

TARANTELLA

BAR · RESTAURANT

FOLGEN SIE UNS AUF INSTAGRAM



GEBACKENE GARNELE	PRO STÜCK	6
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“		27
TRÜFFELSCHMAND, TRÜFFEL, RUCOLA		

VORSPEISEN

ENTENLEBERPARFAIT		28
FRUCHTGEL, BRIOCHE		
SASHIMI		28
VOM YELLOWFIN TUNA ODER IKARIMI LACHS ODER GEMISCHT MIT GEFLÄMMTEN USA GRAIN FED BEEF, SOJASAUCE, WASABI, INGWER		
GEBACKENER BLUMENKOHL		19
SALSA VERDE, LAUCHZWIEBELN		
2 SPICY ENTEN TACOS		18
ASIATISCH MARINIERTES ENTENFLEISCH		

BALIK LACHS		25
KARTOFFELPUFFER, KRÄUTERCRÈME		
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.	40
	50 GR.	90
	100 GR.	170
FRANZÖSISCHE FELSENAUSTERN	JE	6,5
VINAIGRETTE, CHEDDARBROT, TOMATENMEERRETTICH		
GEBACKENE AUSTERN	3 STÜCK	21
MAISMEHL, CHILIMAYONNAISE		
GRATINIERTER ROCKEFELLER AUSTERN	3 STÜCK	24
BLATTSPINAT, SAUCE HOLLANDAISE		
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		39

ZU ALL UNSEREN FISCHGERICHTEN REICHEN

VEGETARISCH

GEBRATENE DIM SUM		19
ARTISCHOCKENBÖDEN, CURRY		
ARTISCHOCKE „CAMUS DE BRETAGNE“ (VEGAN)		21
VINAIGRETTE, SCHALOTTEN		
ZUCCHINI SPAGHETTI (VEGAN)		25
SOJA, TRÜFFEL		

CLASSICS

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL		36
BRATKARTOFFELN, GURKENSALAT, PREISELBEEREN		
CORDON BLEU		38
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

SPARGELSUPPCHEN		16
SPARGEL, KALBFLEISCHKLÖSSCHEN		
TAFELSPITZ-CONSOMMÉ		16
TAFELSPITZ, FRISCHER MEERRETTICH		
HUMMERSUPPCHEN		19
GARNELEN, RAHM		

PASTA

ALL'ARRABIATA		24
TORTIGLIONI, PEPPERONATA, TOMATEN, PARMESAN		
ALL'ASPARAGO		26
TORTIGLIONI, SPARGEL, GETROCKNETE TOMATE		
TRÜFFELNUDELN		
TORTIGLIONI, TRÜFFEL, PARMESAN	KLEIN.	27
	GROSS	36
AL CURRY		28
TORTIGLIONI, HUHN, CURRY, PARMESAN		
AL CARCIOFO		29
TORTIGLIONI, ARTISCHOCKE, SCHWARZE OLIVEN, GETROCKNETE TOMATE, GESCHMOLZENER BURRATA		
SCAMPI		35
TORTIGLIONI, PEPPERONATA, PARMESAN		
GETRÜFFELTE KALBSBOLOGNESE		36
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		

FRISCHER EYSTRUPER

STANGENS-PARGEL

MIT RINDERFILET MEDAILLONS		56
MIT IKARIMI LACHSFILET		48
MIT ORIGINAL WIENER SCHNITZEL		48
MIT HOLSTEINER KATENSCHINKEN		35
„NATUR“		32
SPARGELRAGOÛT MIT KALBSKLÖSSCHEN		28
SPARGEL ALS BEILAGE		18

ZUM SPARGEL SERVIEREN WIR NEUE KARTOFFELN,
SAUCE HOLLANDAISE & ZERLASSENE BUTTER

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	400 GR.	72
RINDERFILET VOM LÜNEBURGER OCHSEN	200 GR.	46
	300 GR.	62
HERRENFILET	300 GR.	65
SCHMORZWIEBELN		

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	17
SÜSSKARTOFFEL GEGRILLT MIT AVOCADO	JE	8
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

RUSTIKALES

OMAS RINDERROULADE		28
TAFELSPITZ IN SENFKRUSTE		32
KALBSBÄCKCHEN		34
LAMMHAXE		38

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

WEIN

CHAMPAGNER

RUINART „R DE RUINART“BRUT 0,1L 22 0,75 L 165
RUINART BRUT ROSÉ 0,1 L 26 0,75 L 175

OFFENE WEINE

WEISSWEIN 0,2 L

2022 WEINGUT MICHEL , GRAUBURGUNDER, „EDITION TARANTELLA“, BADEN DEUTSCHLAND 15
2021 WITTMANN , „AUS DEM HÄUSCHEN“ RHEINHESSEN, RIESLING 15
2021 TENUTA DI BISERNO „OCCHIONE“ VERMENTINO, ITALIEN 17
2020 WEINGUT SCHÄFER , SAUVIGNON BLANC „FUMÉ“ RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND 17
2020 ZAHEL WIENER GEMISCHTER SATZ „NUSSBERG“ THE REAL JULES, ÖSTERREICH 18
2021 MARCO FELLUGA , „JUST MOLAMATTA“ BIANCO, DOC FRIAUL, ITALIEN 17
2021 DOMAINE WACHAU 17 GRÜNER VELTLINER, FEDERSPIEL ÖSTERREICH
2020 GNARLY HEAD CHARDONNAY, NAPA VALLEY 17

OFFENE WEINE

ROSÉWEIN 0,2 L

2021 WHISPERING ANGEL CHÂTEAU D'ESCLANS,PROVENCE 18
2021 WEINGUT KORRELL „SLICE OF PLEASUR“ NAHE, DEUTSCHLAND 14
2021 LUNAE 17 „MEA ROSA“ VERMENTINO NERO IGT, ITALIEN

OFFENE WEINE

ROTWEIN 0,2 L

2018 BODEGAS BORDOY SA ROTA CRIANZA „THE REAL JULES“ MALLORCA 15
2018 MIGUEL TORRES „SECRET DEL PRIORAT“ GARNACHA, MERLOT 28
2018 WEINGUT KRONE ASSMANSHÄUSER FRANKENTHAL SPÄTBURGUNDER, 1. LAGE RHEINGAU, DEUTSCHLAND 20
2017 BEAUMONT „DANGERFIELD SYRAH“ SÜDAFRIKA 18

SEKT

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

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

2017 WEGELER WEINGÜTER, GG „ROTHENBERG“, RIESLING, RHEINGAU 0,2L 20,00

FLASCHENWEINE

WEISSWEIN 0,75 L

GROSSE & ERSTE GEWÄCHSE
2017 WEGELER WEINGÜTER, GG, RIESLING „ROTHENBERG“ RHEINGAU 110
2021 ST. ANTONY, GG, RIESLING NIERSTEIN HIPPING, RHEINHESSEN 120
2019 WEINGUT SALWEY, GG, WEISSBURGUNDER STEINGRUBENBERG, BADEN 100
2019 WITTMANN, GG, RIESLING, WESTHOFEN MORSTEIN, RHEINHESSEN 160
2016 WEINGUT CASTELL, GG SILVANER, SCHLOSSBERG FRANKEN 100
2020 DÖNNHOFF, GG, RIESLING, HERMANNSHÖHLE, NAHE 120
2020 FRANZ KELLER, GG, GRAUBURGUNDER, OBERBERGENER BASSGEIGE BADEN 100

FLASCHENWEINE

ROSÉWEIN 0,75 L

2021 WEINGUT KORRELL „SLICE OF PLEASUR“ NAHE, DEUTSCHLAND 50 MAGNUM 100
2021 LUNAE 60 „MEA ROSA“ VERMENTINO NERO IGT, ITALIEN
2021 WHISPERING ANGEL CHÂTEAU D'ESCLANS,PROVENCE 60
2020 SCHÄFER ROSÉ, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND 40 MAGNUM 80
2021 CHÂTEAU GALUPET, CRU CLASSÉ DE PROVENCE 120

APERITIFS

NEGRONI 15
FRENCH 76 15

FLASCHENWEINE

WEISSWEIN 0,75 L

2021 WEINGUT KLUMPP GRAUBURGUNDER „TONMERGEL“ BADEN, DEUTSCHLAND 70 MAGNUM 140
2015 WEGELER WEINGÜTER „OESTRICHER“ RIESLING RHEINGAU 60
2021 LUNAE 60 ETICHETTA GRIGIA VERMENTINO DOC, ITALIEN
2022 FORCHIR, SAUVIGNON BLANC, FRIAUL, ITALIEN 40
2021 DOMAINE WACHAU „AXPOINT“GRÜNER VELTLINER, SMARAGD, ÖSTERREICH 90
2020 WEINGUT SCHÄFER, CHARDONNAY RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND 60
2019 WEINGUT KORRELL, GRAU/WEISSBURGUNDER/ CHARDONNAY „STEINMAUER“ NAHE, DEUTSCHLAND 60
2020 ZAHEL WIENER GEMISCHTER SATZ THE REAL JULES ÖSTERREICH 45
2018 BEAUMONT, „HOPE MARGUERITE“, CHENIN BLANC 80
2022 CLOUDY BAY 65 SAUVIGNON BLANC NEUSEELAND

2020 JONATHAN PABIOT 75 „LÉON“ POUILLY FUMÉ FRANKREICH
--

2020 WEGELER WEINGÜTER, „GEHEIMRAT J“ RIESLING, RHEINGAU, DEUTSCHLAND 70
--

2022 GERAD BOULAY, „CHAVIGNOL“ SANCERRE 70

2020 LA SCOLCA, 90 GAVI DI GAVI, „ETICHETTA NERA“, PIEMONTE, ITALIEN
--

2018 ROBERT MONDAVI 120 CHARDONNAY NAPA VALLEY, USA
--

SCHORLEN

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

FLASCHENWEINE

ROTWEIN 0,75 L

2019 BEAUMONT FAMILY WINES, „RAOUL'S“ GRENACHE, SHIRAZ SÜDAFRIKA 90
2019 WYNNS „COONAWARRA“ COONAWARRA ESTATE 100
2015 CHÂTEAU GOMBAUDE- GUILLOT POPMEROL, FRANKREICH 140
2016 BARON DE LEY, GRAN RESERVA, SPANIEN 80
2018 NEWTON „THE PUZZLE“ SPRING MOUNTAIN DISTRICT, USA 180
2013 WEINGUT KRONE „JUWEL“ SPÄTBURGUNDER RHEINGAU, DEUTSCHLAND 100
2017 BODEGAS PINTIA, PINTIA, SPANIEN 130
2020 BOEKENHOUTSKLOOF „THE CHOCOLATE BLOCK“, SÜDAFRIKA 110 MAGNUM 200
2016 EMMANUEL REYNAUD, DOMAINE DES TOURS ROUGE FRANKREICH 100
2018 BODEGAS ALION/ VEGA SICILIA ALION, SPANIEN 220 MAGNUM 400
2019 DOMAINE L. JADOT POMMARD, BURGUND, FRANKREICH 160
2018 CORDERO DI MONTEZEMOLO BAROLO „MONFALETTO“, ITALIEN 150
2017 MULDERBOSCH, „FAITHFUL HOUND“, STELLENBOSCH, SÜDAFRIKA 90
2019 WEINGUT HEISS 50 ZWEIGELT- MALINGA UNFILTRIERT

MAGNUMFLASCHEN WEISSWEIN 1,5 L

2011 WEGELER WEINGÜTER „GEHEIMRAT J“ RIESLING, RHEINGAU, DEUTSCHLAND 140	2021 WEINGUT KLUMPP GRAUBURGUNDER „TONMERGEL“ BADEN, DEUTSCHLAND 140
2020 JONATHAN PABIOT „LÉON“ POUILLY FUMÉ FRANKREICH 140	2020 S. BILLAUD, CHABLIS „LES GRANDS TERROIRS“ FRANKREICH 120

MAGNUMFLASCHEN ROTWEIN 1,5 L

2020 ANIMA NEGRA AN/2 MALLORCA, SPANIEN 180	2017 D'ARENBERG, „THE DEAD ARM SHIRAZ“, MCLAREN VALE 260
2019 TORCICODA TORMARESCA, PRIMITIVO SALENTO 160	2011 NUMANTHIA TORO, SPANIEN 200

RARITÄTENKARTE

RM 27.03.2023

VEREHRTE GÄSTE, ZUSÄTZLICH HÄLT UNSER TEAM EINE KARTE MIT EINER EXZELLENTE SELEKTION VON CHAMPAGNER UND INTERNATIONALEN WEINEN FÜR SIE BEREIT.
ÄNDERUNGEN DER JÄHRGÄNGE SIND VORBEHALTEN.