

VORSPEISEN

CHOP CHOP SALAT KÜRBIS, FELDSALAT, BIRNE, NÜSSE	14
CAESAR SALAT BROTCHIPS, KIRSCHTOMATEN, PARMESAN	15
KUHMILCH BURRATA WILDKRÄUTERSPINAT, TRÜFFELSCHAUM, TRÜFFEL	20
ARTISCHOCKE „CAMUS DE BRETAGNE“ VINAIGRETTE, SCHALOTTEN	19
FLAMMKUCHEN „TRÜFFEL“ TRÜFFELSCHMAND, TRÜFFEL, RUCOLA	19
GEBRATENE GÄNSESTOPFLEBER APFEL, PREISELBEER-JUS	17 26
	1 SCHEIBE 2 SCHEIBEN
GÄNSESTOPFLEBER PARFAÎT BRIOCHE, ORANGENGEL, FLEUR DE SEL	28
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 28
	KLEIN GROSS
TATAKI VOM YELLOWFIN TUNA SÜSSKARTOFFELPÜREE, ENOKI, TERIYAKI	22
PATA NEGRA SCHINKEN KALAMATA OLIVEN, BROTCHIPS	26 36
	KLEIN GROSS
GEBACKENE CALAMARETTI MAISMEHL, AIOLI	19
VORSPEISEN VARIATION TARANTELLA, AB 2 PERSONEN OCHSENBEEF TATAR „PIKANT“, FLAMMKUCHEN TRÜFFEL + 3 WEITERE VORSPEISEN DES TAGES	28
	PRO PERSON
BROTKORB „DER ECHTE GAUES“ BROT, FLEUR DE SEL	

VEGETARISCH

KÜRBIS RAVIOLI À LA CARBONARA KRÄUTERSEITLINGE, TRÜFFEL	22
TRÜFFELNUDELN LINGUINE NUDELN, TRÜFFEL	25

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL BRATKARTOFFELN, GURKENSALAT, PREISELBEEREN	30
GEBACKENE RINDERFILETSPITZEN „SHANGHAI LILLY“ PAK CHOY, SHIITAKE, KAROTTE, ERDNUSS-KOKOS	34
WILDRAHM-GULASCH SPECKROSENKOHL, SERVIETTENKNÖDEL	28
KROSSER SPANFERKELBAUCH INGWER-SPITZKOHL, BRATKARTOFFELN, MALZBIER-JUS	25

TARANTELLA

BAR · RESTAURANT



Digitale Kundenerfassung



Gäste WLAN

AUS DEM OZEAN

OSSIETRA IMPERIAL KAVIAR KARTOFFELPUFFER, WACHTELEIER, CRÈME FRAÎCHE	50 135
	20 G 50 G
SYLTER ROYAL AUSTER N°3 VINAIGRETTE, CHEDDARBROT, TOMATENMEERRETTICH	6
BELON IMPERIAL AUSTER VINAIGRETTE, CHEDDARBROT, TOMATENMEERRETTICH	7
GRATINIERTER ROCKEFELLER AUSTERN BLATTSPINAT, SAUCE MORNAY	18
	3 STÜCK
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,	
EINZELN ODER GEMISCHT	20 28
	KLEIN GROSS
LAUWARMER MEERESFRÜCHTESALAT 2 KING PRAWNS, CALAMARETTI, SOFT SHELL, GEFLÄMMTES IKARIMI LACHS SASHIMI, GREEN SHELL	30
BOUILLABAISSE „THAI“ EDELFISCHE, GARNELEN, MUSCHELN, PONZU, WASABI	30
KABELJAUFLET & GARNELE ROTE BETE RISOTTO, WEISSWEINSAUCE	36
IKARIMI LACHSFILET SCHWARZWURZELN, KRÄUTERSTAMPF, ROTWEINBUTTER	32
HUMMER VOM GRILL HALBER HUMMER GANZER HUMMER	48 90
FRISCHE NORDSEE-SEEZUNGE SALZKARTOFFELN, BRAUNE BUTTER, GURKENSALAT	TAGESPREIS

SUPPEN

HOKKAIDO KÜRBISSÜPPCHEN GERÖSTETE KERNE, KERNÖL, SCHLAGRAHM	13
HUMMERSUPPE MIT SAHNE GARNELEN, KRONENDILL	16

CLASSICS

CORDON BLEU MAILÄNDER SCHINKEN, COMTÉ, POMMES FRITES, GURKENSALAT, PREISELBEEREN	32
KALBSLEBER „BERLINER ART“ KARTOFFELPÜREE, APFEL, ZWIEBELN, BALSAMICOJUS	26
PAILLARD VOM KALB KRÄUTERSEITLINGE, RUCOLA, SAUCE BÉARNAISE	29
RINDERROULADE ROTKOHL, KARTOFFELKLÖSSE	24

FLEISCH

RUMPSTEAK CA. 250 G, ARGENTINISCHER WEIDEOCHSE	39
FILET MEDAILLONS „ROSSINI“ CA. 200 G, LÜNEBURGER OCHSE, 1 SCHEIBE STOPFLEBER	42
ENTRECÔTE LÜNEBURGER OCHSE, 35 DAYS DRY AGED	36 49
	250 G 400 G
OCHSENFILETSTEAK, WAHLWEISE: LÜNEBURGER OCHSE	36 49
	200 G 300 G
AUSTRALISCHES GRAIN FED BEEF	45 60
	200 G 300 G

FLEISCH AB 2 PERSONEN

PREIS PRO PERSON

CHATEAUBRIAND, WAHLWEISE: LÜNEBURGER OCHSE CA. 300 G P.P., BRAUNE BUTTER	50
AUSTRALISCHES GRAIN FED BEEF CA. 300 G P.P., BRAUNE BUTTER	60
DOPPELTES ENTRECÔTE CA. 400 G P.P., LÜNEBURGER OCHSE, 35 DAYS DRY AGED	50

MINDESTENS 45 MINUTEN
FÜR MEDIUM, MEDIUM RARE & RARE

TOMATEN-CHIPOTLE-STEAK-BUTTER,
KALBSJUS, SAUCE BÉARNAISE

FISCH AB 2 PERSONEN

PREIS PRO PERSON

STEINBUTT, WAHLWEISE: AUS DER TURBOTIÈRE TAGESPREIS MISCHGEMÜSE, SENFSAUCE, MEERRETTICH	
VOM GRILL TAGESPREIS GRILLGEMÜSE, SENFSAUCE, MEERRETTICH	
	MINDESTENS 30 MINUTEN

BEILAGEN & SAUCEN

GÄNSESTOPFLEBERSCHEIBEN	JE SCHEIBE	15
POMMES FRITES, BRATKARTOFFELN, KARTOFFELSTAMPF		6
SÜSSKARTOFFEL POMMES FRITES, SPECK-ROSENKOHL, SCHWARZWURZELN IN RAHM		7
MISCHGEMÜSE AUS DEM DAMPF, TRÜFFELSPINAT, GLASIERTE HONIGMÖHRCHEN, TEMPURA-GEMÜSE		8
PFEFFERRAHMSAUCE, SAUCE BÉARNAISE, TRÜFFELMAYONNAISE		5
TARANTELLA MAYONNAISE, TARANTELLA KETCHUP, TARANTELLA STEAKSAUCE		1

HALBE BOKELHOLMER ENTE ROTKOHL, KARTOFFELKLÖSSE, ENTENSAUCE	45
GANZE BOKELHOLMER ENTE ROTKOHL, KARTOFFELKLÖSSE, ENTENSAUCE FÜR 2 PERSONEN	45
COQ AU VIN PERLZWIEBELN, REIS, SPECK	24
LAMMKEULE, 24 STUNDEN IN CÔTES DU RHÔNE GESCHMORT HONIGMÖHRCHEN, ROSMARINKARTOFFELN	28

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 WEINGUT NIK WEISS, ST. URBANSHOF, „THE SPLASH“, MOSEL	10
---	-----------

2019 WEINGUT MICHEL, GRAUBURGUNDER, „EDITION TARANTELLA“, BADEN DEUTSCHLAND	9
--	----------

2018 WITTMANN, RIESLING, „AUS DEM HÄUSCHEN“, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND	15
--	-----------

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

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

2019 CANTINA TERLAN CHARDONNAY, SÜDTIROL	14
---	-----------

2019 CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC NEUSEELAND	14
---	-----------

OFFENE WEINE

ROSÉWEIN 0,2 L

2018 CHATEAU MINUTY, „CUVÉE M“, PROVENCE, FRANKREICH	16
---	-----------

2019 CÀ DEI FRATI, ROSA DEI FRATI, GARDASEE, ITALIEN	12
---	-----------

2019 SCHÄFER ROSÉ, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND	10
--	-----------

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
--	-----------

2017 CHÂTEAU ROZIER, AOC, GRAND CRU, SAINT EMILION, FRANKREICH	14
---	-----------

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

2017 WEINGUT SCHÄFER-MERLOT, RHEINHESSEN	12
---	-----------

MAGNUMFLASCHEN

WEISSWEIN 1,5 L

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

2018 LA SCOLCA, GAVI DI GAVI, „ETICHETTA NERA“, PIEMONTE, ITALIEN	180
--	------------

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

2019 WEINGUT MICHEL, GRAUBURGUNDER, „EDITION TARANTELLA“, BADEN	35
--	-----------

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

2018 DOMAINE DE LADOUCKETTE, POUILLY-FUMÉ	70
--	-----------

2018 WEINGUT NIK WEISS, ST. URBANSHOF, „THE SPLASH“, MOSEL	60
---	-----------

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

2019 CÀ DEI FRATI, LUGANA, PIEMONTE, ITALIEN	40
---	-----------

2019 DOMAINE CHATELAIN SANCERRE, LOIRE, FRANKREICH	40
---	-----------

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

2019 CÀ DEI FRATI, LUGANA, PIEMONTE, ITALIEN	40
---	-----------

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

2018 WEINGUT SCHÄFER SAUVIGNON BLANC, RHEINHESSEN	40
--	-----------

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

2019 DÖNNHOFF, GRAUBURGUNDER „NAHE“	50
--	-----------

2019 DÖNNHOFF, „DOPPELSTÜCK“, GRAUBURGUNDER & WEISSBURGUNDER NAHE	50
--	-----------

2019 CANTINA TERLAN „CLASSICO“, SÜDTIROL	50
---	-----------

MAGNUMFLASCHEN

WEISSWEIN 1,5 L

2018 TENUTA DI SAN LEONARDO, SAUVIGNON BLANC, „VETTE“, TRENTO, ITALIEN	80
---	-----------

2019 CÀ DEI FRATI, LUGANA, PIEMONTE, ITALIEN	80
---	-----------

2019 WEINGUT NIK WEISS, ST. URBANSHOF, „THE SPLASH“, MOSEL	130
---	------------

2019 WEINGUT MICHEL, GRAUBURGUNDER, „EDITION TARANTELLA“,	70
--	-----------

APERITIFS

WEGELER RIESLING SEKT MIT ERDBEERPÜREE	0,15 L 12
APEROL-SPRIZZ	13
CAMPARI AMALFI TOPPER MIT CAMPARI, BITTER LEMON, GRAPEFRUIT	13

FLASCHENWEINE

ROSÉWEIN 0,75 L

2019 CHATEAU MINUTY, „CUVÉE M“, PROVENCE, FRANKREICH	60
---	-----------

2019 CÀ DEI FRATI, ROSA DEI FRATI, GARDASEE, ITALIEN	40
---	-----------

2019 SCHÄFER ROSÉ, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND	40
MAGNUM	80

2019 DOMAINES OTT, „CLOS MIREILLE“, PROVENCE	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
---	-----------

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
--	------------

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

FLASCHENWEINE

ROTWEIN 0,75 L

GROSSE & ERSTE

GEWÄCHSE

2015 A. CHRISTMANN, GG, SPÄTBURGUNDER, IDIG, PFALZ	100
---	------------

MAGNUMFLASCHEN

ROTWEIN 1,5 L

2017 ANGELO GAJA, PROMIS, CA MARCANDA DI GAJA, TOSKANA, ITALIEN	225
--	------------

2015 BARON DE LEY, RESERVA, RIOJA, SPANIEN	100
---	------------

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, PIEMONTE, 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
--	-----------

2017 CHÂTEAU ROZIER, AOC, GRAND CRU, SAINT EMILION, FRANKREICH	80
---	-----------

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

2016 MARCHESE ANTINORI, CHIANTI CLASSICO, RISERVA, TENUTA TIGNANELLO, TOSKANA, ITALIEN	110
---	------------

2017 LE VOLTE, TENUTA DELL'ORNELLAIA TOSKANA, ITALIEN	120
--	------------

2016 PROTOS, PROTOS '27, RIBERA DEL DUERO, SPANIEN	170
---	------------

2013 MASI „COSTASERA“, AMARONE DELLA VALPOLICELLA	280
--	------------

2010 CHÂTEAU LA GRAVE A POMEROL, POMEROL, FRANKREICH	220
---	------------

RARITÄTENKARTE

RM 10.09.2020

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.