

TARANTELLA

BAR · RESTAURANT

CHOP CHOP SALAT WASSERMELONE, TOMATE, WILDKRÄUTER	14
CAESAR SALAT BROTCHIPS, KIRSCHTOMATEN, PARMESAN	16
KUHMILCH BURRATA TOMATE, RUCOLA, BASILIKUMPESTO	20
FLAMMKUCHEN „TRÜFFEL“ TRÜFFELSCHMAND, TRÜFFEL, RUCOLA	19
PATA NEGRA SCHINKEN KALAMATA OLIVEN, BROTCHIPS	KLEIN 26 GROSS 36
GÄNSESTOPFLEBER PARFAÏT BRIOCHE, ERDBEERGEL, FLEUR DE SEL	28

VORSPEISEN

GEBRATENE GÄNSESTOPFLEBER KIRSCH, SÜSSWEINJUS	1 SCHEIBE 17 2 SCHEIBEN 26
RINDERFILET CARPACCIO PFIFFERLINGE, FRISCHER TRÜFFEL, BALSAMICO	22
IKARIMI LACHS CEVICHE ODER YELLOWFIN TUNA CEVICHE LIMETTE, KORIANDER, ROTE ZWIEBELN, AVOCADO & CHILI	20
GEBACKENER BLUMENKOHL SALSA VERDE, FRÜHLINGSBLAU	14

GEBACKENE CALAMARETTI MAISMEHL, AIOLI	19
OCHSENBEF TATAR „PIKANT“ CRÈME FRAÎCHE, GEBACKENES WACHTELEI	
YELLOWFIN TUNA TATAR AVOCADO, SCHNITTLAUCH, OLIVENÖL	
SERVIERT MIT SÜSSKARTOFFEL POMMES, POMMES FRITES ODER GAUES KORN AN KORN, EINZELN ODER GEMISCHT	KLEIN 20 GROSS 28
SASHIMI YELLOWFIN TUNA, IKARIMI LACHS, GEFLÄMMTES GRAIN FED FILET, SOJASAUCE, WASABI, INGWER, EINZELN ODER GEMISCHT	KLEIN 20 GROSS 28

AUS DEM OZEAN

MEERESFRÜCHTEPLATTE GEFLÄMMTES YELLOWFIN TUNA SASHIMI, KING PRAWNS, CALAMARETTI, SOFT SHELL, GREEN SHELL, FRANZÖSISCHE FELSENAUSTERN	40
--	-----------

OSSIETRA IMPERIAL KAVIAR KARTOFFELPUFFER, WACHTELEIER, CRÈME FRAÎCHE	20 G. 50 50 G. 135
--	-------------------------------------

FRANZÖSISCHE FELSENAUSTERN VINAIGRETTE, CHEDDARBROT, TOMATENMEERRETTICH	JE 5
---	-------------

GRATINIERTE ROCKEFELLER AUSTERN BLATTSPINAT, SAUCE MORNAY	3 STÜCK 18
---	-------------------

HUMMERCOCKTAIL AVOCADO, MANGO, WACHTELEI	48
--	-----------

HUMMER VOM GRILL 1/2 HUMMER 1/1 HUMMER	48 90
---	------------------------

LAUWARMER MEERESFRÜCHTESALAT 2 KING PRAWNS, CALAMARETTI, SOFT SHELL, GEFLÄMMTES IKARIMI LACHS SASHIMI, GREEN SHELL	30
--	-----------

IKARIMI LACHSFILET PFIFFERLINGE, RISOTTO, CHAMPAGNERSAUCE	32
---	-----------

BOUILLABAISSE „THAI“ EDELFISCHE, GARNELEN, MUSCHELN, PONZU, WASABI	30
--	-----------

FRISCHE NORDSEE-SEEZUNGE SALZKARTOFFELN, BRAUNE BUTTER, GURKENSALAT	TAGESPREIS
---	-------------------

GEGRILLTE DORADENFILETS RATATOUILLE, ARTISCHOCKEN, SAFRANSAUCE	30
--	-----------

VEGETARISCH

TRÜFFELNUDELN LINGUINE, TRÜFFEL	25
---	-----------

ZUCCHINI SPAGHETTI (VEGAN) SOJA, TRÜFFEL	22
--	-----------

ARTISCHOCKE „CAMUS DE BRETAGNE“ (VEGAN) VINAIGRETTE, SCHALOTTEN	19
---	-----------

VORSPEISEN-VARIATION TARANTELLA, AB 2 PERSONEN
OCHSENBEF TATAR „PIKANT“, FLAMMKUCHEN TRÜFFEL + 3 WEITERE VORSPEISEN DES TAGES
PRO PERSON **28**

FLEISCH & FISCH AB 2 PERSONEN

PREIS PRO PERSON

GANZE BOKELHOLMER ENTE SPITZKOHL, KARTOFFELSTAMPF, ENTENSAUCE	45
---	-----------

LAMMSCHULTER CA. 250 G.P.P., SOUS-VIDE GEGART, IRISCHES SUFFOLK LAMM, RATATOUILLE, LA RATTE KARTOFFELN	35
--	-----------

STEINBUTT, WAHLWEISE: AUS DER TURBOTIÈRE BLATTSPINAT, SENFSAUCE, MEERRETTICH	
--	--

ODER VOM GRILL GRILLGEMÜSE, SENFSAUCE, MEERRETTICH	TAGESPREIS
--	-------------------

ZUBEREITUNGSZEIT STEINBUTT
MINDESTENS 30 MINUTEN

CHATEAUBRIAND, WAHLWEISE: LÜNEBURGER OCHSE CA. 300 G.P.P.	50
---	-----------

ODER AUSTRALISCHES GRAIN FED BEEF CA. 300 G.P.P.	65
--	-----------

DOPPELTES ENTRECÔTE CA. 450 G.P.P., LÜNEBURG, 35 TAGE DRY AGED	55
--	-----------

KALBSCARRÉE CA. 450 G.P.P., BIOKALB	50
---	-----------

ZUBEREITUNGSZEIT FÜR CHATEAUBRIAND & ENTRECÔTE
MINDESTENS 35 MINUTEN
FÜR MEDIUM, MEDIUM RARE & RARE

FLEISCH

FILET MEDAILLONS „ROSSINI“ CA. 200 G., LÜNEBURGER OCHSE, 1 SCHEIBE STOPFLEBER	46
---	-----------

RUMPSTEAK CA. 250 G., ARGENTINISCHER OCHSE	39
--	-----------

ENTRECÔTE LÜNEBURGER OCHSE, 35 TAGE DRY AGED	250 G. 36 400 G. 50
--	--------------------------------------

ENTRECÔTE USA, 35 TAGE DRY AGED	450 G. 65
---	------------------

RINDERFILET, WAHLWEISE: LÜNEBURGER OCHSE	200 G. 36 300 G. 50
---	--------------------------------------

ODER AUSTRALISCHES GRAIN FED BEEF	200 G. 45 300 G. 65
--	--------------------------------------

KALBSKOTELETT CA. 400 G.P.P., BIOKALB	44
---	-----------

BEILAGEN

GÄNSESTOPFLEBERSCHEIBEN JE SCHEIBE **15**

POMMES FRITES, BRATKARTOFFELN, KARTOFFELSTAMPF JE **6**

SÜSSKARTOFFEL POMMES FRITES, SPECK-BOHNEN, RAHMSPITZKOHL JE **7**

GRILLGEMÜSE, GEBACKENER BLUMENKOHL, GLASIERTE HONIGMÖHRCHEN, TRÜFFELSPINAT JE **8**

PFEFFERRAHMSAUCE, SAUCE BÉARNAISE, TRÜFFELMAYONNAISE JE **5**

TARANTELLA MAYONNAISE, TARANTELLA KETCHUP, TARANTELLA STEAKSAUCE JE **1**

SUPPEN

GAZPACHO „ANDALUZ“ KALTES SPANISCHES TOMATENSÜPPCHEN, CROSTINIS, OLIVENÖL	12
---	-----------

BÜSUMER KRABBENSÜPPCHEN NORDSEEKRABBE, PERNOD	16
---	-----------

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL BRATKARTOFFELN, GURKENSALAT, PREISELBEEREN	30
--	-----------

CORDON BLEU MAILÄNDER SCHINKEN, COMTÉ, POMMES FRITES, GURKENSALAT, PREISELBEEREN	32
--	-----------

PAILLARD VOM KALB PFIFFERLINGE, ARTISCHOCKEN, KIRSCHTOMATEN, BASILIKUMPESTO, PINIENKERNE	29
--	-----------

KALBSBÄCKCHEN HONIGMÖHREN, KRÄUTERRISOTTO	26
---	-----------

CLASSICS

GETRÜFFELTE RINDERFILETSPITZEN NUDELN, TRÜFFEL	32
--	-----------

LAMMKEULE, 24 STUNDEN IN CÔTES DU RHÔNE GESCHMORT GRÜNE BOHNEN, ROSMARINKARTOFFELN	29
--	-----------

RINDERROULADE RAHMSPITZKOHL, KARTOFFELSTAMPF	24
--	-----------

KROSSER SPANFERKELBAUCH GEBACKENER BLUMENKOHL, SALSA VERDE, BRATKARTOFFELN	27
--	-----------

KALBSTAFELSPITZ BOUILLONKARTOFFELN, MEERRETTICHSAUCE, APFELKREN	28
---	-----------

1/2 MAISPOULARDE VOM GRILL GRILLGEMÜSE, CAESAR SALAT, BBQ SAUCE	24
---	-----------

KALBSLEBER „BERLINER ART“ KARTOFFELPÜREE, APFEL, ZWIEBELN, BALSAMICOJUS	28
---	-----------

WEIN

CHAMPAGNER

RUINART „R DE RUINART“ BRUT	0,1 L	18	0,75 L	110
RUINART ROSÉ BRUT	0,1 L	22	0,75 L	160

OFFENE WEINE

WEISSWEIN 0,2 L

2019 BEAUMONT, CHENIN BLANC, SÜDAFRIKA	10
--	-----------

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

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

2019 DOMAINE BONNIGAL- BODET, SAUVIGNON BLANC, FRANKREICH	12
---	-----------

2019 GUADO AL TASSO VERMENTINO, TOSKANA, ITALIEN	14
--	-----------

2018 DOMAINE LEFLAIVE, MÂCON- VERZÉ, BURGUND, FRANKREICH	19
--	-----------

2020 DOMÄNE WACHHAU, GRÜNER VELTLINER, FEDERSPIEL, ÖSTERREICH	10
---	-----------

OFFENE WEINE

ROSÉWEIN 0,2 L

2020 SCHÄFER ROSÉ, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND PROVENCE, FRANKREICH	10
---	-----------

2020 WHISPERING ANGEL CHÂTEAU D'ESCLANS, PROVENCE	14
--	-----------

2020 HAMPTON WATER, BY JON BON JOVI, LANGUEDOC	8
--	----------

OFFENE WEINE

ROTWEIN 0,2 L

2019 FATTORIA LE MAESTRELLE, „SANTA CRISTINA“, ITALIEN	9
--	----------

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

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

2018 CHÂTEAU ROZIER, AOC, GRAND CRU, SAINT EMILION, FRANKREICH	14
---	-----------

2016 BEAUMONT „DANGERFIELD SYRAH“, SÜDAFRIKA	12
---	-----------

2018 CHÂTEAU DE SAINT COSME, CÔTES DU RHÔNE, „SÉLECTION“ FRANKREICH	12
---	-----------

SEKT

SCHÄFER RIESLING SEKT	0,1 L	8	0,75 L	55	1,5L	110
JULIUSSPITAL ROSÉ	0,1 L	9	0,75 L	60		

FLASCHENWEINE WEISSWEIN 0,75 L

2019 WEINGUT MICHEL, GRAUBURGUNDER, „EDITION TARANTELLA“, BADEN	35
MAGNUM	70

2020 CHÂTEAU PESQUIÉ, CHARDONNAY RÔHNE, FRANKREICH	35
--	-----------

2019 DOMAINE DE LADoucETTE, POUILLY-FUMÉ, LOIRE, FRANKREICH	70
---	-----------

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

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

2019 DOMAINE T. LABAILLE, SANCERRE AUTHENTIQUE, LOIRE, FRANKREICH	40
---	-----------

2019 DOMAINE BONNIGAL- BODET SAUVIGNON BLANC, TOURAIN FRANKREICH	35
---	-----------

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

2020 DOMÄNE WACHHAU, GRÜNER VELTLINER, FEDERSPIEL, WACHHAU, ÖSTERREICH	40
---	-----------

2019 GUADO AL TASSO VERMENTINO, TOSKANA, ITALIEN	70
--	-----------

2019 DÖNNHOFF, GRAUBURGUNDER, NAHE	50
---	-----------

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

2019 CANTINA TERLAN, CHARDONNAY, SÜDTIROL, ITALIEN	50
--	-----------

2016 CLOUDY BAY „TE KOKO“ SAUVIGNON BLANC NEUSEELAND	90
--	-----------

2020 CERETTO, ARNEIS BLANGÉ ITALIEN, PIEMONT	80
--	-----------

APERITIFS

SCHÄFER RIESLING SEKT MIT ERDBEERPÜREE	0,15 L	12
--	--------	-----------

CHANDON- GARDEN SPRITZ	0,2L	15
	0,75L	70

FLASCHENWEINE ROSÉWEIN 0,75 L

2020 SCHÄFER ROSÉ, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND MAGNUM	80
--	-----------

2020 CHATEAU MINUTY, „CUVÉE M“, PROVENCE, FRANKREICH MAGNUM	60
	120

2020 DOMAINES OTT, „CLOS MIREILLE“, PROVENCE	60
--	-----------

2020 HAMPTON WATER, BY JON BON JOVI, LANGUEDOC	40
--	-----------

FLASCHENWEINE WEISSWEIN 0,75 L

GROSSE & ERSTE GEWÄCHSE

2017 WEGELER WEINGÜTER, GG, RIESLING, ROTHENBERG, RHEINGAU	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
---	------------

2018 WITTMANN, GG, RIESLING, WESTHOFEN BRUNNENHÄUSCHEN, RHEINHESSEN	160
--	------------

2012 KORELL, RIESLING, „PARADIES“ NAHE	90
---	-----------

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

2019 A. CHRISTMANN, GG, RIESLING, IDIG, PFALZ	120
--	------------

SCHORLEN

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

FLASCHENWEINE ROTWEIN 0,75 L

2019 FATTORIA LE MAESTRELLE, „SANTA CRISTINA“, ITALIEN	30
---	-----------

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

2016 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
---	-----------

2008 BODEGAS FAUSTINO, „FAUSTINO I“ GRAN RESERVA, SPANIEN	70
--	-----------

2016 ABADIA RETUERTA, „SELECCIÓN ESPECIAL“, SARDON DE DUERO, CASTILLA-LEÓN, SPANIEN	50
---	-----------

2019 BEAUMONT FAMILY WINES, „CONSTABLE HOUSE“ SÜDAFRIKA	50
---	-----------

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

2018 CHÂTEAU ROZIER, AOC, GRAND CRU, SAINT EMILION, FRANKREICH	80
--	-----------

2015 CHÂTEAU MANGOT, AOC, GRAND CRU, SAINT EMILION, FRANKREICH	100
--	------------

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

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

2018 DIETER MEIER, „PURO“ MALBEC ARGENTINIEN	60
---	-----------

MAGNUMFLASCHEN WEISSWEIN 1,5 L

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

2018 LA SCOLCA, GAVI DI GAVI, „ÉTICHETTA NERA“, PIEMONT, ITALIEN	180
--	------------

2017 S. BILLAUD, CHABLIS „LES GRANDS TERROIRS“ FRANKREICH	120
--	------------

2019 JERMANN, CHARDONNAY FRIAUL, ITALIEN	110
--	------------

MAGNUMFLASCHEN ROTWEIN 1,5 L

2016 ALION B. ALION/ VEGA SECILIA, RIBERA DEL DUERO, SPANIEN	360
---	------------

2016 SCHÄFER CARBANET SAUVIGNON RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND	100
---	------------

2018 CH. DE SAINT COSME, CÔTES DU RHÔNE, „SÉLECTION“ FRANKREICH	70
---	-----------

2017 TORCICODA TORMARESCA PRIMITIVO SALENTO, ITALIEN	120
--	------------

RARITÄTENKARTE

RM 26.06.2021

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