

TARANTELLA

BAR · RESTAURANT

VORSPEISEN

CHOP-CHOP SALAT KIRSCHTOMATEN BABYLEAF WASABI-MACADAMIANÜSSE RINGELBETE MANDARINEN	9,90
ARTISCHOCKE „CAMUS DE BRETAGNE“ VINAIGRETTE SCHALOTTEN	15,90
KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN TRÜFFELSCHMAND TRÜFFEL RUCOLA	17,90
GEBRATENE GÄNSESTOPFLEBER GEWÜRZORANGEN GÄNSEJUS	16,90 1 SCHEIBE 24,90 2 SCHEIBEN
LACHSFORELLEN PESCACCIO KARTOFFEL-KAVIAR-PRALINE BRAUNE BUTTER	18,90
WACHTEL GALANTINE GÄNSESTOPFLEBER ROSENKOHL-LINSEN-SALAT CRANBERRIES	19,90
PATA NEGRA SCHINKEN KALAMATA OLIVEN BROTCIPS	26,90 KLEIN 32,90 GROSS
GÄNSESTOPFLEBER-PARFAÎT FLEUR DE SEL BROMBEEREN-VANILLE BUTTERBRIOCHE	24,90
VORSPEISEN-VARIATION TARANTELLA - AB 2 PERSONEN HUSUMER OCHSENBEEF-TATAR FLAMMKUCHEN TRÜFFEL + 3 WEITERE VORSPEISEN DES TAGES	26,90 PRO PERSON

SUPPEN

KOKOS-KÜRBISUPPE GARNELEN KORIANDER	9,90
THAILÄNDISCHES ENTENSÜPPCHEN EDAMAME EI THAI BASILIKUM	9,90
HUMMERSÜPPCHEN MIT SAHNE ESTRAGON TRÜFFEL	12,90

TATAR

BAUERNBROT |

POMMES FRITES ODER SÜSSKARTOFFEL POMMES FRITES

GEMÜSE-TATAR ROSENKOHL ROTE BETE BELUGA LINSEN ZIEGENFRISCHKÄSE RINGELBETE	15,90
TATAR VOM HUSUMER OCHSENBEEF „PIKANT“ CRÈME FRAÎCHE GEBACKENES WACHTELEI	
TATAR VON YELLOWFIN TUNA AVOCADO TOMATE PAPRIKA BASILIKUM	
EINZELN ODER GEMISCHT	KLEIN 19,90 GROSS 26,90

AUS DEM WASSER

OSSIETRA IMPERIAL KAVIAR KARTOFFELPUFFER BLINI WACHTELEIER CRÈME FRAÎCHE	10 G 26,90 20 G 49,90 50 G 129,90
FRANZÖSISCHE SUPRÊME DE CLAIRE N°3 VINAIGRETTE CHEDDARBROT TOMATENMEERRETTICH	JE 3,90
SYLTER ROYAL AUSTERN N°3 VINAIGRETTE CHEDDARBROT TOMATENMEERRETTICH	JE 4,50
GRATINIERTER ROCKEFELLER AUSTERN BLATTSPINAT SAUCE MORNAY	3 STÜCK 14,90
IKARIMI LACHS CEVICHE LIMETTE KORIANDER ROTE ZWIEBELN SPITZPAPRIKA GURKE CHILI	19,90
YELLOWFIN TUNA CEVICHE LIMETTE KORIANDER ROTE ZWIEBELN SPITZPAPRIKA GURKE CHILI	19,90
SASHIMI YELLOWFIN TUNA IKARIMI LACHS GEFLÄMMTES GRAIN FED FILET SOJASAUCE WASABI MANGO-CHILI SORBET INGWER	EINZELN ODER GEMISCHT KLEIN 19,90 GROSS 26,90
LAUWARMER MEERESFRÜCHTESALAT 2 KING PRAWNS CALAMARETTI SOFT SHELL GEFLÄMMTES IKARIMI LACHS SASHIMI GREEN SHELL	29,90
MEERESFRÜCHTEPLATTE 2 KING PRAWNS CALAMARETTI SOFT SHELL GEFLÄMMTES YELLOWFIN TUNA SASHIMI GREEN SHELL 2 SUPRÊME DE CLAIRE AUSTERN	39,90 74,90
BOUILLABAISSE „THAI“ EDELFISCHE GARNELEN MUSCHELN PONZU WASABI	29,90
GEDÄMPFTES KABELJAUFILET GRÜNKOHL-KARTOFFELSTAMPF SPECK ZITRONEN BEURRE BLANC	29,90
FRISCHE NORDSEE-SEEZUNGE SALZKARTOFFELN BRAUNE BUTTER GURKENSALAT	58,90
HUMMER GEKOCHT GEGRILLT „THERMIDOR“	1/2 44,90 1/1 79,90
WILDER STEINBUTT AUS DER KUPFER-TURBOTIÈRE WINTERLICHER BLATTSPINAT SAHNEMEERRETTICH KARTOFFELN SENFSAUCE	AB 2 PERSONEN, PRO PERSON 59,90
WILDER STEINBUTT VOM GRILL GRILLGEMÜSE LA RATTE KARTOFFELN SAUCE BÉARNAISE	AB 2 PERSONEN, PRO PERSON 59,90

TAGESEMPFEHLUNGEN

FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL GERN AUCH NACH UNSEREN TAGESGERICHTEN!

OFEN | TOPF | PFANNE

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL BRATKARTOFFELN GURKENSALAT PREISELBEEREN	26,90
CORDON BLEU MAILÄNDER SCHINKEN COMTÉ BRATKARTOFFELN GURKENSALAT PREISELBEEREN	29,90

VEGETARISCH

SELLERIE SCHNITZEL „SOUS VIDE“ ROTE BETE TRÜFFEL	19,90
KÜRBIS CANNELONI À LA CARBONARA KRÄUTERSEITLINGE TRÜFFEL	19,90

FLEISCH VOM GRILL & Co.

BIO KALBSKOTELETTE SALBEI BUTTER	400 G	39,90		
ENTRECÔTE VOM LÜNEBURGER OCHSEN 35 DAYS DRY AGED	250 G	32,90	400 G	46,90
LÜNEBURGER OCHSENFILLETSTEAK	200 G	32,90	300 G	46,90
AUSTRALISCHES RINDERFILET TENDERLOIN GRAIN FED	200 G	44,90	300 G	59,90

KÄSE AUS DEM KLIMASCHRANK

JEWELS CA. 90 GRAMM PRO PORTION
FEIGENSENF | BROTCIPS | GERÖSTETE NÜSSE

COMTÉ AOP - LAKTOSEFREI KUHROHMILCHKÄSE	9,90
TRAPPE D'ÉCHOUGNAC WALNUSSLIKÖR KUHROHMILCH-SCHNITTKÄSE	9,90
FOURME D'AMBERT KUHMITZ-EDELPILZKÄSE LAKTOSEFREI	9,90
ST. MAURE DE LA DRAGONNIÈRE ZIEGENROHMILCH WEICHKÄSE GEASCHT	9,90

AB 2 PERSONEN VOM TRANCHIERWAGEN

PREIS PRO PERSON

BIO KALBSKOTELETTE SALBEI BUTTER	400 G	42,90
CHATEAUBRIAND LÜNEBURGER OCHSE BRAUNE BUTTER	300 G	49,90
DOPPELTES ENTRECÔTE LÜNEBURGER OCHSE 35 DAYS DRY AGED	400 G	49,90
AUSTRALISCHES CHATEAUBRIAND BRAUNE BUTTER	300 G	59,90

ZUBEREITUNGSZEIT MIND. 45 BIS 70 MINUTEN

FÜR MEDIUM, MEDIUM RARE & RARE

PFEFFERRAHMSAUCE | KALBSJUS | CAFÉ DE PARIS BUTTER

DESSERT

TAHITI VANILLE PANNA COTTA AMARENA KIRSCHEN BIRNEN BONBONS	9,90
TOPFENKNÖDEL ZWETSCHGENKOMPOTT ZIMT-BRÖSEL	9,90
WEISSER SCHOKOKUCHEN HOLUNDER APFEL WALNUS-HONIG EISCRÈME	9,90
MANDARINEN TIRAMISU KARAMELLISIERTE MARONEN SCHOKOLADEN SORBET	9,90

BEILAGEN UND SAUCEN

GÄNSESTOPFLEBERSCHEIBEN	JE SCHEIBE	14,90
1/2 HUMMER ZUM SURF ‚N‘ TURF	JE 1/2 HUMMER	36,90
POMMES FRITES BRATKARTOFFELN KARTOFFELSTAMPF	JE	3,90
SÜSSKARTOFFEL POMMES FRITES VICHY KAROTTEN MIT ZIMT WINTERLICHER BLATTSPINAT	JE	4,90
SPECKROSENKOHL GRILLGEMÜSE GETRÜFFELTE SCHWARZWURZELN	JE	5,90
TARANTELLA MAYONNAISE TARANTELLA KETCHUP TARANTELLA STEAKSAUCE	JE	0,90
PFEFFERRAHMSAUCE SAUCE BÉARNAISE TRÜFFELMAYONNAISE	JE	3,90

EISCRÈME & SORBET

TAHITI VANILLE EISCRÈME WALNUS-HONIG EISCRÈME MILCHREIS-ZIMT-ZUCKER EISCRÈME NOUGAT-KIRSCH-DONUT EISCRÈME APFELSTRUDEL EISCRÈME MIT GOLD-ROSINEN ZITRONE-BASILIKUM SORBET SCHOKOLADEN SORBET	JE NOCKE	3,90
--	----------	------

AUFGEGOSSEN

SORBET NACH WAHL ALPHA NOBLE VODKA	8,90
SORBET NACH WAHL CHAMPAGNER LANSON BRUT	10,90

LIEBE GÄSTE, AUF NACHFRAGE BEI UNSEREM SERVICE ERHALTEN SIE EINE ZUTATENLISTE FÜR
DEKLARIERUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE, DIE IN UNSEREN PRODUKTEN ENTHALTEN SIND.

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO UND INKLUSIVE SERVICE UND GESETZLICHER MEHRWERTSTEUER. ÄNDERUNGEN UND IRRTÜMER VORBEHALTEN.