

# TARANTELLA

BAR · RESTAURANT

FOLLOW US ON INSTAGRAM



<b>CHOP CHOP SALAT</b> WILDKRÄUTER, TOMATE, WASSERMELONE,	<b>18</b>
<b>CAESAR SALAT</b> BROTCHIPS, KIRSCHTOMATEN, PARMESAN	<b>19</b>
<b>KUHMILCH BURRATA</b> RUCOLA, TOMATEN, BASILIKUMPESTO	<b>23</b>
<b>GEBACKENE CALAMARETTI</b> MAISMEHL, AIOLI	<b>24</b>
<b>GEBACKENER BLUMENKOHL</b> SALSA VERDE, LAUCHZWIEBELN	<b>18</b>
<b>PATA NEGRA SCHINKEN</b> KALAMATA OLIVEN, BROTCHIPS	KLEIN <b>29</b> GROSS <b>39</b>

## VORSPEISEN

<b>GEBRATENE GÄNSESTOPFLEBER</b> ERDBEEREN, WEISSE PFEFFERSAUCE	1 SCHEIBE <b>22</b> 2 SCHEIBEN <b>38</b>
DAZU EMPFEHLEN WIR: <b>2019 TENUTA DELL'ORNELLAIA</b> <b>„ORNUS“,TOSKANA</b> 0,05 L <b>25</b>	
<b>FLAMMKUCHEN „TRÜFFEL“</b> TRÜFFELSCHMAND, TRÜFFEL, RUCOLA	<b>25</b>
<b>IKARIMI LACHS CEVICHE ODER YELLOWFIN TUNA CEVICHE</b> LIMETTE, KORIANDER, ROTE ZWIEBELN,	<b>25</b>

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

<b>UND / ODER</b> <b>YELLOWFIN TUNA TATAR,</b> AVOCADO, LIMETTEN CRÈME FRAÎCHE, LACHSKAVIAR	
SERVIERT MIT SÜSSKARTOFFEL POMMES, POMMES FRITES ODER GAUES KORN AN KORN	
EINZELN ODER GEMISCHT	KLEIN <b>25</b> GROSS <b>38</b>

## SASHIMI

YELLOWFIN TUNA, IKARIMI LACHS, GEFLÄMMTES USA GRAIN FED BEEF, SOJASAUCE, WASABI, INGWER	
EINZELN ODER GEMISCHT	KLEIN <b>25</b> GROSS <b>38</b>

## AUS DEM OZEAN

<b>MEERESFRÜCHTEPLATTE</b> GEFLÄMMTES YELLOWFIN TUNA SASHIMI, KING PRAWNS, CALAMARETTI, GREEN SHELL, SOFT SHELL, FRANZÖSISCHE FELSENAUSTERN	<b>47</b>
--	-----------

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

<b>FRANZÖSISCHE FELSENAUSTERN</b> VINAIGRETTE, CHEDDARBROT, TOMATENMEERRETTICH	JE <b>6</b>
---	-------------

<b>GRATINIERTER ROCKEFELLER AUSTERN</b> BLATTSPINAT, SAUCE MORNAY	3 STÜCK <b>23</b>
--	-------------------

<b>HUMMERCOCKTAIL</b> AVOCADO, MANGO, WACHTELEI	<b>58</b>
--	-----------

<b>HUMMER VOM GRILL</b> 1/2 HUMMER <b>58</b> 1/1 HUMMER <b>115</b>	
---	--

<b>GEGRILLTER PULPO</b> SÜSSKARTOFFELPÜREE, SHIITAKE	<b>28</b>
---	-----------

<b>LAUWARMER MEERESFRÜCHTESALAT</b> KING PRAWNS, CALAMARETTI, GREEN SHELL, SOFT SHELL, GEFLÄMMTES IKARIMI LACHS SASHIMI	<b>37</b>
---	-----------

<b>BOUILLABAISSE „THAI“</b> EDELFISCHE, GARNELEN, MUSCHELN, PONZU, WASABI	<b>38</b>
---	-----------

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

<b>SOUS VIDE GEGARTES KABELJAUFILLET</b> WILDER BROKKOLI, KOKOS-ZITRONENGRAS SAUCE	<b>39</b>
---	-----------

<b>GEGRILLTES IKARIMI LACHSFILET</b> SENF-ESTRAGON-KOHLRABI, KARTOFFELSTAMPF	<b>37</b>
---	-----------

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

## FLEISCH & FISCH AB 2 PERSONEN

PREIS PRO PERSON

<b>CHATEAUBRIAND VOM LÜNEBURGER OCHSEN</b> CA. 300 G.P.P.	<b>64</b>
--	-----------

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

<b>DOPPELTES KALBSCARÉE</b> CA. 450 G.P.P., DEUTSCHLAND	<b>55</b>
--	-----------

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 LOUP DE MER IM GANZEN</b> GRILLGEMÜSE, SENFSAUCE, BRAUNE BUTTER	<b>42</b>
--	-----------

<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	<b>TAGESPREIS</b>
---	-------------------

## VEGETARISCH

<b>TRÜFFELNUDELN</b> LINGUINE, TRÜFFEL	<b>32</b>
---	-----------

<b>ARTISCHOCKE „CAMUS DE BRETAGNE“ (VEGAN)</b> VINAIGRETTE, SCHALOTTEN	<b>20</b>
---	-----------

<b>ZUCCHINI SPAGHETTI (VEGAN)</b> SOJA, TRÜFFEL	<b>25</b>
--	-----------

## FLEISCH

<b>FILET MEDAILLONS „ROSSINI“</b> CA. 200 G., LÜNEBURGER OCHSE, 1 SCHEIBE STOPFLEBER	<b>55</b>
--	-----------

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

<b>RUMPSTEAK</b> CA. 250 G., ARGENTINISCHER OCHSE	<b>45</b>
--	-----------

<b>KALBSCARÉE</b> CA. 400 G., DEUTSCHLAND	<b>49</b>
--	-----------

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

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

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

<b>FLANKSTEAK OMAHA, USA</b> CA. 250 G., USA	<b>40</b>
---	-----------

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

<b>RINDERFILET VOM LÜNEBURGER OCHSEN</b>	200 G. <b>44</b> 300 G. <b>60</b>
--	--------------------------------------

## BEILAGEN

GÄNSESTOPFLEBERSCHEIBEN	JE SCHEIBE <b>16</b>
-------------------------	----------------------

POMMES FRITES, BRATKARTOFFELN, KARTOFFELSTAMPF	JE <b>7</b>
---	-------------

SÜSSKARTOFFEL POMMES FRITES SPECKBOHNEN, VICHY KAROTTEN, SPINAT	JE <b>8</b>
--	-------------

GRILLGEMÜSE, GEBACKENER BLUMENKOHL, DAMPFGEMÜSE	JE <b>9</b>
--	-------------

PFEFFERRAHMSAUCE, SAUCE BÉARNAISE, TRÜFFELMAYONNAISE	JE <b>5</b>
---	-------------

TARANTELLA MAYONNAISE, TARANTELLA KETCHUP, TARANTELLA STEAKSAUCE	JE <b>2</b>
---	-------------

## SUPPEN

<b>GAZPACHO „ANDALUZ“</b> CROSTINI, STAUDENSELLERIE	<b>14</b>
--	-----------

<b>HUMMERSÜPPCHEN</b> GARNELEN, RAHM	<b>19</b>
---	-----------

<b>ORIGINAL WIENER SCHNITZEL</b> BRATKARTOFFELN, GURKENSALAT, PREISELBEEREN	<b>35</b>
--	-----------

<b>CORDON BLEU</b> MAILÄNDER SCHINKEN, COMTÉ, POMMES FRITES, GURKENSALAT, PREISELBEEREN	<b>37</b>
---	-----------

<b>RINDERFILETSPITZEN „PFEFFERRAHM“</b> KRÄUTERSAITLINGE, SCHLAGRAHM	<b>38</b>
---	-----------

<b>KALBSBÄCKCHEN</b> SELLERIEPÜREE, VICHY-KAROTTEN	<b>30</b>
---	-----------

## CLASSICS

<b>KALBSLEBER „BERLINER ART“</b> KARTOFFELPÜREE, APFEL, ZWIEBELN, BALSAMICOJUS	<b>34</b>
---	-----------

<b>OMAS RINDERROULADE</b> SPECKBÖHNCHEN, SALZKARTOFFELN	<b>26</b>
--	-----------

<b>PAILLARD VOM KALB</b> KRÄUTERSEITLINGE, RUCOLA, SAUCE BÄRNAISE	<b>34</b>
---	-----------

<b>KROSSER SPANFERKELBAUCH</b> BLUMENKOHLPÜREE, ESTRAGONJUS	<b>29</b>
--	-----------

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

<b>LAMMRÜCKEN IN DER KRÄUTERKRUSTE</b> GRÜNE BOHNEN, LA RATTE KARTOFFELN, THYMIANSAUCE	<b>40</b>
--	-----------

# WEIN

## CHAMPAGNER

<b>LAURENT-PERRIER BRUT</b> 0,1 L <b>21</b> 0,75 L <b>160</b>
<b>LAURENT-PERRIER ROSÉ</b> 0,1 L <b>26</b> 0,75 L <b>195</b>

## OFFENE WEINE

### WEISSWEIN 0,2 L

#### 2020 ZAHEL

WIENER GEMISCHTER SATZ THE REAL JULES, ÖSTERREICH	<b>14</b>
--	-----------

<b>2021 WEINGUT MICHEL,</b> GRAUBURGUNDER, „EDITION TARANTELLA“, BADEN DEUTSCHLAND	<b>14</b>
---	-----------

<b>2020 ANDRIAN „SOMERETO“</b> CHARDONNAY SÜDTIROL, ITALIEN	<b>16</b>
---	-----------

<b>2021 WITTMANN,</b> „AUS DEM HÄUSCHEN“ RIESLING	<b>15</b>
--	-----------

<b>2020 ALLEGRINI</b> SOAVE DOC, ITALIEN	<b>14</b>
---	-----------

<b>2019 WEINGUT SCHÄFER,</b> WEISSBURGUNDER/CHARDONNAY, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND	<b>15</b>
--	-----------

<b>2020 DOMAINE CHATELAIN</b> POUILLY FUMÉ, FRANKREICH	<b>15</b>
---	-----------

<b>2018 WEINGUT NIK WEISS</b> ST. URBANSHOF „THE SPLASH“, MOSEL	<b>14</b>
---	-----------

## OFFENE WEINE

### ROSÉWEIN 0,2 L

<b>2020 SCHÄFER ROSÉ,</b> RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND	<b>14</b>
---	-----------

<b>2020 WHISPERING ANGEL</b> <b>18</b> CHÂTEAU D'ESCLANS, PROVENCE
---

<b>2019 JEAN LEON,</b> „JEAN LEON ROSÉ“ PENEDES, SPANIEN	<b>15</b>
--	-----------

## OFFENE WEINE

### ROTWEIN 0,2 L

<b>2018 BODEGAS BORDOY</b> SA ROTA CRIANZA „THE REAL JULES“ MALLORCA	<b>15</b>
--	-----------

<b>2016 SCHÄFER</b> MERLOT UNFILTERT RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND	<b>20</b>
---	-----------

<b>2015 VERGELEGEN,</b> CARBENET SAUVIGNON RESERVE, STELLENBOSCH	<b>25</b>
--	-----------

<b>2019 TENUTA DELL'ORNEL- LAIA</b> LE VOLTE, TOSKANA	<b>21</b>
--	-----------

## SEKT

<b>SCHÄFER RIESLING SEKT</b> 0,1 L <b>10</b> 0,75 L <b>75</b>
<b>JULIUSSPITAL ROSÉ</b> 0,1 L <b>12</b> 0,75 L <b>95</b>

## FLASCHENWEINE

### WEISSWEIN FEINHERB/KABINETT 0,75 L

<b>2020 KARTHÄUSERHOF,</b> KARTHÄUSER HOFBERG RIESLING MOSEL, DEUTSCHLAND	<b>70</b>
---	-----------

<b>2008 WEGELER WEINGÜTER</b> BERNKASTLER BADSTUBER, RIESLING RHEINGAU	<b>60</b>
--	-----------

<b>2020 TONI JOST,</b> BACHARACH HAHN, RIESLING RHEINHESSEN	<b>50</b>
---	-----------

<b>2021 FRITZ HAAG,</b> BRAUNEBERGER JUFFER, RIESLING MOSEL	<b>50</b>
---	-----------

<b>2020 WEINGUT KORRELL,</b> RIESLING, NAHE	<b>50</b>
--	-----------

### FLASCHENWEINE WEISSWEIN 0,75 L

#### GROSSE & ERSTE GEWÄCHSE

<b>2018 ST. ANTONY, GG, RIESLING</b> NIERSTEIN PETTENTHAL, RHEINGAU	<b>90</b>
---	-----------

<b>2018 WITTMANN, GG, RIESLING,</b> WESTHOFEN MORSTEIN, RHEINHESSEN	<b>140</b>
---	------------

<b>2020 WEINGUT CASTELL, 1.LAGE SILVANER,</b> KUGELSPIEL FRANKEN	<b>80</b>
--	-----------

<b>2018 EMMRICH-SCHÖNLEBER, GG, RIESLING,</b> MONZINGER HELENBERG, NAHE	<b>110</b>
---	------------

<b>2017 DR. LOOSEN, GG, RIESLING,</b> ÜRZIGER WÜRZGARTEN MOSEL	<b>90</b>
--	-----------

<b>2017 ÖKONOMIERAT REBHOLZ, GG, RIESLING,</b> KASTANIENBUSCH, PFALZ	<b>110</b>
---	------------

<b>2017 ÖKONOMIERAT REBHOLZ, GG, RIESLING,</b> KASTANIENBUSCH, PFALZ	<b>110</b>
---	------------

<b>2016 ROBERT WEIL, GG,</b> KIEDRICH GRÄFENBERG RHEINGAU	<b>110</b>
---	------------

## APERITIFS

<b>BARTENDERS CHOICE</b>	<b>15</b>
<b>CHANDON- GARDEN SPRITZ</b>	0,2L <b>10</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>

## SPECIAL-CHAMPAGNER-OFFER

LOUIS ROEDERER „COLLECTION 242“ BRUT 0,1L

18,00

### FLASCHENWEINE WEISSWEIN 0,75 L

<b>2021 WEINGUT MICHEL,</b> GRAUBURGUNDER, „EDITION TARANTELLA“, BADEN, DEUTSCHLAND	<b>50</b>
--	-----------

<b>2020/21 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 CANTINA TERLAN, “WINKL“</b> 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>2017 ROBERT MONDAVI</b> CHARDONNAY NAPA VALLEY, USA	<b>120</b>
--	------------

<b>2020 DOMAINE WACHAU</b> „AXPOINT“ GRÜNER VELTLINER, SMARAGD, ÖSTERREICH	<b>90</b>
--	-----------

<b>2020 ZAHEL</b> WIENER GEMISCHTER SATZ „GR. NUSSBERG“ THE REAL JULES ÖSTERREICH	<b>55</b>
--	-----------

<b>2018 BEAUMONT,</b> „NEW BABY“, CHENIN BLANC	<b>100</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>
--	-----------

<b>2015 WEGELER WEINGÜTER,</b> „OESTRICHER“ RIESLING RHEINGAU	<b>50</b>
---	-----------

<b>2020 DOMAINE CHATELAIN</b> POUILLY FUMÉ, FRANKREICH	<b>55</b>
---	-----------

### FLASCHENWEINE ROSÉWEIN 0,75 L

<b>2021 WEINGUT KORRELL</b> „SLICE OF PLEASUR“ NAHE, DEUTSCHLAND	<b>50</b>
--	-----------

<b>2020 WHISPERING ANGEL</b> CHÂTEAU D'ESCLANS, PROVENCE	<b>60</b>
<b>MAGNUM</b>	<b>120</b>

<b>2021 JEAN LEON, „JEAN LEON ROSÉ“</b> PENEDES, SPANIEN	<b>50</b>
<b>MAGNUM</b>	<b>100</b>

<b>2020 SCHÄFER ROSÉ,</b> RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND	<b>40</b>
<b>MAGNUM</b>	<b>80</b>

### FLASCHENWEINE ROTWEIN 0,75 L

<b>2019 CH. DE SAINT COSME,</b> CÔTES DU RHÔNE, „SÉLECTION“ FRANKREICH	<b>50</b>
--	-----------

<b>2015 ALLEGRINI,</b> PALAZZO DELLA TORRE, VERONESE, VENETIEN, ITALIEN	<b>70</b>
---	-----------

<b>2019 IDDA,</b> „ETNA ROSSO“, SIZILIEN	<b>100</b>
--	------------

<b>2018 CHÂTEAU DE ROUANNE,</b> VINSOBRE, FRANKREICH	<b>50</b>
---	-----------

<b>2019 BEAUMONT</b> FAMILY WINES, „CONSTABLE HOUSE“ SÜDAFRIKA	<b>50</b>
--	-----------

<b>2016 SCHÄFER</b> MERLOT RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND	<b>50</b>
---	-----------

<b>2017 MAS LA PLANA</b> MIGUEL TORRES, PENEDES, SPANIEN	<b>160</b>
--	------------

<b>2016 CHÂTEAU L'HOSPITALET</b> GRAND VIN ROUGE, LA CLAPE LANGUEDOC	<b>100</b>
--	------------

<b>2017 BARON DE LEY,</b> RESERVA, SPANIEN	<b>50</b>
---	-----------

<b>2018 TORCICODA TORMARESCA</b> PRIMITIVO SALENTO, ITALIEN	<b>60</b>
---	-----------

<b>2019 TENUTA DELL'ORNELLAIA</b> LE VOLTE, TOSKANA	<b>70</b>
--	-----------

### MAGNUMFLASCHEN WEISSWEIN 1,5 L

<b>2020 SAMUEL BILLAUD,</b> CHABLIS „LES GRANDS TERROIRS“	<b>120</b>	<b>2021 WITTMANN,</b> „AUS DEM HÄUSCHEN“ RIESLING RHEINHESSEN	<b>140</b>
--	------------	---	------------

<b>2018 GAJA, CA'MARCANDA</b> „VISTAMARE“ TOSCANA, ITALIEN	<b>220</b>	<b>2018 LA SCOLCA,</b> GAVI DI GAVI, ETICHETTA NERA- PIEMONTE, ITALIEN	<b>180</b>
--	------------	--	------------

### MAGNUMFLASCHEN ROTWEIN 1,5 L

<b>2015 MASI,</b> „CAMPOFIORIN“ 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>2017 PROMIS, ANGELO GAJA</b> TOSCANA ITALIEN	<b>225</b>
--	------------	---	------------

## RARITÄTENKARTE

RM 04.07.2022

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.