

TARANTELLA

BAR · RESTAURANT

FOLLOW US ON INSTAGRAM



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

VORSPEISEN

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

OCHSENBEEF TATAR „PIKANT“
CRÈME FRAÎCHE, GEBACKENES WACHTELEI

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

SASHIMI

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

AUS DEM OZEAN

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

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

FRANZÖSISCHE FELSENAUSTERN VINAIGRETTE, CHEDDARBROT, TOMATENMEERRETTICH	JE 6
---	-------------

GRATINIERTER ROCKEFELLER AUSTERN BLATTSPINAT, SAUCE MORNAY	3 STÜCK 23
--	-------------------

HUMMERCOCKTAIL AVOCADO, MANGO, WACHTELEI	58
--	-----------

HUMMER VOM GRILL 1/2 HUMMER 1/1 HUMMER	58 115
---	-------------------------

GEGRILLTER PULPO SÜSSKARTOFFELPÜREE, SHIITAKE	28
---	-----------

LAUWARMER MEERESFRÜCHTESALAT KING PRAWNS, CALAMARETTI, GREEN SHELL, SOFT SHELL, GEFLÄMMTES IKARIMI LACHS SASHIMI	37
---	-----------

BOUILLABAISSE „THAI“ EDELFISCHE, GARNELEN, MUSCHELN, PONZU, WASABI	38
---	-----------

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

SOUS VIDE GEGARTES KABELJAUFILLET WILDER BROKKOLI, KOKOS-ZITRONENGRAS SAUCE	39
---	-----------

GEGRILLTES IKARIMI LACHSFILET SENF-ESTRAGON-KOHLRABI, KARTOFFELSTAMPF	37
---	-----------

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL BRATKARTOFFELN, GURKENSALAT, PREISELBEEREN	35
--	-----------

CORDON BLEU MAILÄNDER SCHINKEN, COMTÉ, POMMES FRITES, GURKENSALAT, PREISELBEEREN	37
---	-----------

RINDERFILETSPITZEN „PFEFFERRAHM“ KRÄUTERSAITLINGE, SCHLAGRAHM	38
---	-----------

KALBSBÄCKCHEN SELLERIEPÜREE, VICHY-KAROTTEN	34
---	-----------

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

CHATEAUBRIAND VOM LÜNEBURGER OCHSEN CA. 300 G.P.P.	64
--	-----------

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

DOPPELTES KALBSCARÉE CA. 450 G.P.P., DEUTSCHLAND	55
--	-----------

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 GRILLGEMÜSE, SENFSAUCE, BRAUNE BUTTER	46
--	-----------

STEINBUTT, WAHLWEISE:

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

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

ZUBEREITUNGSZEIT STEINBUTT
MINDESTENS 30 MINUTEN

TAGESPREIS

VEGETARISCH

TRÜFFELNUDELN LINGUINE, TRÜFFEL	32
---	-----------

ARTISCHOCKE „CAMUS DE BRETAGNE“ (VEGAN) VINAIGRETTE, SCHALOTTEN	20
---	-----------

ZUCCHINI SPAGHETTI (VEGAN) SOJA, TRÜFFEL	25
--	-----------

CLASSICS

KALBSLEBER „BERLINER ART“ KARTOFFELPÜREE, APFEL, ZWIEBELN, BALSAMICOJUS	34
---	-----------

OMAS RINDERROULADE SPECKBÖHNCHEN, SALZKARTOFFELN	27
--	-----------

PAILLARD VOM KALB KRÄUTERSEITLINGE, RUCOLA, SAUCE BÉARNAISE	34
--	-----------

FLEISCH

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

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

RUMPSTEAK CA. 250 G., ARGENTINISCHER OCHSE	45
--	-----------

KALBSCARÉE CA. 400 G., DEUTSCHLAND	49
--	-----------

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	40
---	-----------

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

RINDERFILET VOM LÜNEBURGER OCHSEN 200 G. 300 G.	44 60
--	------------------------

BEILAGEN

POMMES FRITES, BRATKARTOFFELN, KARTOFFELSTAMPF	JE 7
---	-------------

SÜSSKARTOFFEL POMMES FRITES SPECKBOHNEN, VICHY KAROTTEN, SPINAT	JE 8
--	-------------

GRILLGEMÜSE, GEBACKENER BLUMENKOHL, DAMPFGEMÜSE, SPINAT	JE 9
--	-------------

PFEFFERRAHMSAUCE, SAUCE BÉARNAISE, TRÜFFELMAYONNAISE	JE 5
---	-------------

TARANTELLA MAYONNAISE, TARANTELLA KETCHUP, TARANTELLA STEAKSAUCE	JE 2
---	-------------

SUPPEN

GAZPACHO „ANDALUZ“ CROSTINI, STAUDENSELLERIE	14
--	-----------

HUMMERSÜPPCHEN GARNELEN, RAHM	19
---	-----------

KROSSER SPANFERKELBAUCH BLUMENKOHLPÜREE, ESTRAGONJUS	29
--	-----------

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

LAMMRÜCKEN IN DER KRÄUTERKRUSTE GRÜNE BOHNEN, LA RATTE KARTOFFELN, THYMIANSAUCE	40
--	-----------

WEIN

CHAMPAGNER

RUINART „R DE RUINART“ BRUT 0,1 L 21 0,75 L 160
RUINART BRUT ROSÉ 0,1 L 26 0,75 L 195

OFFENE WEINE

WEISSWEIN 0,2 L

2021 WEINGUT KLUMPP

CUVEÉ BLANC,
SAUVIGNON BLANC, RIESLING
BADEN, DEUTSCHLAND **14**

2021 WEINGUT MICHEL,

GRAUBURGUNDER,
„EDITION TARANTELLA“, BADEN
DEUTSCHLAND **14**

2020 ANDRIAN „SOMERETO“

CHARDONNAY
SÜDTIROL, ITALIEN **16**

2021 WITTMANN,

„AUS DEM HÄUSCHEN“ RIESLING **15**

2020 ALLEGRINI

SOAVE DOC, ITALIEN **14**

2019 WEINGUT SCHÄFER,

WEISSBURGUNDER/CHARDONNAY,
RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND **15**

2020 DOMAINE CHATELAIN

POUILLY FUMÉ, FRANKREICH **15**

2018 WEINGUT NIK WEISS

ST. URBANSHOF
„THE SPLASH“, MOSEL **14**

OFFENE WEINE

ROSÉWEIN 0,2 L

2020 SCHÄFER ROSÉ,

RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND **14**

2020 WHISPERING ANGEL

CHÂTEAU D'ESCLANS, PROVENCE **18**

2019 JEAN LEON,

„JEAN LEON ROSÉ“
PENEDES, SPANIEN **15**

OFFENE WEINE

ROTWEIN 0,2 L

2018 BODEGAS BORDOY

SA ROTA CRIANZA
„THE REAL JULES“ MALLORCA **15**

2016 SCHÄFER

MERLOT UNFILTERT
RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND **20**

2019 BEAUMONT

FAMILY WINES,
„CONSTABLE HOUSE“ SÜDAFRIKA **14**

2019 TENUTA DELL'

ORNELLAIA
LE VOLTE, TOSKANA **21**

SEKT

SCHÄFER RIESLING SEKT

0,1 L **10** 0,75 L **75**

JULIUSSPITAL ROSÉ

0,1 L **12** 0,75 L **95**

APERITIFS

BARTENDERS CHOICE 15

**CHANDON-
GARDEN SPRITZ 0,2L 10**

SCHORLEN

WEISSWEINSCHORLE 0,3 L 12

ROSÉWEINSCHORLE 0,3 L 12

TAGESSAFTSCHORLE 10

SPECIAL-CHAMPAGNER-OFFER

LOUIS ROEDERER „COLLECTION 242“ BRUT 0,1L

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, NAHE **50**

FLASCHENWEINE

WEISSWEIN 0,75 L

GROSSE & ERSTE GEWÄCHSE

2018 ST. ANTONY,

GG, RIESLING
NIERSTEIN PETTENTHAL,
RHEINGAU **90**

2018 WITTMANN,

GG, RIESLING,
WESTHOFEN AULERDE,
RHEINHESSEN **140**

2020 WEINGUT CASTELL,

1. LAGE SILVANER,
KUGELSPIEL
FRANKEN **80**

2018 EMMRICH-SCHÖNLEBER,

GG, RIESLING,
MONZINGER HELENBERG,
NAHE **110**

2017 DR. LOOSEN,

GG, RIESLING,
ÜRZIGER WÜRZGARTEN
MOSEL **90**

2017 ÖKONOMIERAT

REBHOLZ, GG, RIESLING,
KASTANIENBUSCH, PFALZ **110**

2016 ROBERT WEIL, GG,

KIEDRICH GRÄFENBERG
RHEINGAU **110**

FLASCHENWEINE

WEISSWEIN 0,75 L

2021 WEINGUT KLUMPP

GRAUBURGUNDER „TONMERKEL“
BADEN, DEUTSCHLAND **70**

2020/21 MARCO FELLUGA,

RUSSIZ SUPERIORE „COLLIO“
PINOT BIANCO DOC FRIAUL, ITALIEN **80**

2020 LUNAE

ETICHETTA NERA
VERMENTINO DOC, ITALIEN **90**

2021 DÖNNHOFF,

„DOPPELSTÜCK“
WEISS/GRAUBURGUNDER QBA **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**

2017 ROBERT MONDAVI

CHARDONNAY
NAPA VALLEY, USA **120**

2020 DOMAINE WACHAU

„AXPOINT“ GRÜNER VELTLINER,
SMARAGD, ÖSTERREICH **90**

2020 ZAHEL

WIENER GEMISCHTER SATZ
„GR. NUSSBERG“ THE REAL JULES
ÖSTERREICH **55**

2018 BEAUMONT,

„NEW BABY“, CHENIN BLANC **100**

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**

2020 DOMAINE CHATELAIN

POUILLY FUMÉ, FRANKREICH **55**

FLASCHENWEINE

ROSÉWEIN 0,75 L

2021 WEINGUT KORRELL

„SLICE OF PLEASUR“
NAHE, DEUTSCHLAND **50**

2020 WHISPERING ANGEL

CHÂTEAU D'ESCLANS,
PROVENCE **60**
MAGNUM 120

2021 JEAN LEON,

„JEAN LEON ROSÉ“
PENEDES, SPANIEN **50**
MAGNUM 100

2020 SCHÄFER ROSÉ,

RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND **40**
MAGNUM 80

FLASCHENWEINE

ROTWEIN 0,75 L

2019 CH. DE SAINT COSME,

CÔTES DU RHÔNE, „SÉLECTION“
FRANKREICH **50**

2015 ALLEGRINI,

PALAZZO DELLA TORRE,
VERONESE, VENETIEN, ITALIEN **70**

2019 IDDA,

„ETNA ROSSO“,
SIZILIEN **100**

2018 CHÂTEAU DE ROUANNE,

VINSOBRE, FRANKREICH **50**

2019 BEAUMONT

FAMILY WINES,
„CONSTABLE HOUSE“ SÜDAFRIKA **50**

2016 SCHÄFER

MERLOT
RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND **50**

2017 MAS LA PLANA

MIGUEL TORRES,
PENEDES, SPANIEN **160**

2016 CHÂTEAU L'HOSPITALET

GRAND VIN ROUGE, LA CLAPE
LANGUEDOC **100**

2017 BARON DE LEY,

RESERVA, SPANIEN **50**

2018 TORCICODA

TORMARESCA
PRIMITIVO SALENTO,
ITALIEN **60**

2019 TENUTA DELL'ORNELLAIA

LE VOLTE, TOSKANA **70**

MAGNUMFLASCHEN WEISSWEIN 1,5 L

2019 DOMAINE LEFLAIVE,
MÂCON- VERZÉ,
BURGUND, FRANKREICH **240**

2018 GAJA, CA' MARCANDA
„VISTAMARE“
TOSCANA, ITALIEN **220**

2021 WITTMANN,
„AUS DEM HÄUSCHEN“ RIESLING
RHEINHESSEN **140**

2018 LA SCOLCA,
GAVI DI GAVI, ETICHETTA NERA-
PIEMONTE, ITALIEN **180**

MAGNUMFLASCHEN ROTWEIN 1,5 L

2015 MASI,
„CAMPOFIORIN“
VENETIEN, ITALIEN **120**

2011 NUMANTHIA
TORO, SPANIEN **160**

2017 SCHÄFER, **120**
MERLOT UNFILTERT, RHEINHESSEN

2017 PROMIS, ANGELO GAJA
TOSCANA
ITALIEN **225**

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.