

TARANTELLA

BAR · RESTAURANT

CHOP CHOP SALAT KÜRBIS, TOMATE, WILDKRÄUTER	15
CAESAR SALAT BROTCHIPS, KIRSCHTOMATEN, PARMESAN	16
KUHMILCH BURRATA ROTE BETE, RUCOLA, PISTAZIEN	21
GEBACKENE CALAMARETTI MAISMEHL, AIOLI	19
FLAMMKUCHEN „TRÜFFEL“ TRÜFFELSCHMAND, TRÜFFEL, RUCOLA	21
PATA NEGRA SCHINKEN KALAMATA OLIVEN, BROTCHIPS	KLEIN 28 GROSS 38

VORSPEISEN

GEBRATENE GÄNSESTOPFLEBER BIRNE, GÄNSEJUS	18
	1 SCHEIBE 18 2 SCHEIBEN 30
GÄNSESTOPFLEBER PARFAÏT BRIOCHE, ORANGENMARMELADE, FLEUR DE SEL	32
HUMMERRAVIOLI GRÜNER SPARGEL, TRÜFFEL	22
IKARIMI LACHS CEVICHE ODER YELLOWFIN TUNA CEVICHE LIMETTE, KORIANDER, ROTE ZWIEBELN, AVOCADO, CHILI, GRAPEFRUIT	21
GEBACKENER BLUMENKOHL SALSA VERDE, FRÜHLINGSBLAU	16

OCHSENBEEF TATAR „PIKANT“
CRÈME FRAÎCHE, GEBACKENES WACHTELEI

UND / ODER YELLOWFIN TUNA TATAR, ASIA-STYLE

WASABI, FORELLENKAVIAR
SERVIERT MIT SÜSSKARTOFFEL POMMES, POMMES FRITES ODER GAUES KORN AN KORN

EINZELN ODER GEMISCHT **KLEIN 22**
GROSS 32

SASHIMI

YELLOWFIN TUNA, IKARIMI LACHS, GEFLÄMMTES USA GRAIN FED BEEF, SOJASAUCE, WASABI, INGWER

EINZELN ODER GEMISCHT **KLEIN 22**
GROSS 32

AUS DEM OZEAN

MEERESFRÜCHTEPLATTE **44**
GEFLÄMMTES YELLOWFIN TUNA SASHIMI, KING PRAWNS, CALAMARETTI, GREEN SHELL, FRANZÖSISCHE FELSENAUSTERN

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

FRANZÖSISCHE FELSENAUSTERN **JE 5,50**
VINAIGRETTE, CHEDDARBROT, TOMATENMEERRETTICH

GRATINIERTE ROCKEFELLER AUSTERN **3 STÜCK 19**
BLATTSPINAT, SAUCE MORNAY

HUMMERCOCKTAIL **49**
AVOCADO, MANGO, WACHTELEI

HUMMER VOM GRILL **1/2 HUMMER 49**
1/1 HUMMER 95

LAUWARMER MEERESFRÜCHTESALAT **32**
KING PRAWNS, CALAMARETTI, GREEN SHELL, GEFLÄMMTES IKARIMI LACHS SASHIMI,

KABELJAU FILET **34**
STECKRÜBEN-KAROTTEN GEMÜSE, SENFSAUCE, SPECK

BOUILLABAISSE „THAI“ **34**
EDELFISCHE, GARNELEN, MUSCHELN, PONZU, WASABI

FRISCHE NORDSEE-SEEZUNGE
SALZKARTOFFELN, BRAUNE BUTTER, GURKENSALAT
TAGESPREIS

GEGRILLTE DORADENFILETS **32**
BRETONISCHES KARTOFFELRISOTTO, GARNELE, KAPER-BEURRE-BLANC

VEGETARISCH

TRÜFFELNUDELN **26**
LINGUINE, TRÜFFEL

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

KÜRBISRAVIOLI À LA CARBONARA **24**
KRÄUTERSEITLINGE, TRÜFFEL

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL **32**
BRATKARTOFFELN, GURKENSALAT, PREISELBEEREN

CORDON BLEU **34**
MAILÄNDER SCHINKEN, COMTÉ, POMMES FRITES, GURKENSALAT, PREISELBEEREN

HOLSTEINER REHRÜCKEN ROSA **42**
SELLERIEPÜREE, ROMANESCO, PREISELBEEREN, WACHOLDER

KALBSBÄCKCHEN **27**
KRÄUTERSEITLINGE, SELLERIEPÜREE

VORSPEISEN-VARIATION TARANTELLA, AB 2 PERSONEN

OCHSENBEEF TATAR „PIKANT“, FLAMMKUCHEN TRÜFFEL + 3 WEITERE VORSPEISEN DES TAGES
PRO PERSON 30

FLEISCH & FISCH AB 2 PERSONEN

PREIS PRO PERSON

GANZE BOKELHOLMER ENTE **50**
ROTKOHL, KLÖSSE, ENTENSAUCE

LAMMSCHULTER **40**
CA. 250 G.P.P., SOUS-VIDE GEGART, IRISCHES SUFFOLK LAMM, WILDER BROKKOLI, ROSMARIN KARTOFFELN

CONSOMMÉ-FONDUE

FLEISCH - RINDERFILET LÜNEBURG, MAISPOULARDE, KALBSROULADE

FISCH - IKARIMI LACHS, STEINGARNELEN, KABELJAU
AIOLI, CHILIMAYONNAISE, COCKTAILSAUCE

CAESARS-, CHOP CHOP-, BRATKARTOFFELSALAT
PRO PERSON 55

STEINBUTT, WAHLWEISE:

AUS DER TURBOTIÈRE

DAMPFGEMÜSE, SENFSAUCE, MEERRETTICH

ODER VOM GRILL

GRILLGEMÜSE, SENFSAUCE, MEERRETTICH

TAGESPREIS

ZUBEREITUNGSZEIT STEINBUTT
MINDESTENS 30 MINUTEN

CHATEAUBRIAND LÜNEBURGER OCHSE **55**
CA. 300 G.P.P.

DOPPELTES ENTRECÔTE **58**
CA. 450 G.P.P., LÜNEBURG, 35 TAGE DRY AGED

KALBSCARRÉE **52**
CA. 450 G.P.P., LÜNEBURGER WEIDEKALB

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

FLEISCH

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

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

ENTRECÔTE LÜNEBURG
35 TAGE DRY AGED **250 G. 36**
400 G. 52

ENTRECÔTE OMAHA, USA
35 TAGE DRY AGED **450 G. 65**

RINDERFILET LÜNEBURGER OCHSE
200 G. 36
300 G. 52

KALBSKOTELETT **45**
CA. 400 G.P.P., LÜNEBURGER WEIDEKALB

BEILAGEN

GÄNSESTOPFLEBERSCHEIBEN **JE SCHEIBE 16**

POMMES FRITES, BRATKARTOFFELN,
KARTOFFELSTAMPF **JE 7**

SÜSSKARTOFFEL POMMES FRITES,
ROMANESCO MIT CHILI, ROTKOHL **JE 8**

GRILLGEMÜSE, GEBACKENER BLUMENKOHL,
DAMPFGEMÜSE, WILDER BROKKOLI,
TRÜFFELSPINAT **JE 9**

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

TARANTELLA MAYONNAISE, TARANTELLA KETCHUP,
TARANTELLA STEAKSAUCE **JE 2**

SUPPEN

HUMMERSÜPPCHEN **17**
HUMMERRAVIOLI, RAHM

HOKKAIDO KÜRBISSÜPPCHEN **14**
GERÖSTETE KERNE, KERNÖL

CLASSICS

RINDERFILETSPITZEN IN PFEFFERSAUCE **34**
NUDELN, KRÄUTERSEITLINGE

LAMMHAXE, 24 STUNDEN IN CÔTES DU RHÔNE GESCHMORT **32**
WILDER BROKKOLI, LA RATTE KARTOFFELN

RINDERROULADE **24**
ROTKOHL, KARTOFFELKLÖSSE

KROSSER SPANFERKELBAUCH **28**
PAK CHOY, TERIYAKI

KALBSTAFELSPITZ **28**
BOUILLONKARTOFFELN, MEERRETTICHSAUCE,
APFELKREN

HAUSGEMACHTER SAUERBRATEN **26**
KARTOFFELSTAMPF, ROTKOHL, ROSINEN

KALBSLEBER „BERLINER ART“ **29**
KARTOFFELPÜREE, APFEL, ZWIEBELN, BALSAMICOJUS

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
2020 WEINGUT MICHEL, GRAUBURGUNDER, „EDITION TARANTELLA“, BADEN DEUTSCHLAND 10
2019 WEINGUT SCHÄFER CHARDONNAY RHEINHESSEN 12
2019 DOMAINE DE LADOUCETTE, POUILLY-FUMÉ, LOIRE, FRANKREICH 17

2020 WITTMANN, „VOM KALKSTEIN“ RIESLING, RHEINGAU, DEUTSCHLAND 12

2020 CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC NEUSEELAND 18
--

2020 DOMÄNE WACHHAU, GRÜNER VELTLINER, FEDERSPIEL, ÖSTERREICH 14

OFFENE WEINE

ROSÉWEIN 0,2 L

2020 SCHÄFER ROSÉ, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND 10
2020 MIRAVALL 14 CÔTES DE PROVENCE, FRANKREICH

2020 HAMPTON WATER, BY JON BON JOVI, LANGUEDOC 14
--

OFFENE WEINE

ROTWEIN 0,2 L

2016 NUMANTHIA TORO, SPANIEN 17
2017 MONTES ALPHA, CARBANET SAVIGNION, CHILE 18

2018 CERETTO, ROSSO MONSORDO PIEMONTE, ITALIEN 20

2017 SCHÄFER, MERLOT, RHEINHESSEN 11

2016 BEAUMONT „DANGERFIELD SYRAH“, SÜDAFRIKA 15

2018 CHÂTEAU DE SAINT COSME, CÔTES DU RHÔNE, „SÉLECTION“ FRANKREICH 14

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

2020 WEINGUT MICHEL, GRAUBURGUNDER, „EDITION TARANTELLA“, BADEN 45
--

2015 WEGELER WEINGÜTER, „OESTRICHER“ RIESLING, RHEINGAU 40
--

2017 WEINGUT DIEL, „EIERFELS“, NAHE 45
--

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

2019 WEINGUT SCHÄFER, WEISSBURGUNDER/CHARDONNAY, RHEINHESSEN 40

2020 TENUTA DI SAN LEONARDO, SAUVIGNON BLANC, „VETTE“, TRENTINO, ITALIEN 50
--

2020 WITTMANN, „VOM KALKSTEIN“ RIESLING, RHEINGAU, DEUTSCHLAND 50

2020 DOMÄNE WACHHAU, GRÜNER VELTLINER, FEDERSPIEL, WACHHAU, ÖSTERREICH 50

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

2020 CANTINA TERLAN, CHARDONNAY, SÜDTIROL, ITALIEN 50
--

2019 WEINGUT KORELL, „STEINMAUER“ NAHE, DEUTSCHLAND 50
--

2016 CLOUDY BAY „TE KOKO“ SAUVIGNON BLANC NEUSEELAND 90

2020 CERETTO, ARNEIS BLANGÉ ITALIEN, PIEMONTE 80

2019 A. CHRISTMANN, GRAUBURGUNDER, PFALZ 50
--

2019 DOMAINE CHATELAIN, SANCERRE, FRANKREICH 50
--

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 40
MAGNUM 80

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

2020 HAMPTON WATER, BY JON BON JOVI, LANGUEDOC 50
--

2020 MIRAVALL 60 CÔTES DE PROVENCE, FRANKREICH

FLASCHENWEINE

WEISSWEIN 0,75 L

GROSSE & ERSTE GEWÄCHSE

2018 WAGNER- STEMPEL, GG, RIESLING SCHARLACHBERG, RHEINHESSEN 90

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

2018 WITTMANN, GG, RIESLING, WESTHOFEN MORSTEIN, RHEINHESSEN 140
--

2018 WEGELER WEINGÜTER, „GEHEIMRAT J“ RIESLING, RHEINGAU 60

2018 EMMRICH-SCHÖNLEBER, GG, RIESLING, MONZINGER HELENBERG, NAHE 110
--

2012 KORELL, RIESLING, „PARADIES“ NAHE 90

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

2019 DR. LOOSEN, GG, RIESLING, ÜRZIGER WÜRZGARTEN MOSEL 90
--

2017 ÖKONOMIERAT REBHOLOZ, GG, RIESLING, KASTANIENBUSCH, PFALZ 110

SCHORLEN

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

FLASCHENWEINE

ROTWEIN 0,75 L

2016 NUMANTHIA TORO, SPANIEN 80
--

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

2016 BARON DE LEY, RESERVA, RIOJA, SPANIEN 50

2018 BERSANO, BARBERA D'ALBA, SANGUIGNA, PIEMONTE, ITALIEN 60
--

2018 CERETTO, ROSSO MONSORDO PIEMONTE, ITALIEN 65

2018 CH. DE SAINT COSME, CÔTES DU RHÔNE, „SÉLECTION“ FRANKREICH 45

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

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

2018 TERRAZAS DE LOS ANDES MALBEC, MENDOZA 60
--

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
--

MAGNUMFLASCHEN WEISSWEIN 1,5 L

2019 WEINGUT NIK WEISS, ST. URBANSHOF „THE SPLASH“, MOSEL 120	2019 JERMANN, CHARDONNAY FRIAUL, ITALIEN 120
2018 LA SCOLCA, GAVI DI GAVI, „ETICHETTA NERA“, PIEMONTE, ITALIEN 180	2017 WEGELER WEINGÜTER, „GEHEIMRAT J“ RIESLING, RHEINGAU 120

MAGNUMFLASCHEN ROTWEIN 1,5 L

2016 ALION B. ALION/ VEGA SECILIA, RIBERA DEL DUERO, SPANIEN 360	2018 CH. DE SAINT COSME, CÔTES DU RHÔNE, „SÉLECTION“ FRANKREICH 90
2016 SCHÄFER CARBANET SAUVIGNON RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND 100	2017 TORCICODA TORMARESCA PRIMITIVO SALENTO, ITALIEN 120

RARITÄTENKARTE

RM 16.09.2021

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