

TARANTELLA

BAR · RESTAURANT

FOLGEN SIE UNS AUF INSTAGRAM



VORSPEISEN

GEBACKENE GARNELE PRO STÜCK 5,5	
WASABICRÈME, CHILIMAYONNAISE	
TARANTELLA GURKENSALAT 15	
GURKENRAHM, KRONENDILL	
CAESAR SALAT 19	
BROTCHIPS, KIRSCHTOMATEN, PARMESAN	
MIT 4 GEBRATENEN GARNELEN	27
MIT 180 GR. RINDERFILET	29
KUHMILCH BURRATA 24	
TOMATEN, BASILIKUM	
FLAMMKUCHEN „TRÜFFEL“ 26	
TRÜFFELSCHMAND, TRÜFFEL, RUCOLA	

ENTENLEBERPARFAIT 25	
FRUCHTGEL, BRIOCHE	
BALIK LACHS 24	
KARTOFFELPUFFER, KRÄUTERCRÈME,	
TATAKI	
YELLOWFIN TUNA, IKARIMI LACHS,	
CHILLIMAYO, TERIYAKI	
EINZELN ODER GEMISCHT	100G 26

PATA NEGRA SCHINKEN	
KALAMATA OLIVEN, BROTCHIPS	KLEIN 29
	GROSS 39
OCHSENBEEF TATAR „PIKANT“	
CRÈME FRAÎCHE, GEBACKENES WACHTELEI, BROTCHIP	
UND / ODER	
YELLOWFIN TUNA TATAR „ASIA STYLE“	
KORIANDER, PONZUMAYO, KRABBENCHIP	
SERVIERT MIT SÜSSKARTOFFEL POMMES,	
POMMES FRITES ODER KORN AN KORN	
EINZELN ODER GEMISCHT	KLEIN 26
	GROSS 39

AUS DEM OZEAN

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

FRANZÖSISCHE FELSENAUSTERN JE 6,5	
VINAIGRETTE, CHEDDARBROT, TOMATENMEERRETTICH	

GRATINIERTER ROCKEFELLER AUSTERN 3 STÜCK 24	
BLATTSPINAT, SAUCE MORNAY	

SAUTIERTER 1/2 HUMMER 65	
KARTOFFELPÜRÉE, TRÜFFEL	

HUMMER VOM GRILL 1/2 HUMMER 59	
	1/1 HUMMER 115

GEBACKENE CALAMARETTI 25	
MAISMEHL, AIOLI	

GEBACKENER PULPO 28	
MAISMEHL, TOMATENSUGO, OLIVEN	

FRISCHE NORDSEE-SEEZUNGE	
SALZKARTOFFELN, BRAUNE BUTTER, GURKENSALAT	
	TAGESPREIS

SOUS VIDE GEGARTES KABELJAUFLET 40	
--	--

GEGRILLTES IKARIMI LACHSFILET 39	
--	--

GEGRILLTES LOUP DE MER FILET 37	
---	--

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

VEGETARISCH

GEBRATENE DIM SUM 19	
ARTISCHOCKENBÖDEN, CURRY	

GEBACKENER BLUMENKOHL 19	
SALSA VERDE, LAUCHZWIEBELN	

ARTISCHOCKE „CAMUS DE BRETAGNE“ (VEGAN) 21	
VINAIGRETTE, SCHALOTTEN	

ZUCCHINI SPAGHETTI (VEGAN) 25	
SOJA, TRÜFFEL	

KÜRBIS CANNELONI 27	
CARBONARA, KRÄUTERSAITLINGE	

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL 36	
BRATKARTOFFELN, GURKENSALAT, PREISELBEEREN	

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

KALBSLEBER „BERLINER ART“ 35	
KARTOFFELPÜRÉE, APFEL, ZWIEBELN, BALSAMICOJUS	

KÖNIGSBERGER KLOPSE 25	
PÜRÉE, ROTE BETE SALAT, KAPERNSAUCE	

VORSPEISEN VARIATION TARANTELLA, AB 2 PERSONEN

OCHSENBEEF TATAR „PIKANT“, FLAMMKUCHEN TRÜFFEL + 3 WEITERE VORSPEISEN DES TAGES
PRO PERSON **32**

SUPPEN

KÜRBISÜPPCHEN 16	
KÜRBISKERNE, KERNÖL	

THAI CONSOMMÉ 16	
DIM SUM, ZUCKERSCHOTEN, KORIANDER	

HUMMERSÜPPCHEN 19	
GARNELEN, RAHM	

PASTA

ALL'ARRABIATA 24	
TORTIGLIONI, PEPPERONATA, TOMATEN, PARMESAN	

TRÜFFELNUDELN	
TORTIGLIONI, TRÜFFEL, PARMESAN	KLEIN. 25
	GROSS 34

AL CURRY 28	
TORTIGLIONI, HUHN, CURRY, PARMESAN	

SALSICCIA 28	
TORTIGLIONI, RUCCOLA, PIKANT, PARMESAN	

AL CARCIOFO 29	
TORTIGLIONI, ARTISCHOCKE, SCHWARZE OLIVEN, GETROCKNETE TOMATE, GESCHMOLZENER BURRATA	

SCAMPI 34	
TORTIGLIONI, PEPPERONATA, PARMESAN	

GETRÜFFELTE KALBSBOLOGNESE 34	
TORTIGLIONI, TRÜFFEL, PARMESAN	

AL SALMONE 36	
TORTIGLIONI, SPINAT, LACHS, PERNOD-PFEFFERSAUCE	

RINDERFILETGESCHNETZELTES 39	
TORTIGLIONI, PFEFFERRAHM, GESCHMORTE TOMATEN, PARMESAN	

ALL'ASTICE 59	
TORTIGLIONI, 1/2 HUMMER, GRÜNE ERBSEN, PARMESAN	

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

CLASSICS

BOKELHOLMER ENTE	
SPITZKOHL À LA CRÈME, LA RATTE KARTOFFELN	
ENTENJUS	
(FÜR 1 PERSON)	1/2 60
(FÜR 2 PERSONEN)	1/1 120

FLEISCH

RUMPSTEAK 49	
CA. 250 GR., ARGENTINISCHER OCHSE	

ENTRECÔTE LÜNEBURG	
35 TAGE DRY AGED	250 GR. 44
	400 GR. 59

FLANKSTEAK OMAHA, USA 44	
CA. 250 GR., USA	

ENTRECÔTE OMAHA, USA	
35 TAGE DRY AGED	450 GR. 72

RINDERFILET VOM LÜNEBURGER OCHSEN 200 GR. 46	
	300 GR. 62

AB 2 PERSONEN	
PREIS PRO PERSON	

CHATEAUBRIAND VOM LÜNEBURGER OCHSEN 66	
CA. 300 GR.P.P.	

DOPPELTES ENTRECÔTE 65	
CA. 400 GR.P.P., LÜNEBURG, 35 TAGE DRY AGED	

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

STEINBUTT, WAHLWEISE: AUS DER TURBOTIÈRE ODER VOM GRILL	
ZUBEREITUNGSZEIT STEINBUTT	
MINDESTENS 30 MINUTEN	

TAGESPREIS	
ZUM FISCH REICHEN WIR SPINAT, SALZKARTOFFELN & 2-ERLEI SAUCEN.	

BEILAGEN	
TARANTELLA TRÜFFELPOMMES JE 19	
TRÜFFELPÜRÉE JE 14	

POMMES FRITES, BRATKARTOFFELN,	
KARTOFFELSTAMPF	JE 7

SÜSSKARTOFFELPOMMES	
VICHY KAROTTEN, SPINAT	JE 8

GRILLGEMÜSE, GEBACKENER BLUMENKOHL,	
DAMPFGEMÜSE	JE 9

PFEFFERRAHMSAUCE, SAUCE BÉARNAISE,	
TRÜFFELMAYONNAISE	JE 5

TARANTELLA MAYONNAISE, TARANTELLA KETCHUP,	
TARANTELLA STEAKSAUCE	JE 2

TRÜFFELAUFPREIS JE 9	
------------------------------------	--

OMAS RINDERROULADE 28	
TAFELSPITZ IN SENFKRUSTE 32	
KALBSBÄCKCHEN 34	
LAMMHAXE 38	

DAZU SERVIEREN WIR SPITZKOHL À LA CRÈME, LA RATTE KARTOFFELN & JUS.	
---	--

WEIN

CHAMPAGNER

LAURENT- PERRIER BRUT	
0,1L 21	0,75 L 150
LAURENT-PERRIER ROSÉ	
0,1 L 26	0,75 L 185

OFFENE WEINE

WEISSWEIN 0,2 L

2021 WEINGUT MICHEL, GRAUBURGUNDER, „EDITION TARANTELLA“, BADEN DEUTSCHLAND	14
2021 WITTMANN, „AUS DEM HÄUSCHEN“ RHEINHESSEN, RIESLING	15
2021 TENUTA DI BISERNO „OCCHIONE“ VERMENTINO, ITALIEN	17
2018 WEINGUT HELDE WEISSBURGUNDER „TRADITIONELL“ BADEN, DEUTSCHLAND	17
2020 ZAHEL WIENER GEMISCHTER SATZ „NUSSBERG“ THE REAL JULES, ÖSTERREICH	18
2022 CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC NEUSEELAND	19

OFFENE WEINE

ROSÉWEIN 0,2 L

2019 JEAN LEON, „JEAN LEON ROSÉ“ PENEDES, SPANIEN	15
2021 WEINGUT KORRELL „SLICE OF PLEASUR“ NAHE, DEUTSCHLAND	14

OFFENE WEINE

ROTWEIN 0,2 L

2018 BODEGAS BORDOY SA ROTA CRIANZA „THE REAL JULES“ MALLORCA	15
2018 BARON DE LEY, RESERVA, RIOJA, SPANIEN	17
2018 MARCHESE ANTINORI CHIANTI CLASSICO RISERVA, TENUTA TIGNANELLO, TOSKANA ITALIEN	28
2020 DIETER MEIER, „PURO“ MALBEC, ARGENTINIEN	22
2017 BEAUMONT „DANGERFIELD SYRAH“ SÜDAFRIKA	18
2018 TORCICODA TORMARESCA PRIMITIVO SALENTO, ITALIEN	20
2019 CH. DE SAINT COSME, CÔTES DU RHÔNE, „SÉLECTION“ FRANKREICH	14

SEKT

SCHÄFER RIESLING SEKT	
0,1 L 10	0,75 L 65
JULIUSSPITAL ROSÉ	
0,1 L 12	0,75 L 80

FLASCHENWEINE

WEISSWEIN 0,75 L

GROSSE & ERSTE GEWÄCHSE	
2017 WEGELER WEINGÜTER, GG, RIESLING „ROTHENBERG“ RHEINGAU	110
2021 St. ANTONY, GG, RIESLING NIERSTEIN HIPPING, RHEINGAU	120
2019 WEINGUT SALWEY, GG, WEISSBURGUNDER STEINGRUBENBERG, BADEN	100
2020 WITTMANN, GG, RIESLING, WESTHOFEN AULERDE, RHEINHESSEN	130
2020 WEINGUT CASTELL, 1.LAGE SILVANER, KUGELSPIEL FRANKEN	80
2020 DÖNNHOFF, GG, RIESLING, HERMANNSHÖHLE, NAHE	160
2020 FRANZ KELLER, GG, GRAUBURGUNDER, OBERBERGENER BASSGEIGE	100
2021 WEINGUT RINGS, GG, RIESLING KALLSTADTER SAUMAGEN, PFALZ	160
FLASCHENWEINE ROSÉWEIN 0,75 L	
2021 WEINGUT KORRELL „SLICE OF PLEASUR“ NAHE, DEUTSCHLAND	50
2021 JEAN LEON, „JEAN LEON ROSÉ“ PENEDES, SPANIEN MAGNUM	100
2020 SCHÄFER ROSÉ, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND MAGNUM	40 80

APERITIFS

NEGRONI	12
FRENCH 76	15

S P E C I A L O F F E R
2020 DOMAINE LEFLAIVE, MÂCON- VERZÉ, BURGUND, FRANKREICH
0,2L 20,00

FLASCHENWEINE

WEISSWEIN 0,75 L

2021 WEINGUT KLUMPP GRAUBURGUNDER „TONMERGEL“ BADEN, DEUTSCHLAND MAGNUM	70 140
2021 MARCO FELLUGA, „JUST MOLAMATTA“ BIANCO, DOC FRIAUL, ITALIEN	60
2021 LUNAE ETICHETTA GRIGIA VERMENTINO DOC, ITALIEN	60
2021 CANTINA TERLAN, „QUARZ“ SAUVIGNON BLANC, SÜDTIROL, ITALIEN	120
2021 DOMAINE WACHAU „AXPOINT“ GRÜNER VELTLINER, SMARAGD, ÖSTERREICH	90
2018 WEINGUT HELDE WEISSBURGUNDER „TRADITIONELL“ BADEN, DEUTSCHLAND	60
2020 WEINGUT SCHÄFER, CHARDONNAY RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND	60
2017 NEWTON CHARDONNAY „UNFILITERT“ NAPA VALLEY, USA	100
2020 ZAHEL WIENER GEMISCHTER SATZ THE REAL JULES ÖSTERREICH	50
2018 BEAUMONT, „HOPE MARGUERITE“, CHENIN BLANC	80
2022 CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC NEUSEELAND	70
2019 DOMAINE T. LABAILLE, SANCERRE AUTHENTIQUE, LOIRE, FRANKREICH	60
2020 S. BILLAUD, CHABLIS „LES GRANDS TERROIRS“ FRANKREICH	60
2019 DOMAINE GEANTET PANSIOT, BOURGOGNE ALIGOTÉ, FRANKREICH	60
2020 WEGELER WEINGÜTER, „GEHEIMRAT J“ RIESLING, RHEINGAU, DEUTSCHLAND MAGNUM	70 140

SCHORLEN

WEISSWEINSCHORLE	0,3 L 12
ROSÉWEINSCHORLE	0,3 L 12
TAGESSAFTSCHORLE	10

FLASCHENWEINE

ROTWEIN 0,75 L

2019 CH. DE SAINT COSME, CÔTES DU RHÔNE, „SÉLECTION“ FRANKREICH MAGNUM	50 100
2019 BEAUMONT FAMILY WINES, „RAOUL'S“ GRENACHE, SHIRAZ SÜDAFRIKA	90
2019 WYNNS „COONAWARRA“ COONAWARRA ESTATE	100
2017 MAS LA PLANA MIGUEL TORRES, PENEDES, SPANIEN	160
2018 CHÂTEAU POTENSAC HAUT- MEDOC, FRANKREICH MAGNUM	120 240
2017/18 BARON DE LEY, RESERVA, SPANIEN MAGNUM	60 120
2019 TENUTA LUCE LUCENTE, TOSKANA, ITALIEN MAGNUM	80 160
2020 ANIMA NEGRA, AN/2 SPANIEN	90
2020 BOEKENHOUTSKLOOF „THE CHOCOLATE BLOCK“, SÜDAFRIKA MAGNUM	100 210
2016 EMMANUEL REYNAUD, DOMAINE DES TOURS ROUGE FRANKREICH	100
2018 BODEGAS ALION/ VEGA SICILIA ALION, SPANIEN	220
2019 DOMAINE L. JADOT POMMARD, BURGUND, FRANKREICH	160
2018 CORDERO DI MONTEZEMOLO BAROLO „MONFALETTO“, ITALIEN	150
2017 MULDERBOSCH, „FAITHFUL HOUND“, STELLENBOSCH, SÜDAFRIKA	90

MAGNUMFLASCHEN WEISSWEIN 1,5 L

2021 WEINGUT KLUMPP GRAUBURGUNDER „TONMERGEL“ BADEN, DEUTSCHLAND	140
2021 CANTINA TERLAN, „WINKL“ SAUVIGNON BLANC, SÜDTIROL,	140
2021 WITTMANN, „AUS DEM HÄUSCHEN“ RIESLING RHEINHESSEN	120
2020 S. BILLAUD, CHABLIS „LES GRANDS TERROIRS“ FRANKREICH	120

MAGNUMFLASCHEN ROTWEIN 1,5 L

2020 ANIMA NEGRA AN/2 MALLORCA, SPANIEN	180
2011 NUMANTHIA TORO, SPANIEN	200
2019 TORCICODA TORMARE- SCA, PRIMITIVO SALENTO	160
2019 CH. DE SAINT COSME, CÔTES DU RHÔNE, „SÉLECTION“ FRANKREICH	100
2018 BODEGAS ALION/ VEGA SICILIA ALION SPANIEN	450

RARITÄTENKARTE

RM 16.01.2023

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.