

TARANTELLA

BAR · RESTAURANT

VORSPEISEN

CHOP-CHOP SALAT MIRINDA TOMATEN BABYLEAF PILZE GRAPEFRUIT	9,90
ARTISCHOCKE „CAMUS DE BRETAGNE“ VINAIGRETTE SCHALOTTEN	15,90
KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN TRÜFFELSCHMAND TRÜFFEL RUCOLA	17,90
GEBRATENE GÄNSESTOPFLEBER RHABARBER HENNESSY COGNAC	1 SCHEIBE 16,90 2 SCHEIBEN 24,90
KROSSER SPANFERKELBAUCH SÜSSKARTOFFEL TERIYAKI JUS MAJORAN	18,90
CHORIZO RISOTTO GLASIERTER PULPO POWERADEN TOMATEN-CHILI SAUCE	19,90
PATA NEGRA SCHINKEN KALAMATA OLIVEN BROTCIPS	KLEIN 26,90 GROSS 32,90
GÄNSESTOPFLEBER-PARFAÎT FLEUR DE SEL BLUTORANGEN GEL BUTTERBRIOCHE	24,90
VORSPEISENVARIATION TARANTELLA - AB 2 PERSONEN HUSUMER OCHSENBEEF-TATAR FLAMMKUCHEN TRÜFFEL + 3 WEITERE VORSPEISEN DES TAGES PRO PERSON	26,90

SUPPEN

KARTOFFELSUPPE FELDSALAT MANDELN	8,90
THAILÄNDISCHES ENTENSÜPPCHEN EDAMAME EI THAI BASILIKUM	9,90
HUMMERSÜPPCHEN MIT SAHNE GARNELEN KRONENDILL	12,90

TATAR

BAUERNBROT POMMES FRITES ODER SÜSSKARTOFFEL POMMES FRITES	
GEMÜSE-TATAR KOHLRABI GELBE BETE ZUCCHINI ZIEGENFRISCHKÄSE KNUSPERSTROH	15,90
TATAR VOM HUSUMER OCHSENBEEF „PIKANT“ CRÈME FRAÎCHE GEBACKENES WACHTELEI	
TATAR VON YELLOWFIN TUNA „ASIA-STYLE“ DAIKON RETTICH MANGO GEL KORIANDERÖL	
EINZELN ODER GEMISCHT KLEIN GROSS	19,90 26,90

VEGETARISCH

GEGRILLTE URKAROTTE HUMMUS YOGHURT PETERSILIENÖL KORIANDER	19,90
RAVIOLI MANCHEGO-FRESCO PASTINAKEN SÜSSKARTOFFELN KAPERN-VINAIGRETTE	19,90

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
GRATINIERTE 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 INGWER	EINZELN ODER GEMISCHT KLEIN GROSS
	19,90 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 GREEN SHELL GEFLÄMMTES YELLOWFIN TUNA SASHIMI	
2 SUPRÊME DE CLAIRE AUSTERN MIT HALBEM HUMMER	39,90 74,90
BOUILLABAISSE „THAI“ EDELFISCHE GARNELEN MUSCHELN PONZU WASABI	29,90
GEGRILLTE LACHSFORELLE MOHN-SESAMKRUSTE ZUCKERSCHOTEN-KORIANDER-SALAT AUBERGINE OLIVENSAUCE	29,90
SOUS VIDE GEGARTER LOFOTEN DORSCH WILDER BROKKOLI PAK CHOY GRÜNE CURRYSAUCE ERDNUSSCRÈME	29,90
FRISCHE NORDSEE-SEEZUNGE SALZKARTOFFELN BRAUNE BUTTER GURKENSALAT	58,90
HUMMER GEKOCHT GEGRILLT „THERMIDOR“	1/2 44,90 1/1 82,90
WILDER STEINBUTT AUS DER KUPFER-TURBOTIÈRE MISCHGEMÜSE AUS DEM DAMPF SAHNEMEERRETTICH KARTOFFELN SENFSAUCE AB 2 PERSONEN, PRO PERSON	59,90
WILDER STEINBUTT VOM GRILL GRILLGEMÜSE LA RATTE KARTOFFELN SENF-BUTTER 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	28,90
CORDON BLEU MAILÄNDER SCHINKEN COMTÉ BRATKARTOFFELN GURKENSALAT PREISELBEEREN	29,90

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 OCHSENFILETSTEAK	200 G	32,90	300 G	46,90
AUSTRALISCHES RINDERFILET TENDERLOIN GRAIN FED	200 G	44,90	300 G	59,90

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

AB 4 PERSONEN - HAUPTGANGVARIATION PREIS PRO PERSON

RINDERRÜCKEN „STRINDBERG“ + 2 WEITERE HAUPTSPEISEN DES TAGES	49,90
---	-------

ZUBEREITUNGSZEIT MIND. 45 BIS 70 MINUTEN
FÜR MEDIUM, MEDIUM RARE & RARE

PFEFFERRAHMSAUCE | KALBSJUS | KALAMATA-OLIVEN-BUTTER

BEILAGEN UND SAUCEN

GÄNSESTOPFLEBERSCHEIBEN	JE SCHEIBE	14,90
1/2 HUMMER ZUM SURF ‚N‘ TURF	JE 1/2 HUMMER	38,90
POMMES FRITES BRATKARTOFFELN KARTOFFELSTAMPF	JE	3,90
SÜSSKARTOFFEL POMMES FRITES ESTRAGON KOHLRABI BLAUSCHIMMEL BLATTSPINAT	JE	4,90
GRILLGEMÜSE MISCHGEMÜSE AUS DEM DAMPF WILDER BROKKOLI MIT PAK CHOY, KNOBLAUCH & CHILI	JE	5,90
TARANTELLA MAYONNAISE TARANTELLA KETCHUP TARANTELLA STEAKSAUCE	JE	0,90
PFEFFERRAHMSAUCE SAUCE BÉARNAISE TRÜFFELMAYONNAISE	JE	3,90

AUF VORBESTELLUNG MÖGLICH

KÖNIGSKRABBE Z. B. ALS VORSPEISE FÜR CA. 6 PERSONEN	TAGESPREIS
LOUP DE MER - WILDFANG - FÜR JE 3-4 PERSONEN IN DER SALZKRUSTE ODER GEGRILLT	TAGESPREIS

KÄSE AUS DEM KLIMASCHRANK

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

COMTÉ AOP - LAKTOSEFREI KUHROHMILCHKÄSE	9,90
CAMEMBERT CRU NORMANDIE KUHROHMILCHKÄSE NORMANDIE	9,90
BLEU D'AUVERGNE PASTEURISIERTER KUHMITLCH-EDELPILZKÄSE LEICHTE CHAMPIGNON-HASELNUSSNOTE AUVERGNE	9,90
TOMME DE CHÈVRE D'ADRIENNE ZIEGENMILCHKÄSE WEICHKÄSE PASTEURISIERT	9,90
GEMISCHTER KÄSETELLER 4 VERSCHIEDENE KÄSESORTEN	140 G 19,90

DESSERT

VANILLE CRÈME BRÛLÉE TARTE RHABARBER-PISTAZIEN EISCRÈME SCHOKO-ALGEN	9,90
VALRHÔNA SCHOKOLADENKUCHEN YOGURETTE EISCRÈME ZITRUSFRÜCHTE	9,90
TAHITI VANILLE CRÊPES MASCARPONE GLASIERTE BIRNE WILLIAMS-CHRIST GEIST	9,90
WALNUSS PARFAIT RHABARBER-KOMPOTT FRISCHE MINZE	9,90

EISCRÈME & SORBET

TAHITI VANILLE EISCRÈME RHABARBER-PISTAZIEN EISCRÈME YOGURETTE EISCRÈME CHOCO CROSSIES EISCRÈME LIMONEN-KIWI SORBET BIRNE-KARAMELL SORBET PINA COLADA 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.