

TARANTELLA

BAR · RESTAURANT

VORSPEISEN

CHOP-CHOP SALAT BUNTE TOMATEN RUCOLA BLAUBEEREN AVOCADO	10
ARTISCHOCKE „CAMUS DE BRETAGNE“ VINAIGRETTE SCHALOTTEN	17
KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN TRÜFFELSCHMAND TRÜFFEL RUCOLA	18
GEBRATENE GÄNSESTOPFLEBER ERDBEEREN HENNESSY COGNAC	1 SCHEIBE 17 2 SCHEIBEN 26
CARPACCIO VOM NEBRASKA FILET OCHSENSCHWANZ PRALINE PARANÜSSE TRÜFFEL	19
DUETT VON JAKOBSMUSCHEL & GARNELE KAROTTEN CONFIT KOKOS-CHILI SAUCE	20
PATA NEGRA SCHINKEN PATA NEGRA KROKETTEN TOMATE PIMIENTOS	20
GÄNSESTOPFLEBER-PARFAÎT FLEUR DE SEL BROMBEER GEL BUTTERBRIOCHE	26
VORSPEISEN-VARIATION TARANTELLA - AB 2 PERSONEN HUSUMER OCHSENBEEF-TATAR FLAMMKUCHEN TRÜFFEL + 3 WEITERE VORSPEISEN DES TAGES	PRO PERSON 27

SUPPEN

SPARGELSUPPE KALBFLEISCHKLÖSSE SCHÖPFRAHM LIEBSTÖCKEL	9
BASILIKUM SCHAUMSÜPPCHEN MORCHELN WACHTELEI	10
HUMMERSÜPPCHEN MIT SAHNE GARNELEN KRONENDILL	14

TATAR

BAUERNBROT POMMES FRITES ODER SÜSSKARTOFFEL POMMES FRITES	
GEMÜSE-TATAR SPARGEL PAPRIKA ZUCCHINI QUINOA LIMETTEN CRÈME FRAÎCHE	16
TATAR VOM HUSUMER OCHSENBEEF „PIKANT“ CRÈME FRAÎCHE GEBACKENES WACHTELEI	
TATAR VON YELLOWFIN TUNA „ASIA-STYLE“ DAIKON RETTICH MANGO GEL KORIANDERÖL	EINZELN ODER GEMISCHT KLEIN 20 GROSS 27

VEGETARISCH

PROVENZALISCHES CRESPEOU ZIEGENKÄSE SPARGEL BLATTSPINAT WILDKRÄUTERSALAT	20
POCHIERTES LANDEI SAFRAN-RISOTTO KERBEL-GOUDA-SAUCE PILZE STRAUCHTOMATEN	20

AUS DEM WASSER

OSSIETRA IMPERIAL KAVIAR KARTOFFELPUFFER WACHTELEIER CRÈME FRAÎCHE	10 G 28 20 G 50 50 G 135
FRANZÖSISCHE SUPRÊME DE CLAIRE N°3 VINAIGRETTE CHEDDARBROT TOMATENMEERRETTICH	JE 4
SYLTER ROYAL AUSTERN N°3 VINAIGRETTE CHEDDARBROT TOMATENMEERRETTICH	JE 4,5
GRATINIERTER ROCKEFELLER AUSTERN BLATTSPINAT SAUCE MORNAY	3 STÜCK 15
IKARIMI LACHS CEVICHE LIMETTE KORIANDER ROTE ZWIEBELN SPITZPAPRIKA GURKE CHILI	20
YELLOWFIN TUNA CEVICHE LIMETTE KORIANDER ROTE ZWIEBELN SPITZPAPRIKA GURKE CHILI	20
SASHIMI YELLOWFIN TUNA IKARIMI LACHS GEFLÄMMTES GRAIN FED FILET SOJASAUCE WASABI INGWER	EINZELN ODER GEMISCHT KLEIN 20 GROSS 27
LAUWARMER MEERESFRÜCHTESALAT 2 KING PRAWNS CALAMARETTI SOFT SHELL GEFLÄMMTES IKARIMI LACHS SASHIMI GREEN SHELL	30
MEERESFRÜCHTEPLATTE 2 KING PRAWNS CALAMARETTI SOFT SHELL GREEN SHELL GEFLÄMMTES YELLOWFIN TUNA SASHIMI 2 SUPRÊME DE CLAIRE AUSTERN	40 80
MIT HALBEM HUMMER	
BOUILLABAISSE „THAI“ EDELFISCHE GARNELEN MUSCHELN PONZU WASABI	30
GEGRILLTE LACHSFORELLE SPARGEL-NUDELN NEUE KARTOFFELN BÄRLAUCH	30
SOUS VIDE GEGARTER LOFOTEN DORSCH SPINAT LINSEN HUMMERSAUCE	32
FRISCHE NORDSEE-SEEZUNGE SALZKARTOFFELN BRAUNE BUTTER GURKENSALAT	60
HUMMER GEKOCHT GEGRILLT „THERMIDOR“	1/2 47 1/1 89
WILDER STEINBUTT AUS DER KUPFER-TURBOTIÈRE MISCHGEMÜSE AUS DEM DAMPF SAHNEMEERRETTICH KARTOFFELN SENFSAUCE	AB 2 PERSONEN, PRO PERSON 60
WILDER STEINBUTT VOM GRILL GRILLGEMÜSE LA RATTE KARTOFFELN SENF-BUTTER	AB 2 PERSONEN, PRO PERSON 60

TAGESEMPFEHLUNGEN

FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL GERN AUCH NACH UNSEREN TAGESGERICHTEN!

OFEN | TOPF | PFANNE

KALBSLEBER BERLINER ART KARTOFFELSTAMPF SCHMORZWIEBELN APFEL	24
KALBSTAFELSPITZ SOUS VIDE BOUILLONGEMÜSE APFELKREN MARKKNOCHEN RÖSTI	25
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL BRATKARTOFFELN GURKENSALAT PREISELBEEREN	29
CORDON BLEU MAILÄNDER SCHINKEN COMTÉ BRATKARTOFFELN GURKENSALAT PREISELBEEREN	30

FLEISCH VOM GRILL & Co.

BIO KALBSKOTELETTE SALBEI BUTTER	400 G	43		
ENTRECÔTE VOM LÜNEBURGER OCHSEN 35 DAYS DRY AGED	250 G	34	400 G	47
LÜNEBURGER OCHSENFILLETSTEAK	200 G	34	300 G	47
AUSTRALISCHES RINDERFILET TENDERLOIN GRAIN FED	200 G	45	300 G	60

AB 2 PERSONEN VOM TRANCHIERWAGEN

PREIS PRO PERSON

BIO KALBSKOTELETTE SALBEI BUTTER	400 G	45
CHATEAUBRIAND LÜNEBURGER OCHSE BRAUNE BUTTER	300 G	50
DOPPELTES ENTRECÔTE LÜNEBURGER OCHSE 35 DAYS DRY AGED	400 G	50
AUSTRALISCHES CHATEAUBRIAND BRAUNE BUTTER	300 G	60

ZUBEREITUNGSZEIT MIND. 45 BIS 70 MINUTEN

FÜR MEDIUM, MEDIUM RARE & RARE

PFEFFERRAHMSAUCE | KALBSJUS | KALAMATA-OLIVEN-BUTTER

BEILAGEN UND SAUCEN

GÄNSESTOPFLEBERSCHEIBEN	JE SCHEIBE	15
1/2 HUMMER ZUM SURF ,N' TURF	JE 1/2 HUMMER	40
POMMES FRITES BRATKARTOFFELN KARTOFFELSTAMPF	JE	4
SÜSSKARTOFFEL POMMES FRITES PIMIENTOS WALDZWERGE MIT PANCETTA	JE	5
GRILLGEMÜSE MISCHGEMÜSE AUS DEM DAMPF GRÜNER SPARGEL MIT FLEUR DE SEL	JE	6
TARANTELLA MAYONNAISE TARANTELLA KETCHUP TARANTELLA STEAKSAUCE	JE	1
PFEFFERRAHMSAUCE SAUCE BÉARNAISE TRÜFFELMAYONNAISE	JE	4

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	10
CAMEMBERT CRU NORMANDIE KUHROHMILCHKÄSE NORMANDIE	10
BLEU D'AUVERGNE PASTEURISIRTER KUHMITCH-EDELPILZKÄSE LEICHTE CHAMPIGNON-HASELNUSSNOTE AUVERGNE	10
TOMME DE CHÈVRE D'ADRIENNE ZIEGENMILCHKÄSE WEICHKÄSE PASTEURISIRT	10
GEMISCHTER KÄSETELLER 4 VERSCHIEDENE KÄSESORTEN	140 G 20

DESSERT

ERDBEER-RHABARBER-GRÜTZE HUGO ZABAGLIONE KINDERSCHOKOLADE EISCRÈME	10
MILCHREIS EISKONFEKT HIMBEEREN FRISCHER MINZE	10
DUNKLES VALRHONA SCHOKOLADEN MOUSSE APRIKOSEN RAGOUT EIERLIKÖR-SCHAUM	11
GIANDUIA NOUGAT PARFAIT ORANGEN-HIPPEN BEERENFRÜCHTE	12

EISCRÈME & SORBET

TAHITI VANILLE EISCRÈME KINDERSCHOKOLADE EISCRÈME SCHOKOLADEN-KARAMELL-BROWNIE EISCRÈME BLAUBEER-CHEESECAKE EISCRÈME ZITRONEN-WALDMEISTER SORBET BELLINI-ERDBEER PROSECCO SORBET MANGO-HIMBEER SORBET	JE NOCKE 4
---	-------------------

AUFGEGOSSEN

SORBET NACH WAHL ALPHA NOBLE VODKA	9
SORBET NACH WAHL CHAMPAGNER LANSON BRUT	11

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.

TJ 08.05.2019