



<b>CHOP CHOP SALAT</b>	<b>18</b>
WILDKRÄUTER, TOMATE, WASSERMELONE,	
<b>CAESAR SALAT</b>	<b>19</b>
BROTCHIPS, KIRSCHTOMATEN, PARMESAN	
MIT 4 GEBRATENEN GARNELEN	<b>27</b>
MIT 180 GR. RINDERFILET	<b>29</b>
<b>KUHMILCH BURRATA</b>	<b>23</b>
RUCOLA, TOMATEN, BASILIKUMPESTO	
<b>FLAMMKUCHEN „TRÜFFEL“</b>	<b>25</b>
TRÜFFELSCHMAND, TRÜFFEL, RUCOLA	
<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>	
„ORNUS“, TOSKANA	0,05 L <b>25</b>
<b>SASHIMI</b>	
YELLOWFIN TUNA, IKARIMI LACHS, GEFLÄMMTES	
USA GRAIN FED BEEF, SOJASAUCE, WASABI, INGWER	
EINZELN ODER GEMISCHT	KLEIN <b>25</b>
	GROSS <b>38</b>

<b>IKARIMI LACHS ODER YELLOWFIN TUNA CEVICHE</b>	<b>25</b>
LIMETTE, KORIANDER, ROTE ZWIEBELN, AVOCADO, CHILI	
<b>OCHSENBEEF TATAR „PIKANT“</b>	
CRÈME FRAÎCHE, GEBACKENES WACHTELEI, BROTCHIP	
<b>UND / ODER YELLOWFIN TUNA TATAR,</b>	
AVOCADO, LIMETTEN CRÈME FRAÎCHE, LACHSKAVIAR	
SERVIERT MIT SÜSSKARTOFFEL POMMES, POMMES FRITES ODER KORN AN KORN	
EINZELN ODER GEMISCHT	KLEIN <b>25</b>
	GROSS <b>38</b>

## AUS DEM OZEAN

<b>OSSIETRA IMPERIAL KAVIAR</b>	
KARTOFFELPUFFER, WACHTELEIER, CRÈME FRAÎCHE	20 GR. <b>50</b>
	50 GR <b>135</b>
<b>FRANZÖSISCHE FELSENAUSTERN</b>	JE <b>6</b>
VINAIGRETTE, CHEDDARBROT, TOMATENMEERRETTICH	
<b>GRATINIERTER ROCKEFELLER AUSTERN</b>	3 STÜCK <b>23</b>
BLATTSPINAT, SAUCE MORNAY	
<b>HUMMERSALAT</b>	<b>58</b>
AVOCADO, MANGO, WACHTELEI	
<b>HUMMER VOM GRILL</b>	1/2 HUMMER <b>58</b>
	1/1 HUMMER <b>115</b>
<b>GEBACKENE CALAMARETTI</b>	<b>24</b>
MAISMEHL, AIOLI	
<b>JAKOBSMUSCHELN VOM GRILL</b>	<b>32</b>
4 STÜCK, KNOBLAUCH-ÖL	
<b>FRISCHE NORDSEE-SEEZUNGE</b>	
SALZKARTOFFELN, BRAUNE BUTTER, GURKENSALAT	<b>75</b>
<b>SOUS VIDE GEGARTES KABELJAUFILLET</b>	<b>39</b>
<b>GEGRILLTES IKARIMI LACHSFILET</b>	<b>37</b>
<b>GEGRILLTES LOUP DE MER FILET</b>	<b>34</b>

## AB 2 PERSONEN

<b>GEGRILLTER, WILDER LOUP DE MER IM GANZEN</b>	<b>P.P. 46</b>
<b>STEINBUTT, WAHLWEISE:</b>	
<b>AUS DER TURBOTIÈRE ODER VOM GRILL</b>	

ZUBEREITUNGSZEIT STEINBUTT  
MINDESTENS 30 MINUTEN

**TAGESPREIS**

ZU ALL UNSEREN FISCHGERICHTEN REICHEN  
WIR SPINAT, SALZKARTOFFELN & 2-ERLEI  
SAUCEN.

## VORSPEISEN-VARIATION TARANTELLA, AB 2 PERSONEN

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

## SUPPEN

<b>GAZPACHO „ANDALUZ“</b>	<b>14</b>
CROSTINI, STAUDENSELLERIE	
<b>THAI CONSOMMÉ</b>	<b>16</b>
DIM SUM, ZUCKERSCHOTEN, KORIANDER	
<b>HUMMERSÜPPCHEN</b>	<b>19</b>
GARNELEN, RAHM	

## PASTA

<b>TRÜFFELNUDELN</b>	
TORTIGLIONI, TRÜFFEL, PARMESAN	KLEIN. <b>24</b>
	GROSS <b>32</b>
<b>ALL'ARRABIATA</b>	<b>24</b>
TORTIGLIONI, PEPPERONATA, TOMATEN, PARMESAN	
<b>AL CURRY</b>	<b>28</b>
TORTIGLIONI, HUHN, CURRY, PARMESAN	
<b>GETRÜFFELTE KALBSBOLOGNESE</b>	<b>34</b>
TORTIGLIONI, TRÜFFEL, PARMESAN	
<b>RINDERFILETGESCHNETZELTES</b>	<b>38</b>
TORTIGLIONI, PFEFFERRAHM, GESCHMORTE TOMATEN, PARMESAN	
<b>ALL'ASTICE</b>	<b>58</b>
TORTIGLIONI, 1/2 HUMMER, HUMMERSAUCE, PARMESAN	

ZU ALL UNSEREN PASTAGERICHTEN SERVIEREN  
WIR PARMESAN, KNOBLAUCH- & CHILIÖL.

## VEGETARISCH

<b>GEBRATENE DIM SUM</b>	<b>18</b>
ARTISCHOCKENBÖDEN, CURRY	
<b>GEBACKENER BLUMENKOHL</b>	<b>18</b>
SALSA VERDE, LAUCHZWIEBELN	
<b>ARTISCHOCKE „CAMUS DE BRETAGNE“ (VEGAN)</b>	<b>20</b>
VINAIGRETTE, SCHALOTTEN	
<b>ZUCCHINI SPAGHETTI (VEGAN)</b>	<b>24</b>
SOJA, TRÜFFEL	

## CLASSICS

<b>ORIGINAL WIENER SCHNITZEL</b>	<b>35</b>
BRATKARTOFFELN, GURKENSALAT, PREISELBEEREN	
<b>CORDON BLEU</b>	<b>37</b>
MAILÄNDER SCHINKEN, COMTÉ, POMMES FRITES, GURKENSALAT, PREISELBEEREN	
<b>KALBSLEBER „BERLINER ART“</b>	<b>34</b>
KARTOFFELPÜREE, APFEL, ZWIEBELN, BALSAMICOJUS	
<b>ROSA ROASTBEEF</b>	<b>34</b>
BRATKARTOFFELN, REMOULADE, CHOP CHOP SALAT	
<b>KÖNIGSBERGER KLOPSE</b>	<b>22</b>
PÜREE, ROTE BETE SALAT, KAPERSAUCE	
<b>BOKELHOLMER ENTE</b>	
SPITZKOHL À LA CRÈME, LA RATTE KARTOFFELN ENTENJUS	(FÜR 2 PERSONEN) <b>120</b>

## FLEISCH

<b>FILET MEDAILLONS „ROSSINI“</b>	<b>55</b>
CA. 200 GR., LÜNEBURGER OCHSE, 1 SCHEIBE STOPFLEBER	
<b>GEGRILLTES WAGYU BEEF</b>	<b>79</b>
CA. 80 GR., KARTOFFELSTAMPF, KARTOFFELSTROH, BRAUNE BUTTER	
<b>RUMPSTEAK</b>	<b>45</b>
CA. 250 GR., ARGENTINISCHER OCHSE	
<b>T-BONE STEAK</b>	<b>65</b>
CA. 600 GR., LÜNEBURG	
<b>OCHSENKOTELETT</b>	<b>60</b>
CA. 600 GR., LÜNEBURG	
<b>ENTRECÔTE LÜNEBURG</b>	
35 TAGE DRY AGED	250 GR. <b>39</b>
	400 GR. <b>56</b>
<b>FLANKSTEAK OMAHA, USA</b>	<b>40</b>
CA. 250 GR., USA	
<b>ENTRECÔTE OMAHA, USA</b>	
35 TAGE DRY AGED	450 GR. <b>70</b>
<b>RINDERFILET VOM LÜNEBURGER OCHSEN</b>	200 GR. <b>44</b>
	300 GR. <b>60</b>

## AB 2 PERSONEN

PREIS PRO PERSON

<b>CHATEAUBRIAND VOM LÜNEBURGER OCHSEN</b>	<b>64</b>
CA. 300 GR.P.P.	
<b>DOPPELTES ENTRECÔTE</b>	<b>65</b>
CA. 450 GR.P.P., LÜNEBURG, 35 TAGE DRY AGED	
ZUBEREITUNGSZEIT FÜR CHATEAUBRIAND & ENTRECÔTE MINDESTENS 35 MINUTEN FÜR MEDIUM, MEDIUM RARE & RARE	

## BEILAGEN

POMMES FRITES, BRATKARTOFFELN, KARTOFFELSTAMPF	JE <b>7</b>
SÜSSKARTOFFEL	JE <b>8</b>
VICHY KAROTTEN, SPINAT	JE <b>8</b>
GRILLGEMÜSE, GEBACKENER BLUMENKOHL, DAMPFGEMÜSE, TRÜFFELPOMMES, TRÜFFELPÜREE	JE <b>9</b>
PFEFFERRAHMSAUCE, SAUCE BÉARNAISE, TRÜFFELMAYONNAISE	JE <b>5</b>
TARANTELLA MAYONNAISE, TARANTELLA KETCHUP, TARANTELLA STEAKSAUCE	JE <b>2</b>

<b>OMAS RINDERROULADE</b>	<b>27</b>
<b>HALBE MAISPOULARDE VOM GRILL</b>	<b>29</b>
<b>KROSSER SPANFERKELBAUCH</b>	<b>29</b>
<b>KALBSBÄCKCHEN</b>	<b>34</b>
<b>LAMMHAXE</b>	<b>38</b>
DAZU SERVIEREN WIR SPITZKOHL À LA CRÈME, LA RATTE KARTOFFELN & JUS.	

# WEIN

## CHAMPAGNER

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

## OFFENE WEINE

### WEISSWEIN 0,2 L

<b>2021 WEINGUT MICHEL,</b> GRAUBURGUNDER, „EDITION TARANTELLA“, BADEN DEUTSCHLAND <b>14</b>
<b>2020 JEAN LEON“</b> „VINYA GIGI“ CHARDONNAY, PENEDES, SPANIEN <b>18</b>
<b>2021 WITTMANN,</b> „AUS DEM HÄUSCHEN“ RIESLING <b>15</b>
<b>2019 WEINGUT SCHÄFER,</b> SAUVIGNON BLANC „FUMÉ“, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND <b>17</b>
<b>2020 DOMAINE CHATELAIN</b> POUILLY FUMÉ, FRANKREICH <b>15</b>
<b>2020 ZAHEL</b> WIENER GEMISCHTER SATZ THE REAL JULES, ÖSTERREICH <b>14</b>

## OFFENE WEINE

### ROSÉWEIN 0,2 L

<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>14</b>
<b>2019 BEAUMONT</b> FAMILY WINES, „CONSTABLE HOUSE“ SÜDAFRIKA <b>14</b>
<b>2020 TENUTA DELL'ORNELLAIA</b> LE VOLTE, TOSKANA <b>21</b>
<b>2015 ALLEGRINI</b> PALAZZA DELLA TORE, ITALIEN <b>20</b>
<b>2019 PENFOLDS,</b> „KONUNGA HILL (SHIRAZ), AUSTRALIEN <b>14</b>
<b>2017 MULDERBOSCH</b> „FAITHFUL HOUND“ SÜDAFRIKA <b>20</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 0,75 L

<b>GROSSE &amp; ERSTE GEWÄCHSE</b>
<b>2018 ST. ANTONY, GG, RIESLING</b> NIERSTEIN HIPPIG, RHEINGAU <b>100</b>
<b>2018 JULIUS TREIS, GG, RIESLING</b> PÜNDERICHER MARIENBURG, MOSEL <b>90</b>
<b>2018 WITTMANN, GG, RIESLING,</b> WESTHOFEN AULERDE, 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>

## 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>MAGNUM</b> <b>100</b>
<b>2020 SCHÄFER ROSÉ,</b> RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND <b>40</b> <b>MAGNUM</b> <b>80</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>10</b>

## SPECIAL-CHAMPAGNER-OFFER

**MOET ICE IMPERIAL 0,2L**

**25,00**

## FLASCHENWEINE

### WEISSWEIN 0,75 L

<b>2021 WEINGUT KLUMPP</b> GRAUBURGUNDER „TONMERKEL“ BADEN, DEUTSCHLAND <b>70</b>
<b>2021 MARCO FELLUGA,</b> RUSSIZ SUPERIORE, „COLLIO“ PINOT BIANCO DOC FRIAUL, ITALIEN <b>80</b>
<b>2020 LUNAE</b> <b>90</b> ETICHETTA NERA VERMENTINO DOC, ITALIEN
<b>2021 DÖNNHOFF,</b> „DOPPELSTÜCK“ WEISS/GRAUBURGUNDER QBA <b>60</b>
<b>2021 CANTINA TERLAN, „QUARZ“</b> SAUVIGNON BLANC, SÜDTIROL, ITALIEN <b>120</b>
<b>2020 GAJA,</b> ROSSJ- BASS, LANGHE, ITALIEN <b>160</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 THE REAL JULES ÖSTERREICH <b>50</b>
<b>2018 BEAUMONT,</b> „HOPE MARGUERITE“, CHENIN BLANC <b>80</b>
<b>2020 WEINGUT NIK WEISS</b> ST. URBANSHOF „THE SPLASH“, MOSEL <b>50</b>
<b>2019 WEINGUT KORRELL,</b> GRAU/WEISSBURGUNDER/CHAR- DONNAY „STEINMAUER“ NAHE, DEUTSCHLAND <b>60</b>
<b>2015 WEGELER WEINGÜTER,</b> „OESTRICHER“ RIESLING RHEINGAU <b>50</b>
<b>2020 DOMAINE CHATELAIN</b> POUILLY FUMÉ, FRANKREICH <b>55</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, „FAR SIDE MOURVÈDRE“ SÜDAFRIKA <b>50</b>
<b>2016 SCHÄFER</b> MERLOT UNFILTERT 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>2020 TENUTA DELL'ORNELLAIA</b> LE VOLTE, TOSKANA <b>70</b>
<b>2020 ANIMA NEGRA, AN/2</b> SPANIEN <b>90</b>
<b>2020 BOEKENHOUTSKLOOF</b> „THE CHOCOLATE BLOCK“, SÜDAFRIKA <b>100</b>
<b>2016 EMMANUEL REYNAUD,</b> DOMAINE DES TOURS ROUGE FRANKREICH <b>100</b>
<b>2018 BODEGAS ALION/ VEGA SICILIA ALION, SPANIEN</b> <b>200</b>

## MAGNUMFLASCHEN WEISSWEIN 1,5 L

<b>2019 DOMAINE LEFLAIVE, MÂCON- VERZÉ,</b> BURGUND, FRANKREICH <b>240</b>	<b>2021 WITTMANN,</b> „AUS DEM HÄUSCHEN“ RIESLING RHEINHESSEN <b>120</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>2020 ANIMA NEGRA AN/2</b> MALLORCA, SPANIEN <b>180</b>	<b>2019 CH. DE SAINT COSME,</b> CÔTES DU RHÔNE, „SÉLECTION“ FRANKREICH <b>100</b>
<b>2011 NUMANTHIA</b> TORO, SPANIEN <b>160</b>	<b>2018 BODEGAS ALION/ VEGA SICILIA ALION</b> <b>400</b> SPANIEN

## RARITÄTENKARTE

RM 04.07.2022

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.