

VORSPEISEN

CHOP CHOP SALAT PILZE, RUCOLA, ORANGE, NÜSSE	12
CAESAR SALAT BROTCHIPS, KIRSCHTOMATEN, PARMESAN	15
ARTISCHOCKE „CAMUS DE BRETAGNE“ VINAIGRETTE, SCHALOTTEN	19
FLAMMKUCHEN „TRÜFFEL“ TRÜFFELSCHMAND, TRÜFFEL, RUCOLA	19
GEBRATENE GÄNSESTOPFLEBER RHABARBER, WEISSER PFEFFERSCHAUM	17 1 SCHEIBE 26 2 SCHEIBEN
STOPFLEBER-PARFAÏT FLEUR DE SEL, LUFTSCHOKOLADE, BUTTERBRIOCHE	26
OCHSENBEEF TATAR „PIKANT“ CRÈME FRAÎCHE, GEBACKENES WACHTELEI	
YELLOWFIN TUNA TATAR „ASIA-STYLE“ AVOCADO, WASABI SALAT, TERIYAKI	
SERVIERT MIT SÜSSKARTOFFEL POMMES, POMMES FRITES, ODER GAUES KORN AN KORN,	
EINZELN ODER GEMISCHT	20 KLEIN 28 GROSS
KUHMILCH BURRATA ROTE BETE, FLUGMANGO, RUCOLA	18
YELLOWFIN TUNA AVOCADO, BRONZEFENCHEL, FENCHEL	20
PATA NEGRA SCHINKEN KALAMATA OLIVEN, BROTCHIPS	26 KLEIN 36 GROSS
GEBACKENE CALAMARETTI MAISMEHL, CHORIZO-MAYONNAISE	18
VORSPEISEN VARIATION TARANTELLA, AB 2 PERSONEN OCHSENBEEF TATAR „PIKANT“, FLAMMKUCHEN TRÜFFEL + 3 WEITERE VORSPEISEN DES TAGES	28 PRO PERSON
BROTKORB „DER ECHE GUAES“ BROT, SCHMALZ, FLEUR DE SEL	

VEGETARISCH

GEMÜSE TATAR KOHLRABI, GELBE BETE, ZUCCHINI, ZIEGENFRISCHKÄSE	16
TRÜFFELNUDELN LINGUINE NUDELN, TRÜFFEL	24
KARTOFFEL LASAGNE TRÜFFEL, EI, SPINAT, TOPINAMBUR	20

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL BRATKARTOFFELN, GURKENSALAT, PREISELBEEREN	30
CORDON BLEU MAILÄNDER SCHINKEN, COMTÉ, POMMES FRITES, GURKENSALAT, PREISELBEEREN	30
LAMMKEULE, 24 STUNDEN IN CÔTES DU RHÔNE GESCHMORT OFENGEMÜSE, KRÄUTERKARTOFFELSTAMPF, THYMIANJUS	28
KALBSLEBER „BERLINER ART“ KARTOFFELPÜREE, APFEL, ZWIEBELN, BALSAMICOJUS	26

TARANTELLA

BAR · RESTAURANT

AUS DEM OZEAN

OSSIETRA IMPERIAL KAVIAR KARTOFFELPUFFER, WACHTELEIER, CRÈME FRAÎCHE	50 20 G 135 50 G
FRANZÖSISCHE SUPRÊME DE CLAIRE N°3 AUSTER VINAIGRETTE, CHEDDARBROT, TOMATENMEERRETTICH	JE 4
SYLTER ROYAL AUSTER N°3 VINAIGRETTE, CHEDDARBROT, TOMATENMEERRETTICH	JE 5
GRATINIERTER ROCKEFELLER AUSTERN BLATTSPINAT, SAUCE MORNAY	3 STÜCK 15
IKARIMI LACHS CEVICHE LIMETTE, KORIANDER, ROTE ZWIEBELN, AVOCADO, GRAPEFRUIT, CHILI	20
YELLOWFIN TUNA CEVICHE LIMETTE, KORIANDER, ROTE ZWIEBELN, AVOCADO, GRAPEFRUIT, CHILI	20
SASHIMI YELLOWFIN TUNA, IKARIMI LACHS, GEFLÄMMTES GRAIN FED FILET, SOJASAUCE, WASABI, INGWER,	20 KLEIN 28 GROSS
LAUWARMER MEERESFRÜCHTESALAT 2 KING PRAWNS, CALAMARETTI, SOFT SHELL, GEFLÄMMTES IKARIMI LACHS SASHIMI, GREEN SHELL	30
BOUILLABAISSE „THAI“ EDELFISCHE, GARNELEN, MUSCHELN, PONZU, WASABI	30
IKARIMI LACHSFILET KING PRAWN, LINGUINE NUDELN, HUMMERSAUCE, KRONENDILL	32
GEGRILLTER KABELJAU HUMMUS, BROKKOLI, YOGHURT, CHORIZO	34
HUMMER GEKOCHT, GEGRILLT, THERMIDOR	48 1/2 HUMMER 90 1/1 HUMMER

SUPPEN

THAILÄNDISCHE ENTENSUPPE ENTEN WAN TAN, APFEL, THAI BASILIKUM	12
HUMMERSÜPPCHEN MIT SAHNE GARNELEN, KRONENDILL	15

CLASSICS

BOKELHOLMER ENTE ROTKOHL, KLÖSSE, ENTENJUS	40 JE 2 PERSONEN, PRO PERSON
RINDERFILETGESCHNETZELTES LINGUINE NUDELN, TRÜFFEL, WALDZWERGE	32
OCHSENBACKE WURZELGEMÜSE, KRÄUTERPÜREE	28
KROSSER SPANFERKELBAUCH GERÖSTETER BLUMENKOHL, BRATKARTOFFELN, JUS	27

FLEISCH

RUMPSTEAK CA. 250 G, ARGENTINISCHER WEIDECHSE	38
BIO KALBSKOTELETTE CA. 400 G, LÜNEBURGER BIO KALB, SALBEI BUTTER	45
ENTRECÔTE LÜNEBURGER OCHSE, 35 DAYS DRY AGED	36 250 G 49 400 G
OCHSENFILETSTEAK, WAHLWEISE: LÜNEBURGER OCHSE	36 200 G 49 300 G
AUSTRALISCHES GRAIN FED BEEF	45 200 G 60 300 G

AB 2 PERSONEN

PREIS PRO PERSON

BIO KALBSKOTELETTE CA. 400 G, LÜNEBURGER BIO KALB, SALBEI BUTTER	45
CHATEAUBRIAND, WAHLWEISE: LÜNEBURGER OCHSE CA. 300 G, BRAUNE BUTTER	50
AUSTRALISCHES GRAIN FED BEEF CA. 300 G, BRAUNE BUTTER	60
TOMAHAWKSTEAK CA. 500 G, LÜNEBURGER OCHSE, 35 DAYS DRY AGED	60

MINDESTENS 45 MINUTEN
FÜR MEDIUM, MEDIUM RARE & RARE

TOMATEN-CHIPOTLE-STEAK-BUTTER,
KALBSJUS, WEISSER PFEFFERSCHAUM

BEILAGEN & SAUCEN

GÄNSESTOPFLEBERSCHEIBEN	JE SCHEIBE 15
1/2 HUMMER ZUM SURF ‚N‘ TURF	JE 1/2 HUMMER 40
POMMES FRITES, BRATKARTOFFELN, KARTOFFELSTAMPF	JE 5
SÜSSKARTOFFEL POMMES FRITES, WALDZWERGE, RAHMSPINAT	JE 6
MISCHGEMÜSE AUS DEM DAMPF, OFENGEMÜSE, GERÖSTETER BLUMENKOHL MIT SALSALSA VERDE, BROKKOLI MIT KNOBLAUCH & CHILI	JE 7
WEISSE PFEFFERRAHMSAUCE, SAUCE BÉARNAISE, TRÜFFELMAYONNAISE	JE 4
TARANTELLA MAYONNAISE, TARANTELLA KETCHUP, TARANTELLA STEAKSAUCE	JE 1

WILDER STEINBUTT MISCHGEMÜSE AUS DEM DAMPF, MEERRETTICH, SAHNEMEERRETTICH, KARTOFFELN, SENFSAUCE VOM GRILL ODER AUS DER KUPFER-TURBOTIÈRE	60 AB 2 PERSONEN, PRO PERSON
MEERESFRÜCHTEPLATTE 2 KING PRAWNS, CALAMARETTI, SOFT SHELL, GEFLÄMMTES YELLOWFIN TUNA SASHIMI, GREEN SHELL, 2 SUPRÊME DE CLAIRE AUSTERN MIT HALBEM HUMMER	40 80
FRISCHE NORDSEE-SEEZUNGE SALZKARTOFFELN, BRAUNE BUTTER, GURKENSALAT	TAGESPREIS



WEIN



CHAMPAGNER

LANSON BLACK LABEL BRUT	
0,1 L 15	0,75 L 105
LANSON ROSÉ BRUT	
0,1 L 18	0,75 L 125

OFFENE WEINE

WEISSWEIN 0,2 L

2018 DR. LOOSEN, RIESLING,
„EDITION TARANTELLA“, MOSEL **9**

2018 WEINGUT MICHEL,
GRAUBURGUNDER,
„EDITION TARANTELLA“, BADEN **9**

2018 WITTMANN, RIESLING,
„AUS DEM HÄUSCHEN“,
RHEINHESSEN, **15**

2018 GUADO AL TASSO,
VERMENTINO,
TOSKANA, ITALIEN **19**

2018 DOMÄNE WACHHAU,
GRÜNER VELTLINER,
FEDERSPIEL, ÖSTERREICH **12**

2018 LA MOTTE,
CHARDONNAY, SÜDAFRIKA **14**

2019 WEINGUT HOFMANN
SAUVIGNON BLANC,
RHEINHESSEN **14**

OFFENE WEINE

ROSÉWEIN 0,2 L

2017 GUNDERLOCH,
„EDITION TARANTELLA“,
RHEINHESSEN **9**

2018 CÀ DEI FRATI,
ROSA DEI FRATI,
GARDASEE, ITALIEN **12**

OFFENE WEINE

ROTWEIN 0,2 L

2017 FATTORIA
LE MAESTRELLE,
„SANTA CRISTINA“, ITALIEN **9**

2015 BARON DE LEY,
RESERVA, RIOJA, SPANIEN **15**

2016 MULDERBOSCH,
„FAITHFUL HOUND“, SÜDAFRIKA **20**

2016 CHÂTEAU ROZIER,
AOC, GRAND CRU, SAINT EMILION,
FRANKREICH **14**

2016 WEINGUT
JOHANN TOPF, ZWEIGELT,
KAMPTAL, ÖSTERREICH **10**

2016 WEINGUT HUBER,
SPÄTBURGUNDER,
BADEN **12**

MAGNUMFLASCHEN WEISSWEIN 1,5 L

2018 CÀ DEI FRATI,
LUGANA,
GARDASEE, ITALIEN **80**

2017 JERMANN,
CHARDONNAY,
FRIAUL, ITALIEN **110**

SEKT

WEGELER RIESLING SEKT	
0,1 L 8	0,75 L 55
JULIUSSPITAL ROSÉ	
0,1 L 9	0,75 L 60

FLASCHENWEINE

WEISSWEIN 0,75 L

2018 WEINGUT MICHEL,
GRAUBURGUNDER,
„EDITION TARANTELLA“,
BADEN **35**

2018 DOMÄNE WACHHAU,
GRÜNER VELTLINER,
FEDERSPIEL, WACHHAU,
ÖSTERREICH **40**

2018 DR. LOOSEN,
RIESLING,
„EDITION TARANTELLA“,
MOSEL **30**

2018 CÀ DEI FRATI,
LUGANA,
PIEMONT, ITALIEN **40**

2018 WEINGUT DIEL,
BURGUNDER CUVÉE,
„DIEL DE DIEL“,
NAHE **35**

2018 TENUTA
DI SAN LEONARDO,
SAUVIGNON BLANC,
„VETTE“, TRENTO, ITALIEN **40**

2019 WEINGUT HOFMANN,
SAUVIGNON BLANC,
RHEINHESSEN **45**

2018 GEORG BREUER,
GB SAUVAGE RIESLING,
RHEINGAU **45**

2018 WITTMANN,
RIESLING, „AUS DEM HÄUSCHEN“,
RHEINHESSEN **50**

2018 LA MOTTE,
CHARDONNAY,
FRANSCHHOEK, SÜDAFRIKA **50**

2018 BUITENVERWACHTING
SAUVIGNON BLANC,
CONSTANTIA, SÜDAFRIKA **50**

2018 WEINGUT SCHÄFER
CHARDONNAY,
RHEINHESSEN **50**

2018 JERMANN
CHARDONNAY,
FRIAUL, ITALIEN **55**

2018 GUADO AL TASSO
VERMENTINO,
TOSKANA, ITALIEN **70**

2018 GUADO AL TASSO
VERMENTINO,
TOSKANA, ITALIEN **70**

MAGNUMFLASCHEN WEISSWEIN 1,5 L

2016 DOMAINE LEFLAIVE,
MÂCON- VERZÉ,
BURGUND, FRANKREICH **180**

2018 LA SCOLCA,
GAVI DI GAVI, „ETICHETTA NERA“,
PIEMONT, ITALIEN **180**

COCKTAIL

WEGELER RIESLING SEKT	
MIT ERDBEERPÜREE	0,15 L 12
NEGRONI	12
APEROL- SPRIZZ	13

FLASCHENWEINE

ROSÉWEIN 0,75 L

2017 GUNDERLOCH,
„EDITION TARANTELLA“,
RHEINHESSEN **30**

2019 WEINGUT SCHÄFER,
BIO-ROSÉ, RHEINHESSEN **35**

2018 CÀ DEI FRATI,
ROSA DEI FRATI,
GARDASEE, ITALIEN **40**

2018 CAPE MENTELLE,
MARGARET RIVER, AUSTRALIEN **50**

2018 CHATEAU MINUTY,
„CUVÉE M“, PROVENCE,
FRANKREICH **60**

FLASCHENWEINE

WEISSWEIN 0,75 L

GROSSE & ERSTE

GEWÄCHSE

2017 WEGELER WEINGÜTER,
GG, RIESLING,
BERNKASTEL DOCTOR,
MOSEL **80**

2017 SCHLOSS LIESER,
GG, RIESLING,
JUFFER SONNENUHR,
MOSEL **90**

2014 WEINGUT KORRELL,
GG, RIESLING,
KREUZNACHER PARADIES, NAHE **70**

2017 WITTMANN,
GG, RIESLING,
WESTHOFEN MORSTEIN,
RHEINHESSEN **130**

2017 WITTMANN,
GG, RIESLING,
WESTHOFEN KIRCHSPIEL,
RHEINHESSEN **120**

2017 A. CHRISTMANN,
GG, RIESLING,
MEERSPINNE IM MANDELGARTEN,
PFALZ **100**

2017 A. CHRISTMANN,
GG, RIESLING,
LANGENMORGEN,
PFALZ **110**

MAGNUMFLASCHEN

ROTWEIN 1,5 L

2017 TENUTA
DELL' ORNELLAIA,
„LE VOLTE“, TOSKANA,
ITALIEN **120**

2015 ALLEGRINI,
AMARONE DELLA
VALPOLICELLA,
VENETIEN, ITALIEN **290**

SCHORLEN

WEISSWEINSCHORLE	0,3 L 12
ROSÉWEINSCHORLE	0,3 L 12
TAGESSAFTSCHORLE	7

FLASCHENWEINE

ROTWEIN 0,75 L

2017 FATTORIA
LE MAESTRELLE,
„SANTA CRISTINA“,
ITALIEN **30**

2016 WEINGUT
JOHANN TOPF, ZWEIGEL,
KAMPTAL, ÖSTERREICH **45**

2015 BARON DE LEY,
RESERVA, RIOJA,
SPANIEN **50**

2018 BERSANO,
BARBERA D'ALBA,
SANGUIGNA, PIEMONT, ITALIEN **60**

2015 ALLEGRINI,
PALAZZO DELLA TORRE, VERONESE,
VENETIEN, ITALIEN **60**

2016 PROTOS,
PROTOS '27,
RIBERA DEL DUERO,
SPANIEN **85**

2015 ABADIA RETUERTA,
„SELECCIÓN ESPECIAL“,
SARDON DE DUERO,
CASTILLA-LEÓN, SPANIEN **50**

2017 ÀNIMA NEGRA, AN/2,
MALLORCA,
SPANIEN **80**

2016 MULDERBOSCH,
„FAITHFUL HOUND“,
STELLENBOSCH,
SÜDAFRIKA **70**

2016 CHÂTEAU ROZIER,
AOC, GRAND CRU,
SAINT EMILION,
FRANKREICH **80**

2017 ANGELO GAJA, PROMIS,
CA MARCANDA DI GAJA,
TOSKANA, ITALIEN **110**

2015 MARCHESE ANTINORI,
CHIANTI CLASSICO,
RISERVA, TENUTA TIGNANELLO,
TOSKANA, ITALIEN **110**

MAGNUMFLASCHEN

ROTWEIN 1,5 L

2013 RODA,
RODA RESERVA,
RIOJA, SPANIEN **185**

2014 CHÂTEAU
SOCIANDO MALLET,
HAUT-MEDOC,
FRANKREICH **200**

2014 CHÂTEAU
CHASSE- SPLEEN,
HAUT-MEDOC,
FRANKREICH **160**

2011 CHÂTEAU
PHÉLAN- SÉCUR,
SAINT ESTÈPHE,
FRANKREICH **190**

RARITÄTENKARTE

VEREHRTE GÄSTE, ZUSÄTZLICH HÄLT UNSER TEAM EINE KARTE MIT EINER EXZELLENTE SELEKTION VON CHAMPAGNER UND INTERNATIONALEN WEINEN FÜR SIE BEREIT.
ÄNDERUNGEN DER JÄHRGÄNGE SIND VORBEHALTEN.