Tequila Silver	3
Sierra Tequila Reposado	3

Rum 2cl

Havana Club 3 years	3
Havana Club 7 years ²	4
Havana Club Selección de Maestros	5
Bacardi Superior	2,5
Bacardi Oro ²	3,5
Bacardi Negra ²	4,5
Saint James Rhum Agricole	4,5

Liköre 2cl

Amaretto Disaronno ^{4,7}	2,5
Licör 43 ^{2,4}	3
Baileys ^{2,4}	3
Molinari Sambuca ⁴	3

Calvados 2cl

Papidoux fine	3
Papidoux 15 ans	4

Cognac 2cl

Remy Martin VSOP	3,5
Hennessy Fine de Cognac	4

Obstler 2cl

Pascall Kirsch	3
Pascall Poire William	3
Pascall Framboise	3
Pascall la Vieille Prune	3

Brandy 2cl

Cardenal Mendoza	4
Carlos I ²	3,5
Gran Duque de Alba ²	3,5
Lepanto	4
Osborne ²	3

Bitters & Bitterliköre 2cl

Túnel Hierbas Dulces/Secas	2,5	Jägermeister	2,5
Hierbas Ibicencas	3,5	Ramazotti	2,5
Fernet Branca	2,5	Averna	2,5
Fernet Branca Menta	2,5	Underberg	2,5
Campari Bitter	2,5	Muli 68	2,5

WHISKY

Whiske/y 4cl

Jack Daniels No.7	5
Jim Beam	5
Johnnie Walker Red Label ²	6
Canadian Club ²	6
Jameson ² Black Barrel	7
Johnnie Walker Black Label ²	7
Tullamore Dew, Irish ²	8
Kilbeggan, Finest Irish Whisky ²	10
Bushmills, Single Malt, Irish, 10y ²	7
Talisker 10y ² kräftig, rauchig, malzig süß	8
Chivas Regal 12y ²	7
Cragganmore, 12y ² leicht, Kräutertöne, blumig, delikat	9
Glenfiddich, 12y ² leicht, süßlich, malzige Noten	9
Oban14y ² fest, geschmeidig, rauchig, trocken	9
Dalwhinnie 15y ² fest, leicht ölig, Torfnote	10
The Glenlivet 15y ² leicht, blumig, pfirsichartig, leichte süße	12
Glenfiddich, 15y ² weich, rund, Nussnoten	10
Lagavulin 16y ² kräftig, rauchig, trocken, ölig	12
The Glenlivet 18y	14
Glenfiddich 18y ² geschmeidig, blumig, würzig	14

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher MwSt.

1 Konservierungsstoff Benzoesäure ; 2 mit Farbstoff

3 koffeinhaltig ; 4 mit Süßstoff, enthält Phenylalanin

5 chininhaltig ; 6 Antioxydationsmittel ; 7 Schalenfrüchte, Nüsse