

# SÆT MENUER / SET MENU

*Obs. Alle Hovedretter serveres m. grillede grøntsager, kartofler, valgfri sauce.*  
All main course served with grilled vegetables, potatoes, optimal sauce.

## **FORRETTER / STARTER**

**Hvidløgsbrød.**

*Garlic Brad.*

**Klassisk Reje Cocktail.**

*Shrimps Coctail.*

**Tiger Rejer 5 stk.**

*Jombo Shimps 5 pieces.*

## **HOVEDRETTER / MAIN COURSE**

**180 gr. Oksefilet.**

*Beefsteak.*

**150 gr. Mørbrad.**

*Tenderlion.*

**250 gr Kyllingefilet.**

*Chicken fillet.*

**Valgfri Sauce: Whisky, Bearnaise, Peber, Gorgonzola sauce.**

**1 Valgfri Forret & 1 Valgfri Hovedret**

**KUN: 365.-**

## Forretter. / Starters.

- Hvidløgsbrød.** 54.-  
M. hvidløgssmør, 2 slags ost, rucola og oliven olie.  
*Garlic bread.*  
*With garlic butter 2 kinds cheese and oliven oil.*
- Bruschetta.** 67.-  
M. grøn pesto, tomat, 2 slags ost, rucola, rød løg oliven olie.  
*Bruschetta.*  
*With green pesto, tomato, 2 kinds cheese rucola, red onion olive oil.*
- Nachos.** 109.-  
Jalapenos, tacosauce, kylling og ost.  
*Nachos:*  
*Jalapenos, tacosauce, chicken and cheese.*
- Rejecocktail.** 109.-  
Den klassiske rejecocktail, servers med brød og smør.  
*Shrimps Cocktail:*  
*Classic shrimps cocktail with bread and butter.*
- Tigerrejer - 7 stk.** 142.-  
Pandestegt med hvidløgssmør, serveres m. brød og smør.  
*Jumbo Shrimps - 7 pcs.*  
*Pan-fried with garlic butter, with bread and butter.*

## Burger. / Burgers.

**Alle Burger er stegt medium og serveres med salat, pommies, ketchup og mayo.**

**All Burgers are medium cooked and served, lettuce, french fries, ketchup and mayo.**

- Kyllinge Burger.** 179.-  
Flammegrillet kyllingefilet, bacon og karry dressing.  
*Chicken Burger.*  
*Flame-grilled chicken fillet bacon, french fries and curry dressing.*
- BBQ Kyllinge.** 198.-  
Flammegrillet Kyllingeilet grillet grøntsager, og BBQ souvs.  
*BBQ Chicken.*  
*Grilled Chicken and grilled vegetables BBQ souce.*
- Almindelig Burger.** 187.-  
200 gr. hj. flammegrillet hakkebøf.  
*Plain Burger.*  
*200 gr. hm. flame-grilled ground beef.*
- Cheese Burger.** 189.-  
200 gr. hj. flammegrillet hakkebøf, ost.  
*Cheese Burger.*  
*200 gr. hm. flame-grilled ground beef, cheese.*
- Mexico Burger.** 195.-  
200 gr. hj. flammegrillet hakkebøf, jalapenos, tacosauce, ost.  
*Mexico Burger.*  
*200 gr. hm. flame-grilled ground beef, jalapenos, tacosauce, cheese.*
- Taurus Bacon Burger.** 199.-  
200 gr. hj. flammegrillet hakkebøf, bacon, ost.  
*Taurus Bacon Burger.*  
*200 gr. hm. flame-grilled ground beef, bacon, cheese.*
- Taurus Dobbelt Burger.** 259.-  
2x200 gr. hj. flammegrillet hakkebøffer, ost, grøntsager, taco sauce bacon.  
*Double Taurus Burger.*  
*2x200 gr. hm. flame-grilled ground beef, tacosauce cheese, egetables, bacon.*

## Hovedretter. / Main Courses.

**Alle steaks er stegt medium og serveres / hvidløgssmør på toppen. Bøffen Serveres / kartofler, grøntsager og valgfri sauce.**

**All steaks are medium cooked and served with garlic butter on top. Served / vegetables, potatoes and optional sauce.**

- Oksefilet. / Beefsteak.** Ca. 180 gr. 199.-
- Kalvefilet. / Veal steak.** Ca. 180 gr. 209.-
- Oksemørbrad. / Tenderloin.** Ca. 150 gr. 249.-
- Rib-Eye Steak / Rib-Eye.** Ca. 250 gr. 299.-
- Kyllingefilet. / Chicken fillet.** Ca. 250 gr. 189.-

## Taurus Speciel. / Taurus Speciel.

- Taurus Hakkebøf** 219.-  
**Grøntsager kartofler og valgfri souce**  
*Taurus Groundbeef*  
*vegetables and potatos and optional sauce*
- Ovnbagt Hakkebøf i Støbejernsfad.** 299.-  
**200 gr. hakkebøf, med grillede grøntsager, kartoffel mos, jalapenos, taco sauce ost.**  
*Ground Beef served in Casserole.*  
*200 gr. beef with grilled vegetables, mashed potatos, jalapenos, taco sauce, cheese, and sauce.*

- Ovnbagt Mexicanskfilet i Støbejernsfad.** 339.-  
**270 gr. oksefilet, grillet grøntsager, nachos, jalapenos, taco sauce, ost.**  
*Mexican Steak served in Casserole.*  
*270 gr. Beefsteak, grilled vegetables nachos, jalapenos, taco sauce, cheddar cheese and potatos.*

- Plankbøf Oksefilet 270 gr.** 349.-  
**På planke m. grillet grøntsager, kartoffel mos og valgfri sauce.**  
*Planksteak Beefsteak 270 gr.*  
*On plank with grilled vegetables, mashed potatos and optional sauce.*

- Ovnbagt Oksemørbrad i Støbejernsfad.** 387.-  
**270 gr. oksemørbrad serveres m. grillet grøntsager, hvidløgssmør, kartoffel mos, og bacon. valgfri sauce.**  
*Tanderlion in Casserole.*  
*270 gr. Tenderlion / whith grilled vegetables, garlic butter, mashed potatoes, bacon and optional sauce.*

**Valgfri Sauce. Whisky, Bearnaise, Peber, Gorgonzola. Optional sauce Whisky, Bearnaise, Pepper, gorgonzola.**

## Børne Menu. / Kids Menu.

- Kyllingenuggets.** 64.-  
**Nuggets med pommies frites og ketchup.**  
**Serveres med cherry tomater og agurk strimler.**
- Chicken Nuggets.**  
*Nuggets served with french fries, ketchup, cherry tomatoes and cucumber strips.*
- Børne Burger / Kids Burger** 119.-  
**Med pommies frites og ketchup.**

# SPECIEL MENU



## Rib-Eye STEAK

### FORRET / STARTER

Hvidløgsbrød - 2 stk. brød m. hvidløggsmør, ost, bagt i ovn.  
*Garlicbread - 2 pcs. bread baked with garlic butter and cheese.*

### HOVEDRET / MAIN COURSE

250 gr. Rib-Eye Steak. Serveres m. Grillede grønsager, kartofler.  
*250 gr. Rib-Eye Steak/ grilled vegetables, potatoes.*

### ELLER /OR

400 gr. Rib-Eye Steak Serveres med grillet grøntsager, kartofler.  
*400 gr. Rib-Eye Steak /Served with grilled vegetables, potatoes.*

**Kr. 349/419,-**

**Valgfri Sauce. Whisky, Bearnaise, Peber, Gorgonzola sauce.**

*Choose your own sauce: Whisky, Bearnaise, Pepper, Gorgonzola sauce.*

# SPECIEL MENU



## Mexico STEAK

### **FORRET / STARTER**

**Tiger rejer pandestegt i hvidløgssmør dressing, brød og smør.**

*Jumbo shrimps - pan-fried with garlic butter and dressing, served with bread and butter.*

### **HOVEDRET / MAIN COURSE**

**400 gr. Oksefilet i støbejerns fad, grillet grøntsager, jalapenos, taco sauce, cheddar ost, bagt i ovn.**

*400 gr. Beef steak baked in cassarole, grilled vegetables, jalapenos, taco sauce, cheddar cheese.*

**Kr. 499.-**

# SPECIEL MENU



## SPARIPS MENU

### FORRET / STARTER

Hvidløgsbrød - 2 stk. brød m. hvidløgssmør, ost, bagt i ovn.

*Garlicbread - 2 pcs. bread baked with garlic butter and cheese.*

### HOVEDRET / MAIN COURSE

Ca. 300 / 350 gr. Hj Lavet Sparips. Serveres m. pommes og sauce.

*Ca. 300 / 350 gr. Home made Sparips. / pommes os sauce.*

Ca. 600 /650 gr. Hj Lavet Sparips. Serveres m. pommes og sauce.

*Ca. 600/ 650 gr. Home made Sparips. / pommes os sauce.*

**Kr. 199 / 349,-**

**Valgfri Sauce. Whisky, Bearnaise, Peber, Gorgonzola sauce.**

*Choose your own sauce: Whisky, Bearnaise, Pepper, Gorgonzola sauce.*

# SPECIEL MENU



## Pepper STEAK

### **FORRET / STARTER**

#### **Rejcocktail:**

Den klassiske rejcocktail, servers med brød og smør.

*Shrimp Cocktail (Classic)*

*Classic shrimp cocktail, served with bread and butter.*

### **HOVEDRET / MAIN COURSE**

**400 gr. Oksefilet serveres med grillet grøntsager, kartofler og hjemmelavet peber sauce.**

*400 gr. Beefsteak served with grilled vegetables, potatoes and homemade pepper sauce.*

**Kr. 489,-**

# SPECIEL MENU



## Menu til 2 / Menu for 2

### FORRET / STARTER

2 valgfri forretter. / 2 Starter you choose.

### HOVEDRET / MAIN COURSE

Stor planke serveres m. 3 slags kød ca. 600 gr. (Kalve, Oksefilet & Oksemørbrad) Servers m. grillede grøntsager & 2 slags kartofler & 4 slags sauce.

*4 kinds of meat ca. 600 gr. (Veal, Beefsteak & Tenderloin) served on a large plank with grilled vegetables & 2 kinds of potatoes & 4 kinds of sauce*

### DESSERT / DESSERT

2 valgfri desserter. / 2 desserts you choose.

**1 VALGFRI FL. VIN & VAND / 1 BTL. OF WINE YOU CHOOSE & WATER**

**Kr. 1459,-**



**Husets Rødvin,** **319.-**  
**Riders Hill Shiraz, AUSTRALIAN.**  
 Fyldig, charmerende og lige til at nyde – typisk  
 Australsk Shiraz med tydelige smagsnoter af solbær,  
 lakrids og vanille.  
**1/2 flaske - 167,- 1 glas 85,-**



**Husets Hvidvin,** **319.-**  
**Stone Peak, Chardonnay, USA.**  
 Flot, fadlagret og charmerende Chardonnay med  
 vanille, ananas, citrus og flødekaramel.  
**1/2 flaske - 167,- 1 glas 78,-**



**Tor del Colle, Montepulciano,** **389.-**  
**d'Abruzzo Riserva, ITALIEN.**  
 Elegant og vinøs vin hvor knuste kirsebærsten  
 fra fadlagringen harmonerer flot med  
 nuancer af kirsebær, ribs og kaffe.



**Bestheim, Riesling,** **329.-**  
**Classic, Alsace, FRANKRIG.**  
 Husets navn er en sammensætning af navnene på de  
 Alsaciske landsbyer Bennwihr og Westhalten. Frisk og  
 frugtagtig med en velstruktureret tør smag. Stærk  
 krydret mad. Lyst fjerkræ, Vegetariske retter, Skaldyr.



**Zingled Out,** **409.-**  
**Zinfandel, Lodi, USA.**  
 Indbydende, fyldig og frugtrig med noter som  
 chokolade og vanille. Masser af power, frugt og ydelse!



**La Playa,** **339.-**  
**Sauvignon Blanc, CHILE.**  
 Curico Valley 2019 lækker, saftig og enormt frisk  
 Sauvignon Blanc. Ren og blank vin med smag af  
 hyldeblomst, citron og ananas.



**Maison Louis Jadot,** **417.-**  
**Beaujolais - Village FRANKRIG.**  
 Usædvanlig flot Beaujolais, der endda har potentiale  
 udvikle sig over nogle år. Men som naturligvis kan  
 nydes kølig, ung og frisk. Ost, Lyst fjerkræ, Mørkt  
 fjerkræ, Kalv, Allround, Fransk landkøkken.



**La Veranza Rosade,** **349.-**  
**Valle de la Cinca, SPANIEN.**  
 Flot, pikant rosé, der strutter af jordbær, hindbær  
 og kirsebær. Smagen er fuld af vilde skovjordbær og  
 røde frugter afstemt af en flot, klar syre.  
**1 glas 88,-**



**Finca Sopenia.** **424.-**  
**Reserve, Malbec, ARGENTINA.**  
 Kompleks, elegant og fyldig vin med  
 kirsebær, blomme og vanille og fine  
 undertoner af mynte og violer.



**Cala del Mar,** **343.-**  
**Moscato Rosé, Valencia.**  
 Aromatisk, sødlig og let perlende  
 rosévin. Perfektsom aperitif eller  
 til søde desserter.



**Warre's, Heritage Ruby, Portvin** **424.-**  
**Portugal | Duoro.**  
 Mørk rød farve med ungdommelig duft af  
 solmodne bær efterfulgt af en fyldig frugtagtig smag  
 med nuancer af rosin og blomme.  
**1 glas 78.-**

## Dessert /Desserts

**Italiensk Is.** **88.-**  
**Is kugler, flødeskum og chokoladesauce.**

*Italian Ice-cream.*  
*Ice-cream balls, whipped cream and chocolate sauce.*

**Irish Coffee.** **117.-**  
**4 cl. Whisky med Bailey og chokoladesauce.**

*Irish Coffee.*  
*4 cl. Whisky with Bailey and chocolate sauce.*

**Pandekage.** **119.-**  
**Med is, flødeskum og chokolade sauce.**

*Pancake*  
*With ice-cream, whipped cream and chocolate sauce.*

**Brownie. Med vanilje is.** **95.-**

*Brownie. With vanilla ice-cream.*

## Fadøl Albani

**Classic 0,3 l. 0,5 l. 0,75 l.** **54.- 79.- 99.-**  
**Pilsen 0,3 l. 0,5 l. 0,75 l.** **52.- 75.- 95.-**  
**Kæmpe Øl 1 l.** **145.-**  
**Schiøtz Mørk Momme, Gylden IPA fl.** **89.-**  
**ALE No: 16 0,4 l. 0,5 l.** **85.- 94.-**

## Sodavand 50

**Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Mirinda.** **55.-**  
**Vand – Glas 0,50 l.** **25.-**  
**Vand - Kande 1 l.** **45.-**