

# TARANTELLA

BAR · RESTAURANT

FOLLOW US ON INSTAGRAM



<b>CHOP CHOP SALAT</b> WILDKRÄUTER, TOMATE, SPARGEL, CURRY CASHEWS	<b>17</b>
<b>CAESAR SALAT</b> BROTCHIPS, KIRSCHTOMATEN, PARMESAN	<b>18</b>
<b>KUHMILCH BURRATA</b> AUBERGINE, GETROCKNETE TOMATEN, BASILIKUM	<b>22</b>
<b>GEBACKENE CALAMARETTI</b> MAISMEHL, AIOLI	<b>22</b>
<b>FLAMMKUCHEN „TRÜFFEL“</b> TRÜFFELSCHMAND, TRÜFFEL, RUCOLA	<b>24</b>
<b>GEBACKENER BLUMENKOHL</b> SALSA VERDE, LAUCHZWIEBELN	<b>17</b>

## VORSPEISEN

<b>PATA NEGRA SCHINKEN</b> KALAMATA OLIVEN, BROTCHIPS	KLEIN <b>29</b> GROSS <b>39</b>
<b>GEBRATENE GÄNSESTOPFLEBER</b> ERDBEEREN, WEISSE PFEFFERSAUCE	1 SCHEIBE <b>20</b> 2 SCHEIBEN <b>36</b>
<b>2014 RIEUSSEC, GRAND CRU CLASSÉ,</b> SAUTERNES	0,05 L <b>19</b>
<b>IKARIMI LACHS CEVICHE ODER</b> <b>YELLOWFIN TUNA CEVICHE</b>	<b>24</b>
LIMETTE, KORIANDER, ROTE ZWIEBELN, AVOCADO, CHILI	

**OCHSENBEEF TATAR „PIKANT“**  
CRÈME FRAÎCHE, GEBACKENES WACHTELEI

<b>UND / ODER</b> <b>YELLOWFIN TUNA TATAR,</b> AVOCADO, SCHNITTLAUCH, LIMETTE, TOBIKKO CREAM CHEESE	
SERVIERT MIT SÜSSKARTOFFEL POMMES, POMMES FRITES ODER GAUES KORN AN KORN	
EINZELN ODER GEMISCHT	KLEIN <b>24</b> GROSS <b>36</b>

## SASHIMI

YELLOWFIN TUNA, IKARIMI LACHS, GEFLÄMMTES USA GRAIN FED BEEF, SOJASAUCE, WASABI, INGWER	
EINZELN ODER GEMISCHT	KLEIN <b>24</b> GROSS <b>36</b>

## AUS DEM OZEAN

<b>MEERESFRÜCHTEPLATTE</b>	<b>46</b>
GEFLÄMMTES YELLOWFIN TUNA SASHIMI, KING PRAWNS, CALAMARETTI, GREEN SHELL, SOFT SHELL, FRANZÖSISCHE FELSENAUSTERN	

<b>OSSIETRA IMPERIAL KAVIAR</b> KARTOFFELPUFFER, WACHTELEIER, CRÈME FRAÎCHE	20 G. <b>50</b> 50 G. <b>135</b>
---	-------------------------------------

<b>FRANZÖSISCHE</b> <b>FELSENAUSTERN</b>	JE <b>5,50</b>
VINAIGRETTE, CHEDDARBROT, TOMATENMEERRETTICH	

<b>GRATINIERTER ROCKEFELLER</b> <b>AUSTERN</b>	3 STÜCK <b>22</b>
BLATTSPINAT, SAUCE MORNAY	

<b>HUMMERCOCKTAIL</b>	<b>55</b>
AVOCADO, MANGO, WACHTELEI	

<b>HUMMER VOM GRILL</b>	1/2 HUMMER <b>55</b> 1/1 HUMMER <b>110</b>
-------------------------	---

<b>GEGRILLTER PULPO</b>	<b>26</b>
SÜSSKARTOFFELPÜREE, SHIITAKE	

<b>LAUWARMER</b> <b>MEERESFRÜCHTESALAT</b>	<b>36</b>
KING PRAWNS, CALAMARETTI, GREEN SHELL, SOFT SHELL, GEFLÄMMTES IKARIMI LACHS SASHIMI	

<b>BOUILLABAISSE „THAI“</b>	<b>36</b>
EDELFISCHE, GARNELEN, MUSCHELN, PONZU, WASABI	

<b>FRISCHE NORDSEE-SEEZUNGE</b> SALZKARTOFFELN, BRAUNE BUTTER, GURKENSALAT	
<b>TAGESPREIS</b>	

<b>SOUS VIDE GEGARTES</b> <b>KABELJAUFILLET</b>	<b>38</b>
WILDER BROKKOLI, KOKOS-ZITRONENGRAS SAUCE	

<b>GEGRILLTES</b> <b>IKARIMI LACHSFILET</b>	<b>36</b>
SPARGELRAGOUT, KARTOFFELSTAMPF, BÄRLAUCHSAUCE	

<b>VORSPEISEN-VARIATION</b> <b>TARANTELLA, AB 2 PERSONEN</b>	
OCHSENBEEF TATAR „PIKANT“, FLAMMKUCHEN TRÜFFEL + 3 WEITERE VORSPEISEN DES TAGES	
PRO PERSON	<b>30</b>

## FLEISCH & FISCH

PREIS PRO PERSON

<b>CHATEAUBRIAND</b> <b>VOM LÜNEBURGER OCHSEN</b>	<b>60</b>
CA. 300 G.P.P.	

<b>DOPPELTES ENTRECÔTE</b>	<b>65</b>
CA. 450 G.P.P., LÜNEBURG, 35 TAGE DRY AGED	

<b>DOPPELTES KALBSCARÉE</b>	<b>53</b>
CA. 450 G.P.P., DEUTSCHLAND	

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

<b>BOKELHOLMER ENTE</b>	
SPITZKOHL, KARTOFFELSTAMPF, ENTENJUS	(FÜR 2 PERSONEN) <b>100</b>

<b>GEGRILLTER, WILDER</b> <b>LOUP DE MER IM GANZEN</b>	<b>40</b>
GRILLGEMÜSE, SENFSAUCE, BRAUNE BUTTER	

<b>STEINBUTT, WAHLWEISE:</b> <b>AUS DER TURBOTIÈRE</b> DAMPFGEMÜSE, SENFSAUCE, MEERRETTICH	
<b>ODER VOM GRILL</b> GRILLGEMÜSE, SENFSAUCE, MEERRETTICH	
ZUBEREITUNGSZEIT STEINBUTT MINDESTENS 30 MINUTEN	

**TAGESPREIS**

## VEGETARISCH

<b>TRÜFFELNUDELN</b>	<b>29</b>
LINGUINE, TRÜFFEL	

<b>ARTISCHOCKE „CAMUS</b> <b>DE BRETAGNE“ (VEGAN)</b>	<b>19</b>
VINAIGRETTE, SCHALOTTEN	

<b>VEGETARISCHE LASAGNE</b>	<b>24</b>
WALDZWERGE, TOMATE, SPARGEL	

## FLEISCH

<b>FILET MEDAILLONS „ROSSINI“</b>	<b>52</b>
CA. 200 G., LÜNEBURGER OCHSE, 1 SCHEIBE STOPFLEBER	

<b>GEGRILLTES WAGYU BEEF</b>	<b>79</b>
CA. 80 G., KARTOFFELSTAMPF, KARTOFFELSTROH, BRAUNE BUTTER	

<b>RUMPSTEAK</b>	<b>44</b>
CA. 250 G., ARGENTINISCHER OCHSE	

<b>KALBSCARÉE</b>	<b>48</b>
CA. 400 G., DEUTSCHLAND	

<b>T-BONE STEAK</b>	<b>65</b>
CA. 600 G., LÜNEBURG	

<b>OCHSENKOTELETT</b>	<b>60</b>
CA. 600 G., LÜNEBURG	

<b>ENTRECÔTE LÜNEBURG</b>	
35 TAGE DRY AGED	250 G. <b>39</b> 400 G. <b>56</b>

<b>FLANKSTEAK OMAHA, USA</b>	<b>39</b>
CA. 250 G., USA	

<b>ENTRECÔTE OMAHA, USA</b>	
35 TAGE DRY AGED	450 G. <b>70</b>

<b>RINDERFILET VOM</b> <b>LÜNEBURGER OCHSEN</b>	200 G. <b>42</b> 300 G. <b>59</b>
--	--------------------------------------

## BEILAGEN

GÄNSESTOPFLEBERSCHEIBEN JE SCHEIBE **16**

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

SÜSSKARTOFFEL POMMES FRITES  
SPECKBOHNEN, VICHY KAROTTEN JE **8**

GRILLGEMÜSE, GEBACKENER BLUMENKOHL,  
DAMPFGEMÜSE JE **9**

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

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

## SUPPEN

<b>HUMMERSÜPPCHEN</b>	<b>18</b>
GARNELEN, RAHM	

<b>ALTLÄNDER SPARGELSUPPE</b>	<b>14</b>
KALBFLEISCHKLÖSSE, SAHNE, LIEBSTÖCKEL	

<b>ORIGINAL WIENER SCHNITZEL</b>	<b>34</b>
BRATKARTOFFELN, GURKENSALAT, PREISELBEEREN	

<b>CORDON BLEU</b>	<b>36</b>
MAILÄNDER SCHINKEN, COMTÉ, POMMES FRITES, GURKENSALAT, PREISELBEEREN	

<b>RINDERFILETSPITZEN</b> <b>„SHANGHAI LILLY“</b>	<b>36</b>
GRÜNER SPARGEL, TERIYAKI, KORIANDER	

<b>KALBSBÄCKCHEN</b>	<b>29</b>
SPARGEL, BÄRLAUCHPÜREE	

## CLASSICS

<b>KALBSLEBER „BERLINER ART“</b>	<b>32</b>
KARTOFFELPÜREE, APFEL, ZWIEBELN, BALSAMICOJUS	

<b>OMAS RINDERROULADE</b>	<b>25</b>
SPECKBÖHNCHEN, SALZKARTOFFELN	

<b>PAILLARD VOM KALB</b>	<b>33</b>
KRÄUTERSEITLINGE, RUCOLA, SAUCE BÄRNAISE	

<b>KROSSER SPANFERKELBAUCH</b>	<b>29</b>
GEGRILLTER SPARGEL, ALTBIEBSAUCE	

<b>HALBE MAISPOULARDE</b> <b>VOM GRILL</b>	<b>29</b>
GRILLGEMÜSE, CAESARS SALAT, BBQ SAUCE	

<b>LAMMRÜCKEN</b> <b>IN DER KRÄUTERKRUSTE</b>	<b>38</b>
GRÜNE BOHNEN, LA RATTE KARTOFFELN, THYMIANSAUCE	

# WEIN

## CHAMPAGNER

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

## OFFENE WEINE

### WEISSWEIN 0,2 L

<b>2020 ZAHEL</b> WIENER GEMISCHTER SATZ THE REAL JULES, ÖSTERREICH <b>10</b>
<b>2021 WEINGUT MICHEL,</b> GRAUBURGUNDER, „EDITION TARANTELLA“, BADEN DEUTSCHLAND <b>10</b>
<b>2020 ANDRIAN „SOMERETO“</b> CHARDONNAY SÜDTIROL, ITALIEN <b>12</b>
<b>2021 WITTMANN,</b> „AUS DEM HÄUSCHEN“ RIESLING <b>15</b>
<b>2020 ALLEGRINI</b> SOAVE DOC, ITALIEN <b>14</b>
<b>2020 LUNAE</b> ETICHETTA GRIGIA, VERMENTINO DOC ITALIEN <b>15</b>
<b>2021 CAPE MENTELLE</b> SAUVIGNON BLANC, AUSTRALIEN <b>12</b>
<b>2020 BRÜNDLMAYER</b> GRÜNER VELTLINER, FEDERSPIEL, ÖSTERREICH <b>15</b>

## OFFENE WEINE

### ROSÉWEIN 0,2 L

<b>2020 SCHÄFER ROSÉ,</b> RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND <b>10</b>
<b>2020 WHISPERING ANGEL</b> <b>14</b> CHÂTEAU D'ESCLANS, PROVENCE
<b>2019 JEAN LEON,</b> „JEAN LEON ROSÉ“ PENEDES, SPANIEN <b>12</b>

## OFFENE WEINE

### ROTWEIN 0,2 L

<b>2018 BODEGAS BORDOY</b> SA ROTA CRIANZA „THE REAL JULES“ MALLORCA <b>12</b>
<b>2016 SCHÄFER</b> CARBENET SAUVIGNON RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND <b>14</b>
<b>2015 VERGELEGEN,</b> CARBENET SAUVIGNON RESERVE, STELLENBOSCH <b>18</b>
<b>2018 CHÂTEAU POTENSAC</b> HAUT MEDOC, FRANKREICH <b>18</b>

## SEKT

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

## FLASCHENWEINE

### WEISSWEIN 0,75 L

<b>2021 WEINGUT MICHEL,</b> GRAUBURGUNDER, „EDITION TARANTELLA“, BADEN, DEUTSCHLAND <b>45</b>
<b>2020 MARCO FELLUGA,</b> RUSSIZ SUPERIORE, „COLLIO“ PINOT BIANCO DOC FRIAUL, ITALIEN <b>80</b>
<b>2020 VINCENT RICARD,</b> POUILLY FUMÉ „LE BOUC“ FRANKREICH <b>50</b>
<b>2021 DÖNNHOFF,</b> GRAUBURGUNDER QBA NAHE <b>60</b>
<b>2021 WETZEL,</b> WEISSBURGUNDER QBA PFALZ <b>90</b>
<b>2021 CANTINA TERLAN,</b> „WINKL“ SAUVIGNON BLANC, SÜDTIROL, ITALIEN <b>70</b>
<b>2020 ALLEGRINI,</b> SOAVE DOC, ITALIEN <b>50</b>
<b>2019 WEINGUT SCHÄFER,</b> SAUVIGNON BLANC „FUMÉ“ RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND <b>60</b>
<b>2020 GNARLY HEAD</b> CHARDONNAY NAPA VALLEY <b>60</b>
<b>2020 BRÜNDLMAYER</b> GRÜNER VELTLINER, FEDERSPIEL, ÖSTERREICH <b>60</b>
<b>2020 ZAHEL</b> WIENER GEMISCHTER SATZ „GR. NUSSBERG“ THE REAL JULES ÖSTERREICH <b>45</b>
<b>2018 DOMAINE LEFLAIV</b> AUXEY- DURES, FRANKREICH <b>110</b>
<b>2018 BEAUMONT,</b> „HOPE MARGUERITE“, CHENIN BLANC <b>80</b>
<b>2018 WEINGUT NIK WEISS</b> ST. URBANSHOF „THE SPLASH“, MOSEL <b>50</b>
<b>2019 WEINGUT SCHÄFER,</b> WEISSBURGUNDER/CHARDONNAY, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND <b>45</b>

## APERITIFS

<b>SCHÄFER RIESLING SEKT</b> MIT ERDBEERPÜREE 0,15 L <b>12</b>
<b>CHANDON- GARDEN SPRITZ</b> 0,2L <b>15</b> 0,75L <b>70</b>

## FLASCHENWEINE

### ROSÉWEIN 0,75 L

<b>2020 SCHÄFER ROSÉ,</b> RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND <b>40</b> <b>MAGNUM</b> <b>80</b>
<b>2020 WHISPERING ANGEL</b> CHÂTEAU D'ESCLANS, PROVENCE <b>60</b> <b>MAGNUM</b> <b>120</b>
<b>2021 JEAN LEON,</b> „JEAN LEON ROSÉ“ PENEDES, SPANIEN <b>50</b> <b>MAGNUM</b> <b>100</b>

## FLASCHENWEINE

### WEISSWEIN 0,75 L

<b>GROSSE &amp; ERSTE GEWÄCHSE</b>
<b>2017 WEGELER WEINGÜTER, GG, RIESLING</b> BERG SCHLOSSBERG, RHEINGAU <b>90</b>
<b>2018 DÖNNHOFF, GG, RIESLING,</b> SCHLOSSBÖCKELHEIMER FELSENBURG, NAHE <b>100</b>
<b>2018 WITTMANN, GG, RIESLING,</b> WESTHOFEN MORSTEIN, RHEINHESSEN <b>140</b>
<b>2016 WEINGUT CASTELL, GG SILVANER,</b> SCHLOSSBERG FRANKEN <b>70</b>
<b>2018 EMMRICH-SCHÖNLEBER, GG, RIESLING,</b> MONZINGER HELENBERG, NAHE <b>110</b>
<b>2019 DR. LOOSEN, GG, RIESLING,</b> ÜRZIGER WÜRZGARTEN MOSEL <b>90</b>
<b>2017 ÖKONOMIERAT REBHOLZ, GG, RIESLING,</b> KASTANIENBUSCH, PFALZ <b>110</b>

## SCHORLEN

<b>WEISSWEINSCHORLE</b> 0,3 L <b>12</b>
<b>ROSÉWEINSCHORLE</b> 0,3 L <b>12</b>
<b>TAGESSAFTSCHORLE</b> <b>7</b>

## FLASCHENWEINE

### ROTWEIN 0,75 L

<b>2019 CH. DE SAINT COSME,</b> CÔTES DU RHÔNE, „SÉLECTION“ FRANKREICH <b>50</b>
<b>2016 CAPE MENTELLE</b> CABERNET SAUVIGNON AUSTRALIEN <b>80</b>
<b>2016 MULDERBOSCH,</b> „FAITHFUL HOUND“, STELLENBOSCH, SÜDAFRIKA <b>70</b>
<b>2018 CHÂTEAU DE ROUANNE,</b> VINSOBRE, FRANKREICH <b>50</b>
<b>2018 GUADO AL TASSO, ANTINORI</b> TOSKANA, ITALIEN <b>240</b>
<b>2019 BEAUMONT</b> FAMILY WINES, „CONSTABLE HOUSE“ SÜDAFRIKA <b>50</b>
<b>2015 VERGELEGEN,</b> CARBENET SAUVIGNON RESERVE, STELLENBOSCH <b>75</b>
<b>2019 WETZEL (F. REBHOLZ)</b> CABERNET SAUVIGNON, PFALZ DEUTSCHLAND <b>50</b>
<b>2012 CHÂTEAU LOUSTEAUNEUF</b> „CRU BOURGEOIS“, FRANKREICH <b>50</b>
<b>2016 SCHÄFER</b> CARBENET SAUVIGNON RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND <b>50</b>
<b>2017 MAS LA PLANA</b> MIGUEL TORRES, PENEDES, SPANIEN <b>160</b>
<b>2014 RUBICON, „MEERLUST“,</b> STELLENBOSCH <b>85</b>
<b>2020 LEO HILLINGER</b> „HILL 1“, ÖSTERREICH <b>150</b>
<b>2017 BARON DE LEY,</b> RESERVA, SPANIEN <b>50</b>
<b>2010 BODEGAS FAUSTINO,</b> „FAUSTINO I“ GRAN RESERVA, SPANIEN <b>70</b>
<b>2018 TORCICODA TORMARESCA</b> PRIMITIVO SALENTO, ITALIEN <b>60</b>

## MAGNUMFLASCHEN WEISSWEIN 1,5 L

<b>2017 SAMUEL BILLAUD,</b> CHABLIS „LES GRANDS TERROIRS“ <b>120</b>	<b>2018 WEINGUT NIK WEISS</b> ST. URBANSHOF „THE SPLASH“, MOSEL <b>100</b>
<b>2018 LA SCOLCA, GAVI DI GAVI, „ETICHETTA NERA“,</b> PIEMONTE, ITALIEN <b>180</b>	<b>2017 WEGELER WEINGÜTER,</b> „GEHEIMRAT J“ RIESLING, RHEINGAU <b>120</b>

## MAGNUMFLASCHEN ROTWEIN 1,5 L

<b>2015 MASI, „CAMPOFIORIN“</b> VENETIEN, ITALIEN <b>120</b>	<b>2017 SCHÄFER,</b> MERLOT UNFILTERT, RHEINHESSEN <b>120</b>
<b>2011 NUMANTHIA</b> TORO, SPANIEN <b>160</b>	<b>2018 TORCICODA TORMARESCA</b> PRIMITIVO SALENTO, ITALIEN <b>120</b>

## RARITÄTENKARTE

RM 15.04.2022

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