

TARANTELLA

BAR · RESTAURANT

FOLLOW US ON INSTAGRAM



CHOP CHOP SALAT WILDKRÄUTER, TOMATE, SPARGEL, CURRY CASHEWS	17
CAESAR SALAT BROTCHIPS, KIRSCHTOMATEN, PARMESAN	18
KUHMILCH BURRATA AUBERGINE, GETROCKNETE TOMATEN, BASILIKUM	22
GEBACKENE CALAMARETTI MAISMEHL, AIOLI	22
GEBACKENER BLUMENKOHL SALSA VERDE, LAUCHZWIEBELN	17
PATA NEGRA SCHINKEN KALAMATA OLIVEN, BROTCHIPS	KLEIN 29 GROSS 39

VORSPEISEN

GEBRATENE GÄNSESTOPFLEBER ERDBEEREN, WEISSE PFEFFERSAUCE	1 SCHEIBE 20 2 SCHEIBEN 36
DAZU EMPFEHLEN WIR: 2014 RIEUSSEC, GRAND CRU CLASSÉ, SAUTERNES	0,05 L 19
FLAMMKUCHEN „TRÜFFEL“ TRÜFFELSCHMAND, TRÜFFEL, RUCOLA	24
IKARIMI LACHS CEVICHE ODER YELLOWFIN TUNA CEVICHE	24
LIMETTE, KORIANDER, ROTE ZWIEBELN, AVOCADO, CHILI	

OCHSENBEEF TATAR „PIKANT“
CRÈME FRAÎCHE, GEBACKENES WACHTELEI

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

SASHIMI

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

AUS DEM OZEAN

MEERESFRÜCHTEPLATTE GEFLÄMMTES YELLOWFIN TUNA SASHIMI, KING PRAWNS, CALAMARETTI, GREEN SHELL, SOFT SHELL, FRANZÖSISCHE FELSENAUSTERN	46
--	-----------

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

FRANZÖSISCHE FELSENAUSTERN	JE 5,50
VINAIGRETTE, CHEDDARBROT, TOMATENMEERRETTICH	

GRATINIERTER ROCKEFELLER AUSTERN	3 STÜCK 22
BLATTSPINAT, SAUCE MORNAY	

HUMMERCOCKTAIL AVOCADO, MANGO, WACHTELEI	55
--	-----------

HUMMER VOM GRILL	1/2 HUMMER 55 1/1 HUMMER 110
-------------------------	---

GEGRILLTER PULPO SÜSSKARTOFFELPÜREE, SHIITAKE	26
---	-----------

LAUWARMER MEERESFRÜCHTESALAT	36
KING PRAWNS, CALAMARETTI, GREEN SHELL, SOFT SHELL, GEFLÄMMTES IKARIMI LACHS SASHIMI	

BOUILLABAISSE „THAI“ EDELFISCHE, GARNELEN, MUSCHELN, PONZU, WASABI	36
---	-----------

FRISCHE NORDSEE-SEEZUNGE SALZKARTOFFELN, BRAUNE BUTTER, GURKENSALAT	
TAGESPREIS	

SOUS VIDE GEGARTES KABELJAUFILLET	38
WILDER BROKKOLI, KOKOS-ZITRONENGRAS SAUCE	

GEGRILLTES IKARIMI LACHSFILET	36
SPARGELRAGOUT, KARTOFFELSTAMPF, BÄRLAUCHSAUCE	

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

FLEISCH & FISCH

PREIS PRO PERSON

CHATEAUBRIAND VOM LÜNEBURGER OCHSEN	60
CA. 300 G.P.P.	

DOPPELTES ENTRECÔTE	65
CA. 450 G.P.P., LÜNEBURG, 35 TAGE DRY AGED	

DOPPELTES KALBSCARÉE	53
CA. 450 G.P.P., DEUTSCHLAND	

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

BOKELHOLMER ENTE SPITZKOHL, KARTOFFELSTAMPF, ENTENJUS	(FÜR 2 PERSONEN) 100
--	-----------------------------

GEGRILLTER, WILDER LOUP DE MER IM GANZEN	40
GRILLGEMÜSE, SENFSAUCE, BRAUNE BUTTER	

STEINBUTT, WAHLWEISE:

AUS DER TURBOTIÈRE DAMPFGEMÜSE, SENFSAUCE, MEERRETTICH	
--	--

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

ZUBEREITUNGSZEIT STEINBUTT
MINDESTENS 30 MINUTEN

TAGESPREIS

VEGETARISCH

TRÜFFELNUDELN LINGUINE, TRÜFFEL	29
---	-----------

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

VEGETARISCHE LASAGNE WALDZWERGE, TOMATE, SPARGEL	24
--	-----------

FLEISCH

FILET MEDAILLONS „ROSSINI“ CA. 200 G., LÜNEBURGER OCHSE, 1 SCHEIBE STOPFLEBER	52
--	-----------

GEGRILLTES WAGYU BEEF CA. 80 G., KARTOFFELSTAMPF, KARTOFFELSTROH, BRAUNE BUTTER	79
--	-----------

RUMPSTEAK CA. 250 G., ARGENTINISCHER OCHSE	44
--	-----------

KALBSCARÉE CA. 400 G., DEUTSCHLAND	48
--	-----------

T-BONE STEAK CA. 600 G., LÜNEBURG	65
---	-----------

OCHSENKOTELETT CA. 600 G., LÜNEBURG	60
---	-----------

ENTRECÔTE LÜNEBURG 35 TAGE DRY AGED	250 G. 39 400 G. 56
---	--------------------------------------

FLANKSTEAK OMAHA, USA CA. 250 G., USA	39
---	-----------

ENTRECÔTE OMAHA, USA 35 TAGE DRY AGED	450 G. 70
---	------------------

RINDERFILET VOM LÜNEBURGER OCHSEN	200 G. 42 300 G. 59
--	--------------------------------------

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

HUMMERSÜPPCHEN GARNELEN, RAHM	18
---	-----------

ALTLÄNDER SPARGELSUPPE KALBFLEISCHKLÖSSE, SAHNE, LIEBSTÖCKEL	14
--	-----------

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL BRATKARTOFFELN, GURKENSALAT, PREISELBEEREN	34
--	-----------

CORDON BLEU MAILÄNDER SCHINKEN, COMTÉ, POMMES FRITES, GURKENSALAT, PREISELBEEREN	36
---	-----------

RINDERFILETSPITZEN „SHANGHAI LILLY“	36
GRÜNER SPARGEL, TERIYAKI, KORIANDER	

KALBSBÄCKCHEN SPARGEL, BÄRLAUCHPÜREE	29
--	-----------

CLASSICS

KALBSLEBER „BERLINER ART“ KARTOFFELPÜREE, APFEL, ZWIEBELN, BALSAMICOJUS	32
---	-----------

OMAS RINDERROULADE SPECKBÖHNCHEN, SALZKARTOFFELN	25
--	-----------

PAILLARD VOM KALB KRÄUTERSEITLINGE, RUCOLA, SAUCE BÄRNAISE	33
---	-----------

KROSSER SPANFERKELBAUCH GEGRILLTER SPARGEL, ALTBIEBSAUCE	29
--	-----------

HALBE MAISPOULARDE VOM GRILL	29
GRILLGEMÜSE, CAESARS SALAT, BBQ SAUCE	

LAMMRÜCKEN IN DER KRÄUTERKRUSTE	38
GRÜNE BOHNEN, LA RATTE KARTOFFELN, THYMIANSAUCE	

WEIN

CHAMPAGNER

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

TAITTINGER BRUT ROSÉ
0,1 L 22 0,75 L 140

OFFENE WEINE

WEISSWEIN 0,2 L

ÜBERRASCHUNGS-WEISSWEIN

10

2020 ZAHEL

WIENER GEMISCHTER SATZ
THE REAL JULES, ÖSTERREICH 10

2021 WEINGUT MICHEL,

GRAUBURGUNDER,
„EDITION TARANTELLA“, BADEN
DEUTSCHLAND 10

2020 ANDRIAN „SOMERETO“

CHARDONNAY
SÜDTIROL, ITALIEN 12

2021 WITTMANN,

„AUS DEM HÄUSCHEN“ RIESLING 15

2020 ALLEGRINI

SOAVE DOC, ITALIEN 14

2020 LUNAE

ETICHETTA GRIGIA, VERMENTINO DOC
ITALIEN 15

2021 CAPE MENTELLE

SAUVIGNON BLANC, AUSTRALIEN 12

2020 BRÜNDLMAYER

GRÜNER VELTLINER, FEDERSPIEL,
ÖSTERREICH 15

OFFENE WEINE

ROSÉWEIN 0,2 L

2020 SCHÄFER ROSÉ,

RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND 10

2020 WHISPERING ANGEL

CHÂTEAU D'ESCLANS, PROVENCE 14

2019 JEAN LEON,

„JEAN LEON ROSÉ“
PENEDES, SPANIEN 12

OFFENE WEINE

ROTWEIN 0,2 L

2018 BODEGAS BORDOY

SA ROTA CRIANZA
„THE REAL JULES“ MALLORCA 12

2016 SCHÄFER

CARBONET SAUVIGNON
RHEINHESSEN,
DEUTSCHLAND 14

2015 VERGELEGEN,

CARBONET SAUVIGNON RESERVE,
STELLENBOSCH 18

2018 CHÂTEAU POTENSAC

HAUT MEDOC, FRANKREICH 18

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

APERITIFS

SCHÄFER RIESLING SEKT
MIT ERDBEERPÜREE 0,15 L 12

CHANDON-
GARDEN SPRITZ 0,2L 10

SCHORLEN

WEISSWEINSCHORLE 0,3 L 12

ROSÉWEINSCHORLE 0,3 L 12

TAGESSAFTSCHORLE 7

S P E C I A L O F F E R

2018 WAGNER-STEMPEL, GG, SIEFERSHEIM HÖLLBERG, RIESLING 0,2L 18,00

FLASCHENWEINE

WEISSWEIN

FEINHERB/KABINETT 0,75 L

2020 KARTHÄUSERHOF,
KARTHÄUSER HOFBERG RIESLING
MOSEL, DEUTSCHLAND 70

2008 WEGELER WEINGÜTER
BERNKASTLER BADSTUBER, RIESLING
RHEINGAU 60

2020 TONI JOST,
BACHARACH HAHN, RIESLING
RHEINHESSEN 50

2021 FRITZ HAAG,
BRAUNEBERGER JUFFER, RIESLING
MOSEL 50

2020 WEINGUT KORRELL,
RIESLING, MOSEL 50

FLASCHENWEINE

WEISSWEIN 0,75 L

GROSSE & ERSTE
GEWÄCHSE

2017 WEGELER WEINGÜTER,
GG, RIESLING
BERG SCHLOSSBERG,
RHEINGAU 90

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

2016 WEINGUT CASTELL,
GG SILVANER,
SCHLOSSBERG
FRANKEN 70

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

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

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

2018 SCHLOSS JOHANNIS-
BERG, GG, „SILBERLACK“
RHEINGAU 100

FLASCHENWEINE

WEISSWEIN 0,75 L

2021 WEINGUT MICHEL,
GRAUBURGUNDER,
„EDITION TARANTELLA“,
BADEN, DEUTSCHLAND 45

2020 MARCO FELLUGA,
RUSSIZ SUPERIORE, „COLLIO“
PINOT BIANCO DOC FRIAUL, ITALIEN 80

2020 VINCENT RICARD,
POUILLY FUMÉ „LE BOUC“
FRANKREICH 50

2021 DÖNNHOFF,
„DOPPELSTÜCK“
GRAUBURGUNDER/WEISSBURGUNDER
QBA, NAHE 60

2021 CANTINA TERLAN,
„WINKL“
SAUVIGNON BLANC, SÜDTIROL,
ITALIEN 70

2020 ALLEGRINI,
SOAVE DOC,
ITALIEN 50

2019 WEINGUT SCHÄFER,
SAUVIGNON BLANC „FUMÉ“
RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND 60

2020 GNARLY HEAD
CHARDONNAY
NAPA VALLEY 60

2020 BRÜNDLMAYER
GRÜNER VELTLINER, FEDERSPIEL,
ÖSTERREICH 60

2020 ZAHEL
WIENER GEMISCHTER SATZ
„GR. NUSSBERG“ THE REAL JULES
ÖSTERREICH 45

2018 BEAUMONT,
„HOPE MARGUERITE“,
CHENIN BLANC 80

2018 WEINGUT NIK WEISS
ST. URBANSHOF
„THE SPLASH“, MOSEL 50

2019 WEINGUT SCHÄFER,
WEISSBURGUNDER/CHARDONNAY,
RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND 45

2015 WEGELER WEINGÜTER,
„OESTRICHER“ RIESLING
RHEINGAU 50

FLASCHENWEINE

ROSÉWEIN 0,75 L

2020 SCHÄFER ROSÉ,
RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND 40

MAGNUM 80

2020 WHISPERING ANGEL
CHÂTEAU D'ESCLANS,
PROVENCE 60

MAGNUM 120

2021 JEAN LEON,
„JEAN LEON ROSÉ“
PENEDES, SPANIEN 50

MAGNUM 100

FLASCHENWEINE

ROTWEIN 0,75 L

2019 CH. DE SAINT COSME,
CÔTES DU RHÔNE, „SÉLECTION“
FRANKREICH 50

2016 CAPE MENTELLE
CABERNET SAUVIGNON
AUSTRALIEN 80

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

2018 CHÂTEAU DE ROUANNE,
VINSOBRE, FRANKREICH 50

2019 BEAUMONT
FAMILY WINES,
„CONSTABLE HOUSE“ SÜDAFRIKA 50

2016 SCHÄFER
CARBONET SAUVIGNON
RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND 50

2017 MAS LA PLANA
MIGUEL TORRES,
PENEDES, SPANIEN 160

2014 RUBICON, „MEERLUST“,
STELLENBOSCH 85

2017 BARON DE LEY,
RESERVA, SPANIEN 50

2018 TORCICODA
TORMARESCA
PRIMITIVO SALENTO,
ITALIEN 60

2019 TENUTA DELL'ORNELLAIA
LE VOLTE, TOSKANA 65

MAGNUMFLASCHEN WEISSWEIN 1,5 L

2020 SAMUEL BILLAUD,
CHABLIS „LES GRANDS TERROIRS“ 120

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

2018 WEINGUT NIK WEISS
ST. URBANSHOF
„THE SPLASH“, MOSEL 100

2017 WEGELER WEINGÜTER,
„GEHEIMRAT J“ RIESLING,
RHEINGAU 120

MAGNUMFLASCHEN ROTWEIN 1,5 L

2015 MASI,
„CAMPOFIORIN“
VENETIEN, ITALIEN 120

2011 NUMANTHIA
TORO, SPANIEN 160

2017 SCHÄFER,
MERLOT UNFILTERT, RHEINHESSEN 120

2018 TORCICODA
TORMARESCA
PRIMITIVO SALENTO,
ITALIEN 120

RARITÄTENKARTE

RM 15.04.2022

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.