

LIEFER- UND ABHOLSERVICE
MITTWOCH - SONNTAG VON 12:00 - 20:30 UHR

DIE LIEFERUNG ERFOLGT NACH ABSPRACHE. ALLE GENANNTEN SPEISEN SIND VORBEREITET UND MÜSSEN JE NACH GERICHT ZUHAUSE WARM GEMACHT WERDEN. FERTIG ZUBEREITETE WARME SPEISEN KÖNNEN SIE AUF WUNSCH AUCH BESTELLEN.

KONTAKTDATEN ZUR BESTELLUNG

INFO@TARANTELLA.CC • 040 – 650 677 90 • 0173 – 244 044 6 (JENS SPRECKELMEYER)

VORSPEISEN

SPARGELSPÜPPCHEN

KALBSFLEISCHKLÖSSE, RAHM, LIEBSTÖCKEL

10

HUMMERSUPPE

GARNELEN, RAHM

14

TATAR VOM LÜNEBURGER OCHSEN

SCHMAND, BROTCRISP

16

KUHMILCH BURRATA

BUNTE TOMATEN, ALTES ESSIG

16

KRABBENCOCKTAIL

AVOCADO, MANGO, RÖMERSALAT, COCKTAILSAUCE

16

KALBSTAFELSPITZ

SPARGEL, SALSA VERDE

16

„VITELLO TONNATO“

KALTER KALBSBRATEN, THUNFISCHSAUCE

16

RINDERFILETCARPACCIO

CHAMPIGNONS, NUSSKÄSE

16

TARANTELLA FITNESSBOWL

STEINGARNELEN, REIS, LINSEN, EDAMAME, ROTE BETE PÜREE

16





CAESAR SALAD

MAISPOULARDE, TOMATEN, BROTCCHIPS

16

ROTE BETE SALAT MIT ZIEGENKÄSE

16

PATA NEGRA SCHINKEN

KALAMATA OLIVEN

25

SPECIALS

GANZE BOKELHOLMER ENTE FÜR 2 PERSONEN

SPITZKOHLE, KARTOFFELKLÖSSE, ENTENSAUCE, PREISELBEEREN

PRO ENTE

90

SCHNITZEL VON DER MAISPOULARDE

ERBSEN, MOHRRÜBEN, KARTOFFELPÜREE

18

FRISCHER LÜNEBURGER STANGENSPIEGEL (NACH VERFÜGBARKEIT)

ZUM SPARGEL SERVIEREN WIR NEUE KARTOFFELN, ZERLASSENE BUTTER UND SAUCE HOLLANDAISE

ALS ERGÄNZENDE BEILAGE ZU EINEM ANDEREN GERICHT AUS UNSERER KARTE

14

NATUR

24

MIT HOLSTEINER KATENSCHINKEN

30

MIT ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL

36

MIT IKARIMI LACHSFILET

38

MIT RINDERFILET

48

HAUPTSPEISEN

GANZER HUMMER (VORBESTELLUNG, 1 TAG)

COCKTAILSAUCE, CHRISTO-ZITRONE, BROT VOM BÄCKER „DER ECHTE GAUES“

90

FONDUE (VORBESTELLUNG, 1 TAG)

FISCH- UND FLEISCHAUSWAHL, SAUCEN, SALAT, 2 L BRÜHE

PRO PERSON

50

OSSIETRA IMPERIAL KAVIAR

CRÈME FRAÎCHE, CHIPS

20 GR

50

50 GR

115

100 GR

230

200 GR

450

500 GR

1.100



**FRANZÖSISCHE FELSENAUSTERN**

PRO STÜCK

3,5

ROCKEFELLER AUSTERN

SPINAT, SAUCE MORNAY, GRATINIERT

PRO STÜCK

5

TRÜFFEL POMMES FRITES

8

KLEINE FRIKADELLEN (3 STÜCK)

RAHMKOHLRABI, SENF

10

KÖNIGSBERGER KLOPSE

KAPERNSAUCE, KARTOFFELPÜREE

15

HÜHNERFRIKASSEE

KAROTTEN, SPARGEL, REIS

15

KALBSRAHMGULASCH

VICHY KAROTTEN, KARTOFFELPÜREE

18

RINDERROULADE

ROTKOHL, KARTOFFELPÜREE

19

VEGETARISCHE TRÜFFELPASTA

SCHWARZER TRÜFFEL, LINGUINE

20

LINGUINE NUDELN ALL'ARRABIATA

STEINGARNELEN, GRÜNER SPARGEL

20

GEBRATENES LACHSFILET

SPARGELRAGOUT, NEUE KARTOFFELN

20

WIENER SCHNITZEL

BRATKARTOFFELN, GURKENSALAT, PREISELBEEREN

24

CORDON BLEU

POMMES FRITES, GURKENSALAT, PREISELBEEREN

26

CHATEAUBRIAND

AB 2 PERSONEN, GRILLGEMÜSE, KALBSJUS, LA RATTE KARTOFFELN

45 P. P.

DESSERTS**MOUSSE AU CHOCOLAT**

FRISCHE BEEREN

6,50

VANILLE CRÈME

RHABARBERKOPF

6,50





FINGERFOOD

FINGERFOOD (VORBESTELLUNG, 1 TAG)

AUF ANFRAGE

GERNE BEREITEN WIR IHNEN AUCH EINIGE UNSERER SPEISEN ALS FINGERFOOD ZU. SPRECHEN SIE UNS HIERFÜR AN.

WEINE

WEISSWEINE

2019 DOMAINE BONNIGAL- BODET, SAUVIGNON BLANC, TOURAINE, FRANKREICH	25
2017 S. BILLAUD, CHABLIS, "LES GRANDS TERROIRS", FRANKREICH	25
2018 WEINGUT SCHÄFER, SAUVIGNON BLANC, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND	15
2018 WITTMANN, RIESLING, „AUS DEM HÄUSCHEN“, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND	20

ROSÉ

2019 MAISON SAINT AIX, PROVENCE, FRANKREICH	15
2018 CHATEAU MINUTY, „CUVÉE M“, PROVENCE, FRANKREICH	30
2019 SCHÄFER ROSÉ, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND MAGNUM	20 40

ROTWEIN

2018 CHÂTEAU DE SAINT COSME, CÔTES DU RHÔNE, „SÉLECTION“ FRANKREICH	25
---------------------------------------------------------------------	----

GETRÄNKE

GETRÄNKE

AUF ANFRAGE

SPRECHEN SIE UNS HIERFÜR DIREKT AN.

