

Vodka

Stolichnaya	€ 6.50
Belvedere	€ 8.75
Grey Goose	€ 9.75
Ciroc	€ 8.50
Kauffman	€ 12.50
Stolichnaya Elit	€ 14.75
Beluga Gold line	€ 19.75

Cognac

Armagnac V.S.O.P.	€ 7.50
Armagnac Vaghi Bas 1977	€ 32.50
Calvados Boulard V.S.O.P.	€ 7.50
Calvados Lauriston 1992	€ 19.75
Remy Martin V.S.O.P.	€ 8.50
Hennessy V.S.O.P.	€ 9.75
Remy Martin X.O.	€ 37.75
Hennessy X.O.	€ 39.75
Meukow Extra	€ 42.50
Hennessy Paradis	€ 149.50
Louis XIII	€ 249.50

Liköre

Amaretto Disaronno	€ 6.50
Baileys	€ 6.50
D.O.M. Bénédictine	€ 6.50
Drambuie	€ 6.50
Sambuca	€ 6.50
Frangelico	€ 6.50
Limoncello	€ 6.50
Licor 43	€ 6.50
Ramazotti	€ 6.50
Tia Maria	€ 6.50
Grand Marnier Rouge	€ 6.50
Grand Marnier Cuvee Du 100Re	€ 17.50
Grand Marnier Cent Cinquantenaire	€ 37.50

Kräuter

Averna	€ 6.50
Fernet - Branca	€ 6.50
Jägermeister	€ 6.00
Campari	€ 6.00
Aperol	€ 6.00

Port, Sherry, Vermouth

Martini Bianco / Rosso / Extra Dry	€ 6.00
Sherry Medium / Dry	€ 6.00
Port Taylor's 10 Years Old Tawny	€ 10.50

Grappi

Grappa Poli Dry / Oro	€ 7.50
Grappa Acqua di Gori	€ 12.50
Grappa Adagio	€ 29.75

Gegrillte Qualitätssteaks

Unser Rindfleisch ist exklusiv für Sie, die Toro Dorado Gäste, importiert worden

Wir bieten 100% reines Rindfleisch von Weltklasse aus Argentinien, Kanada, Japan, Schottland und Neuseeland. Toro Dorado Steaks sind mit exklusivem Extra Virgin Olivenöl und Meersalz zubereitet. Wir verwenden erlesene, 100% natürliche Zutaten um unseren einzigartigen Geschmack zu erreichen.

Wählen Sie aus unserer Weltklasse Auswahl:

Argentinisches Premium Black Label

Hervorragendes, Gras gefüttertes Qualitätsrind (rein, frisch gekühlt – nicht gefroren) Rind von Topqualität und enthält gesundes Omega 3 Fettsäuren, die den menschlichen Cholesterinspiegel nicht belasten. Dieses Freiland Rind wird aus den endlosen Weiten der Pampas importiert wo es ein ruhiges, entspanntes Leben genoss. Dieses Rindfleisch ist zart und unterstützt Ihre Gesundheit mit wertvollem Omega 3 und 6. Kommt noch Toro Dorados Zubereitung zu diesem einzigartigen Rindfleisch, wissen Sie, dass etwas Einzigartiges daraus entsteht. Probieren Sie es – Sie werden sich noch lange an den Geschmack erinnern!

Kanadisches Heritage Free Range Angus

Mit vielen kleinen Ranches in Alberta, achtet Heritage Angus Beef sorgfältig darauf, dass Landwirtschaft und Natur in Balance bleiben. Diese Weiden und Wälder beheimaten das schönste Angus-Vieh und man ist stolz darauf, das Vieh "altmodisch" - ohne Verwendung von Hormonen, Antibiotika und/oder tierischen Futtermitteln aufzuziehen.

Kanadisches Rangeland Bison

Heute, mehr denn je, schätzen immer mehr Menschen die Vorzüge von Bisonfleisch. Sie schätzen den fabelhaften Geschmack bei gleichzeitig hervorragender Ernährung; unglaublich zartes, nährstoffreiches, mageres, rotes Fleisch. Der Geschmack ist vollmundiger und süßer als Rindfleisch. Tun Sie sich etwas Gutes mit Rangeland Bison Steaks, das den täglichen Bedarf an einem, magerem Protein, Eisen und Zink liefert. Grillen Sie sich ihren Weg zu einem gesunden Herzen und fröhlichen Geschmacksknospen.

Japanisches, zertifiziertes Kobe Rind

Wir sind stolz darauf, Ihnen das köstlichste und exklusivste Rindfleisch auf Erden servieren zu können, das "Emperor's Beef". Unsere exklusive Marke, Royal Wagyu BMS 8-9 und Top Royal Wagyu BMS 10-11-12, direkt aus Japan importiert, ist ein hochpreisiges Luxusprodukt, das nur am Stück verkauft wird. Jedes Stück hat seinen eigenen Herkunftsnachweis, Identität und Maserungsgrad. Toro Dorado ist stolz darauf, dieses außergewöhnliche Fleisch, den Inbegriff der Exzellenz, servieren zu können.

Schottisches Mathers Black Gold

Mathers Black Gold ist ein hochwertiges Fleisch von Rindern, die auf den üppigen Weiden von Aberdeenshire und im Nordosten Schottlands aufgewachsen sind. Nur die besten Rinder aus Herden echter schottischer Abstammung werden gezüchtet. Das Fleisch der nur mit Gras gefütterten Rinder reift 28 Tage trocken am Knochen. Das verleiht ihm einen besseren Geschmack, es ist durchgängig zart und macht es zu einem einzigartigen kulinarischen Erlebnis. Trockenes Lagern ist die "alte Methode" des Abhängens und wird aus Kostengründen selten mehr angewendet. Anstatt das Fleisch in einem vakuumversiegelten Beutel zu lagern, wird das Fleisch für einen Monat in einer kontrollierten, genau beobachteten, gekühlten Umgebung aufgehängt. Temperatur, Luftfeuchtigkeit und -strömung müssen perfekt sein. Mather's Black Gold Rindfleisch findet man weltweit in Luxus-Hotels und Restaurants und Toro Dorado freut sich, eine umfassende Palette von Mather's Black Gold Stücke zu den realistischsten Preisen anbieten zu können.

Neuseeland Prime Steer

Das perfekten, milden Klima und das weiten Land ist ideal für eine idyllische Landwirtschaft mit grasbewachsenen Weiden, üppigem Gras und klarem Wasser. Hier werden Neuseeland Prime Steer Rinder natürlich ernährt. Wir führen Prime Steer Beef, aufgewachsen unter den besten Bedingungen für erstklassiges, vollmundiges und fein marmoriertes Fleisch.

GERMAN



the fine art of grilling



Whiskeys

Bushmills 10 Jahre	€ 6.50
Connemara	€ 7.75
Jameson	€ 6.50
Four Roses	€ 6.50
Jack Daniel's	€ 6.50
Wild Turkey 8 Jahre	€ 7.50
Canadian Club 12 Jahre	€ 9.00
Crown Royal	€ 7.50
Aberlour 10 Jahre	€ 7.50
Aberlour 16 Jahre	€ 13.50
Aberlour A'burnadh	€ 16.50
Ballantine's	€ 6.50
Balvenie 14 Jahre	€ 16.50
Chivas Regal 12 Jahre	€ 7.50
Chivas Regal 18 Jahre	€ 14.50
Chivas Regal 21 Jahre	€ 28.75
Chivas Regal 25 Jahre	€ 54.75
Dalmore 12 Jahre	€ 10.50
Dimple	€ 8.00
Famous Grouse	€ 6.50
Glenfiddich 12 Jahre	€ 8.50
Glenfiddich 18 Jahre	€ 21.00
Glenfiddich 21 Jahre	€ 41.00
Glenmorangie 18 Jahre	€ 22.50
Glenmorangie 25 Jahre	€ 179.00
Highland Park 18 Jahre	€ 30.50
Johnnie Walker Green Label	€ 9.75
Johnnie Walker Gold Label	€ 10.50
Johnnie Walker Blue Label	€ 39.50
King George V	€ 94.50
Lagavulin 16 Jahre	€ 14.50
Macallan Gold	€ 11.50
Macallan Amber	€ 13.50
Macallan Ruby	€ 47.50
Hakushu	€ 22.50
Yamazaki 18 Jahre	€ 224.00
Yamazaki single malt	€ 22.50
The Hakushu Single malt	€ 20.00
Talisker Skye	€ 8.50
Royal Lochnagar	€ 7.50

Internationales

Jonge Jenever	€ 5.00
Oude Jenever	€ 6.00
Bombay Sapphire Gin	€ 7.50
Tanqueray's Gin Ten	€ 8.50
Hendrick's Gin	€ 9.50
Pernod	€ 6.50
Jose Cuervo Silver	€ 6.50
Jose Cuervo Especial Gold	€ 7.50
Patrón Reposado	€ 14.75
Patrón Gran Platinum	€ 39.75

Rum

Bacardi	€ 6.00
Captain Morgan	€ 7.00
Havana 7 Jahre	€ 7.50
Zacapa Centenario X.O.	€ 24.75
Malibu	€ 6.00

Appetizers

Filet Tartare Shiso Aus verschiedenen rohen Filets, Schalotten, Cornichons, Yuzukosho, Shiso, Koriander und Gewürze <small>Schottisches Mathers Black Gold, Argentinisches Premium Black Label Angus, Neuseeland Prime Steer und Zertifiziertes Kanadisches Heritage Angus</small>	€ 15.00
Filet Mignon Yakitori 3 x 30gr Gegrilltes Filet Mignon, Soya, Mirin, Daikon, Frühlingzwiebeln und Kapern mit Senf-Meerrettichsauce <small>Japanisches, reinrassiges Wagyu A5 BMS 8+, Kanadisches Carmen Creek Bison und Schottisches Mathers Black Gold</small>	€ 29.50
Knusprige Lump Crap Cakes Mit Mango, Jalapeno, Koriander, Frühlingzwiebeln, Granatapfel, Sansho und Meerrettichsauce	€ 16.50
Halbe Austern Creuses / Gillardeau Austern (Größe 2 / 4) mit japanischem Seegras, Chili, Koriander und Zitrone <small>Mindestens 2 Stück</small>	€ 3.50 / € 4.00 pro Stück
Otoro Thunfischtartar Bluefin Thunfischtartar mit Benitade, Avocado, Lauchsprossen, Tomaten, Mango, eingelegter Ingwer, Kaviar und Wan Tan	€ 22.50
Shrimp Crostini Knusprige Croutons mit cremigem Käse, Limettenaromen, Avocadawasabi, Sahne und Shrimps <small>Größe 13 - 15</small>	€ 15.50
Japanische Meeres Jakobsmuscheln Gebratene Jakobsmuscheln mit Avocado, Kiwi, Frühlingzwiebeln, Koriander, Kaviar und rotem Yuzu Dressing	€ 16.00
Caprese Büffelmozzarella 3x25gr, Heirloom Tomaten, roten Zwiebeln und Basilikum	€ 13.75
Hummersalat Hummerschwanz, frischer Estragon, Schalotten, Frühlingzwiebeln, Sellerie, Hanahojiso, aufgeschnittene Avocado, Meersalz, schwarzer Pfeffer und Oshinko	€ 21.75
Wildlachs Frischer Wildlachs, Soya Sauce, Rote Beete, Ziegenkäse, Mandarinen, Olivenöl, Lavasalz und schwarzer Pfeffer, serviert mit Yuzukosho Dressing	€ 19.75
Tomatensuppe Tomatensuppe mit Basilikum und Ricotta	€ 7.50
Hummersuppe Cremige Humersuppe mit frischem Myoga, Kaschmirsafra, Wasserpfeffer, Schnittlauch und Limettenaromen	€ 12.50

Suppen

Kleinigkeiten

Kaiserbrot 100% natürliches Brot mit Olivenpaste oder Knoblauchbutter	€ 3.50
Gebackene Kartoffel Serviert mit würziger Sour Cream <small>Extra Schinken oder Käse (€ 1,50)</small>	€ 4.50
Holländischer Bio-Kartoffelpüree Biokartoffeln, Zwiebeln und Karottenpüree und geröstete Mandelblättchen	€ 5.50
Frisch geschnittene Pommies Frites Mit Parmesan und Petersilie	€ 5.25
Pilze & Schalotten Pilze und Schalotten aus der Pfanne mit Knoblauch, mit Weißwein abgelöscht	€ 5.50
Würzige Edamame Perfekte Mischung pfeffriger, würziger Sojabohnen und aromatischem Knoblauch zur Freude des Gaumens	€ 5.00
Frischer Wildspinat Wilder Giersch mit geräuchertem Sesam, Knoblauchpfeffer und zerstoßenem Dijonsenf	€ 5.00
Broccoli und Blumenkohl Cremig blanchierte Kombination von Broccoli und Blumenkohl	€ 5.00
Exotischer Spargel Spargel mit Parmesan und scharfem Senf	€ 5.75
Althergebrachter Tomatensalat Heirloom Tomaten, Estragon, Schnittlauch, Basilikum, Kapern, rote Zwiebeln, Ziegenkäse, Balsamico, Shichimi Togarashi und Olivenöl	€ 7.25
Leckerer grüner Salat Grüner Salat, Rucola, Gurke, Avocado, rote Zwiebel, Granatapfel, Mandelblättchen, Feta, Balsamico, Furikake und Olivenöl	€ 7.75

Beilagensalate

Tastes Unlimited

Combine irresistible bites to your taste buds
100gr / 3,53oz zarte Qualitätsfilets (Minimum 2 Stück)

Neuseeland * Prime Steer <small>Grasgefüttert</small>	€ 13.50
Argentinisch Premium Black Label Angus <small>Grasgefüttert</small>	€ 14.50
Canadian * Zertifiziertes Heritage Angus <small>Gras- und Körnergefüttert</small>	€ 18.00
Schottisch Mathers Black Gold <small>Grasgefüttert – Gereift und voller natürlicher Aromen</small>	€ 19.25
Bison Farmland – Freilaufend mit weitem Auslauf Absolut frei von Wachstumshormonen <small>Grasgefüttert</small>	€ 30.50
Royal Wagyu Japanisches Vollblut Kobe Wagyu A5 BMS 8+ <small>900 Tage Körnerfütterung</small>	€ 78.75
Top Royal Wagyu * * Japanisches Vollblut Kobe Wagyu A5 BMS 11+ Japanisches Vollblut Kobe Wagyu A5 BMS 12+ <small>900 Tage Körnerfütterung</small>	€ 101.25 Marktpreis
<small>* Bitte fragen Sie die Bedienung nach Verfügbarkeit * Halal erhältlich</small>	
Qualitäts Sirloin Steak <small>8,82oz / 250gr 12,35oz / 350gr 17,64oz / 500gr</small>	
Argentinisch Premium black label Angus <small>Grasgefüttert</small>	€ 24.50 € 32.50 € 43.00
Qualitäts Filetsteak <small>6,35oz / 180gr 8,82oz / 250gr 12,35oz / 350gr 17,64oz / 500gr</small>	
Neuseeland * Prime Steer <small>Grasgefüttert</small>	€ 25.00 € 33.00 € 44.50 € 62.50
Argentinisch Premium black label Angus <small>Grasgefüttert</small>	€ 25.50 € 35.50 € 47.75 € 66.50
Kanadisches Angus * Zertifiziertes Heritage Angus <small>Gras- und Körnergefüttert</small>	€ 34.50 € 44.50 € 59.00 € 84.00
Schottisches Black Gold Zartes Schottisches Rind von Aberdeenshire - voll natürlichem Geschmack <small>Mindestens 14 Tage am Knochen gereift, Grasgefüttert</small>	€ 35.00 € 47.50 € 64.50 € 89.00
Bison Kanadisches Rangeland <small>Grasgefüttert, Farmland – Freilaufend mit weitem Auslauf Absolut frei von Wachstumshormonen</small>	€ 55.00 € 75.00 € 99.00 € 139.00
Royal Wagyu Japanisches Vollblut Kobe Wagyu A5 BMS 8+ <small>900 Tage Körnerfütterung</small>	€ 141.75 € 191.00
Top Royal Wagyu * * Japanisches Vollblut Kobe Wagyu A5 BMS 11+ Japanisches Vollblut Kobe Wagyu A5 BMS 12+ <small>900 Tage Körnerfütterung</small>	€ 182.25 € 245.00 Marktpreis
Qualitäts Rib-Eye Steak <small>8,82oz / 250gr 12,35oz / 350gr 17,64oz / 500gr</small>	
Kanadisches Angus * Zertifiziertes Heritage Angus <small>Gras- und Körnergefüttert</small>	€ 33.50 € 43.50 € 51.50
<small>* Bitte fragen Sie die Bedienung nach Verfügbarkeit * Halal erhältlich</small>	

TDQ Specials

Serviert mit Beilage Ihrer Wahl

Surf & Turf 2 x 90gr Die perfekte „Hochzeit“ von einem in der Mitte geteilten Filet und einem halben Hummerschwanz <small>Argentinisches Premium Black Label, Neuseeländisches Prime Steer</small>	€ 47.50
Toros Degustation 2 x 100gr Kosten Sie die Vielfalt eines Kontinents auf einem einzigen Teller <small>Bison Carmen Creek und Japanisches Vollblut Wagyu A5 BMS 8+</small>	€ 94.50
“En Brochette“ Filet Mignon 4 x 50gr Leckere Kombination unterschiedlicher Qualitätsfilets <small>Schottisches Mathers Black Gold, Neuseeland Prime Steer, Argentinisches Premium Black Label und Kanadisches Heritage Angus</small>	€ 29.00
Lammrack 400gr * Mit Dijonsenfkruste, Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin <small>Maori Lakes, Neuseeland</small>	€ 34.50
Toros Filetburger Eine wunderbare Kombination unterschiedlicher Qualitätsfilets 200gr <small>Schottisches Mathers Black Gold, Argentinisches Premium Black Label Angus, Neuseeland Prime Steer, Bison Carmen Creek und zertifiziertes Kanadisches Heritage Angus</small>	€ 22.50
<small>* Halal erhältlich</small>	

Frischer Fisch

Serviert mit Beilage Ihrer Wahl

Schwarzer Kabeljau Würziger, in Miso-Yuzu mariniertes süß-saurer Schwarzer Kabeljau <small>Herkunft: Alaska</small>	€ 35.00
Gegrillter Wildlachs Grilled wild salmon fillet with Chimichurri of mango, ginger & avocado <small>Herkunft: Norway</small>	€ 29.75
Rare gegrillter Sesamtunfisch Grilled glazed soya ginger tuna <small>Herkunft: Japan</small>	€ 33.75
Gegrillte Obsiblu Garnelen 6 pieces size 21-25, Incomparable tasteful 100% natural fed, soft, slightly sweet luxury seafood prawns of crystal clear waters <small>Herkunft: Neu Kaledonien</small>	Marktpreis

Frische Qualitätspasta

Wählen Sie Ihren Favoriten: vegetarisch / Meeresfrüchten / Fleisch

Arrabbiata Hausgemachte, frische Pasta mit würziger Tomaten-Knoblauchsauce	€ 21.50
Vegetarisch Zucchini, Paprika, Zwiebel, Tomaten, Lauch und Kohlrabi	€ 21.50
Meeresfrüchte 125gr Köstliche Meeresfrüchte, Yellowfin Thunfisch, Shrimps, Langusten, Lachs	€ 21.50
Filet Mignon 125gr * Zarte Filetstreifen, Zwiebel, Knoblauch, Jalapeno, Tomaten, Oregano und Basilikum <small>* Halal erhältlich</small>	€ 21.50

Premium Beilagen

Erweitern Sie Ihr Essvergnügen

Krabben Cake 85gr	€ 6.00
Halber Hummerschwanz 100gr	€ 12.50
Shrimp Spieß ohne Schalen 3 Stück / Größe 13-15 per kg	€ 7.50
Jakobsmuscheln 3 Stück	€ 6.50
Lammrippchen * 100gr	€ 7.25
Hausgemachte Knoblauchbutter Schinkenwürfel <small>* Halal erhältlich</small>	€ 1.50 € 1.50

Qualitäts-Sossen

Pfefferkörner / Béarnaise / Trüffel / Chimichurri	€ 3.50
Blauschimmelkäse / Meerettich / Cremige Wasaby-Avocado Grill-Salsa / Rote Yuzu Kosho / Frische Wasabi-Mayonnaise	

Süße Stimulationen

Creamy Strawberry * Erdbeer-Mascarpone Creme mit frischen Erdbeeren und Mandelsplitt	€ 9.50
Montagna d'oro * Xocoline Schokoladenmousse mit englischer Vanillesauce, Kakaogeelee, Goldblättern und Financiers au Chocolat mit Nüssen	€ 10.50
Crème Brûlée * Mit frischen Früchten	€ 9.25
Erdbeer Quarktorte Cremige Quarktorte mit frischen Erdbeeren	€ 12.50
Mango Yoghurt * Sweet Mango, Griechischer Yoghurt und Mandeln	€ 9.75
Holländischer Reypenaer Original Reypenaer, 1 Jahr / V.S.O.P. / X.O. reserve und Ziegenkäseplatte <small>* Glutenfrei</small>	€ 14.50

Kaffee

Kaffee	€ 3.50
Espresso / Ristretto	€ 3.25
Cappuccino	€ 4.50
Frischer Pfefferminztee	€ 4.75
Café Latte	€ 5.00
Flavored Kaffee mit Sahne Jameson Whiskey / Amaretto di Saronno / Grand Marnier / Licor 43 / Baileys / Kahlua	€ 9.50

Mineralwasser

Aqua Panna Still	€ 7.50
Voss klein Fizzy / Still	€ 5.00
Voss groß Fizzy / Still	€ 9.75

Soft Drinks

Coca Cola / Coca Cola Zero / Sprite / Fever-Tree Tonic Fanta / Apfelsaft / Orangensaft / Grüner Eistee	€ 3.50
---	---------------

Biere

Heineken 35cl / 50cl	€ 5.00 / € 7.00
Heineken Flasche 0% 25cl	€ 5.00
Erdinger Weißbier Flasche 33cl	€ 5.75
Corona Flasche 35,5cl	€ 6.00

Weine

Weißweine	<small>Glas</small>	<small>Flasche</small>
Montgravet, Frankreich Sauvignon blanc	€ 6.00	€ 29.00
Viu Manent, Chile Chardonnay gran reserva	€ 7.50	€ 35.00
William Fèvre, Frankreich Chablis	€ 12.50	€ 52.00
Rotweine	<small>Glas</small>	<small>Flasche</small>
Viu Manent, Chile Merlot reserva	€ 6.00	€ 29.00
Nicolas Perrin, Frankreich Syrah viognier	€ 8.50	€ 39.75
Trapiche Broquel, Argentinien Malbec	€ 9.75	€ 44.00
Baron de Ley, Spanien Reserva rioja	€ 12.50	€ 52.00