

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	
FLAMMKUCHEN „PFIFFERLING“	29
TSPECK, FRÜHLINGSLAUCH	

VORSPEISEN

ENTENLEBERPARFAIT	28
FRUCHTGEL, BRIOCHE	
SASHIMI	29
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	19
ASIATISCH MARINIERTES ENTENFLEISCH	
PORKBELLY	19
SPITZKOHL-SENF-SALAT	

BALIK LACHS	26
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
WIR SPINAT, SALZKARTOFFELN & 2-ERLEI
SAUCEN.

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	39
MAILÄNDER SCHINKEN, COMTÉ, POMMES FRITES, GURKENSALAT, PREISELBEEREN	

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

KÖNIGSBERGER KLOPSE	26
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	

TRÜFFELNUDELN	
TORTIGLIONI, TRÜFFEL, PARMESAN	KLEIN. 27
	GROSS 36

AL CARCIOFO	29
TORTIGLIONI, ARTISCHOCKE, SCHWARZE OLIVEN, GETROCK- NETE TOMATE, GESCHMOLZENER BURRATA	

AL CANTARELLO	34
TORTIGLIONI, RAHMPIFFERLINGE, SCHNITTLAUCH	

SCAMPI	35
TORTIGLIONI, PEPPERONATA, 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	

MATJES

MATJESTATAR	16
KARTOFFELPUFFER, HONIG-DILL-SENF-SAUCE	

MATJES „HAUSFRAU“	10
SCHWARZBROT, ZWIEBELN, HAUSFRAUENSAUCE	

MATJES „GRÜNE BOHNEN“	24
BRATKARTOFFELN, SPECKSTIPPE, GRÜNE BOHNEN	

FRISCHER EYSTRUPER STANGENSPIRGEL

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 SERVIERT WIR NEUE KARTOFFELN, SAUCE HOLLANDAISE & ZERLASSENE BUTTER	

FLEISCH

RUMPSTEAK	49
CA. 250 GR., ARGENTINISCHER OCHSE	

ENTRECÔTE LÜNEBURG	
35 TAGE DRY AGED	250 GR. 45
	400 GR. 59

FLANKSTEAK OMAHA, USA	45
CA. 250 GR., USA	

ENTRECÔTE OMAHA, USA	
35 TAGE DRY AGED	400 GR. 73

RINDERFILET VOM LÜNEBURGER OCHSEN	200 GR. 47
	300 GR. 63

HERRENFILET	300 GR. 67
SCHMORZWIEBELN	

AB 2 PERSONEN

PREIS PRO PERSON

CHATEAUBRIAND VOM LÜNEBURGER OCHSEN	68
CA. 300 GR.P.P.	

DOPPELTES ENTRECÔTE	67
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
PFIFFERLINGSBEILAGE	JE 10

RUSTIKALES

OMAS RINDERROULADE	28
TAFELSPITZ IN SENFKRUSTE	32

KALBSBÄCKCHEN	34
LAMMHAXE	38

DAZU SERVIERT WIR SPITZKOHL 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
2021 MARCO FELLUGA , RUSSIZ SUPERIORE, „COLLIO“ PINOT BIANCO DOC FRIAUL, ITALIEN 22
2020 ZAHEL WIENER GEMISCHTER SATZ „NUSSBERG“ THE REAL JULES, ÖSTERREICH 18
2022 WEINGUT HELDE 17 WEISSBURGUNDER „TRADITIONELL“ BADEN, DEUTSCHLAND
2021 DOMAINE WACHAU 17 GRÜNER VELTLINER, FEDERSPIEL ÖSTERREICH
2019 CANTINA TERLAN CHARDONNAY, SÜDTIROL 15

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

2020 GAJA,ROSSJ - BASS, CHARDONNAY, LANGHE, ITALIEN

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 BRUNNENHÄUSCHEN, RHEINHESSEN 160
2013 WEINGUT JULIUSSPITAL,GG SILVANER WÜRZBURGER STEIN FRANKEN 100
2020 DÖNNHOFF, GG, RIESLING , HERMANNSHÖHLE, NAHE 140
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
VIN TONIC 15 (RIESLING, TONIC, GURKE, LIMETTE)

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
2020 FILIPA PATO „NOSSA TOLA“ BICAL, PORTUGAL 90
2021 SCHLOSS HALBTURN , „AUSTRIAN EAGLE“ GRÜNER VELTLINER ÖSTERREICH 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, 70

„GEHEIMRAT J“ RIESLING,
RHEINGAU, DEUTSCHLAND

2022 GERAD BOULAY, 70

„CHAVIGNOL“ SANCERRE

2022 CANTINA TERLAN, 80

„WINKL“ SAUVIGNON BLANC,
SÜDTIROL, 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
2022 CANTINA TERLAN , „WINKL“ SAUVIGNON BLANC, SÜDTIROL 160	2022 QUINTA DE SOALHEIRO „GRANIT“ ALVARINHO PORTUGAL 110

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 01.06.2023

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.