

TARANTELLA

BAR · RESTAURANT

FOLGEN SIE UNS AUF INSTAGRAM



GEBACKENE GARNELE WASABICRÈME, CHILIMAYONNAISE	PRO STÜCK	6
PULLED ENTEN TACO ENTE, KORIANDER, KREUZKÜMMEL		9
TARANTELLA GURKENSALAT GURKENRAHM, KRONENDILL		12
CAESAR SALAT BROTCHIPS, KIRSCHTOMATEN, PARMESAN		19
GEBACKENER BLUMENKOHL SALSA VERDE, LAUCHZWIEBELN		19
KUHMILCH BURRATA TOMATEN, BASILIKUM		24
FLAMMKUCHEN „TRÜFFEL“ TRÜFFELSCHMAND, TRÜFFEL, RUCOLA		27

VORSPEISEN

TAFELSPITZ TERRINE FRÜHLINGSLAUCH, KAROTTE, MEERRETTICH	22
ENTENLEBERMOUSSE BRIOCHE, FRUCHTGEL	24
CHICKEN KARAAGE CHILIMAYONNAISE, SÜSSE SOJASAUCE	19
SASHIMI VOM YELLOWFIN TUNA ODER IKARIMI LACHS ODER GEMISCHT MIT GEFLÄMMTEN USA GRAIN FED BEEF, SOJASAUCE, WASABI, INGWER	29

BALIK LACHS KARTOFFELPUFFER, KRÄUTERCRÈME	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 VOLLKORBROT	
EINZELN ODER GEMISCHT	KLEIN 26 GROSS 39

AUS DEM MEER

OSSIETRA IMPERIAL KAVIAR KARTOFFELPUFFER, WACHTELEIER, CRÈME FRAÎCHE	20 GR. 40 50 GR. 90 100 GR. 170
FRANZÖSISCHE FELSENAUSTERN VINAIGRETTE, CHEDDARBROT, TOMATENMEERRETTICH	JE 6,5
GEBACKENE AUSTERN MAISMEHL, CHILIMAYONNAISE	3 STÜCK 21
GRATINIERTER ROCKEFELLER AUSTERN BLATTSPINAT, SAUCE HOLLANDAISE	3 STÜCK 24
SAUTIERTER 1/2 HUMMER KARTOFFELPÜRÉE, TRÜFFEL	65
HUMMER VOM GRILL 1/2 HUMMER	59
	1/1 HUMMER 115
GEBACKENE CALAMARETTI MAISMEHL, TOMATENSUGO, OLIVEN	26
FRISCHE NORDSEE-SEEZUNGE SALZKARTOFFELN, BRAUNE BUTTER, GURKENSALAT	TAGESPREIS
GEGRILLTES LACHSFILET SALZKARTOFFELN, BRAUNE BUTTER, GURKENSALAT	36
GEGRILLTES THUNFISCHSTEAK LA RATTE KARTOFFELN, TOMATENSUGO, ARTISCHOCKEN, OLIVEN	44
GEGRILLTES STEINBUTTFILET SALZKARTOFFELN, SPINAT, FRISCHER MEERRETTICH, BRAUNE BRUTTER	49
BOUILLABAISSE AIOLI, BROTCHIP	KLEIN 17 GROSS 34

VORSPEISEN VARIATION TARANTELLA, AB 2 PERSONEN

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

SUPPEN

KÜRBISSÜPPCHEN KÜRBISKERNEN, KERNÖL	14
TAFELSPITZ-CONSOMMÉ FRÜHLINGSLAUCH, FRISCHER MEERRETTICH	16
HUMMERSÜPPCHEN GARNELEN, RAHM	19

PASTA

ALL'ARRABIATA TORTIGLIONI, PEPPERONATA, TOMATEN, PARMESAN	24
TRÜFFELNUDELN TORTIGLIONI, TRÜFFEL, PARMESAN	KLEIN. 28 GROSS 37
AL CARCIOFO TORTIGLIONI, ARTISCHOCKE, SCHWARZE OLIVEN, GETROCKNETE TOMATE, GESCHMOLZENER BURRATA	29
SCAMPI TORTIGLIONI, PEPPERONATA, PARMESAN	36
AL SALMONE TORTIGLIONI, SPINAT, LACHS, PERNOD-PFEFFERSAUCE	36
RINDERFILETGESCHNETZELTES TORTIGLIONI, PFEFFERRAHM, GESCHMORTE TOMATEN, PARMESAN	42
ALL'ASTICE TORTIGLIONI, 1/2 HUMMER, GRÜNE ERBSEN, PARMESAN	59

FLEISCH

RUMPSTEAK CA. 250 GR., ARGENTINISCHER OCHSE	49
ENTRECÔTE LÜNEBURG 35 TAGE DRY AGED	250 GR. 45 350 GR. 54
FLANKSTEAK OMAHA, USA CA. 250 GR., USA	45
RINDERFILET VOM LÜNEBURGER OCHSEN 180 GR.	47
	280 GR. 63
HERRENFILET SCHMORZWIEBELN	280 GR. 67

AB 2 PERSONEN

PREIS PRO PERSON

CHATEAUBRIAND VOM LÜNEBURGER OCHSEN CA. 280 GR.P.P.	68
DOPPELTES ENTRECÔTE CA. 380 GR.P.P., LÜNEBURG, 35 TAGE DRY AGED ZUBEREITUNGSZEIT FÜR CHATEAUBRIAND & ENTRECÔTE MINDESTENS 35 MINUTEN FÜR MEDIUM, MEDIUM RARE & RARE	67
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
GEBRATENE SERVIETTENKNÖDEL	JE 8
POMMES FRITES, BRATKARTOFFELN, KARTOFFELSTAMPF	JE 7
SÜSSKARTOFFELPOMMES	
VICHY KAROTTEN, SPINAT, KÜRBISGEMÜSE	JE 8
GRILLGEMÜSE, GEBACKENER BLUMENKOHL, DAMPFGEMÜSE	JE 9
PFEFFERRAHMSAUCE, SAUCE BÉARNAISE, TRÜFFELMAYONNAISE	JE 5
TARANTELLA MAYONNAISE, TARANTELLA KETCHUP, TARANTELLA STEAKSAUCE	JE 2

VEGETARISCH

ARTISCHOCKE „CAMUS DE BRETAGNE“ (VEGAN) VINAIGRETTE, SCHALOTTEN	21
GEBRATENE DIM SUM ARTISCHOCKENBÖDEN, CURRY	23
ZUCCHINI SPAGHETTI (VEGAN) SOJA, TRÜFFEL	25

TARANTELLA TRADITION

BOKELHOLMER ENTE KARTOFFELKLÖSSE, ROTKOHL, ROSENKOHL ENTENJUS (FÜR 1 PERSON) (FÜR 2 PERSONEN)	1/2 1/1	60 120
BOKELHOLMER GANS KARTOFFELKLÖSSE, ROTKOHL, ROSENKOHL GÄNSEJUS (FÜR 2 PERSON) (FÜR 4 PERSONEN)	1/2 1/1	145 290

TARANTELLA CLASSICS

KÖNIGSBERGER KLOPSE PÜRÉE, ROTE BETE SALAT, KAPERNSAUCE	26
TAFELSPITZ MIT BOUILLONGEMÜSE, MEERRETTICHSAUCE	32
LAMMRAGOÛT ARTISCHOCKE, KAROTTEN, TOMATEN, PÜRÉE	35
KALBSLEBER „BERLINER ART“ KARTOFFELPÜRÉE, APFEL, ZWIEBELN, BALSAMICOJUS	35
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL BRATKARTOFFELN, GURKENSALAT, PREISELBEEREN	37
CORDON BLEU MAILÄNDER SCHINKEN, COMTÉ, POMMES FRITES, GURKENSALAT, PREISELBEEREN	39
OMAS RINDERROULADE	28
KALBSBÄCKCHEN	34
LAMMHAXE	38

DAZU SERVIEREN WIR RAHM-SPITZKOHL,
GEBRATENE SERVIETTENKNÖDEL & JUS.

WEIN

CHAMPAGNER

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN YELLOW LABEL BRUT 0,1L 17 0,75 L 100
RUINART BLANC DE BLANC 0,1L 26 0,75 L 180
RUINART BRUT ROSÉ 0,1 L 26 0,75 L 175

OFFENE WEINE

WEISSWEIN 0,2L/0,75L

2022 WEINGUT MICHEL
GRAUBURGUNDER,
„EDITION TARANTELLA“, BADEN
DEUTSCHLAND **16/55**

2022 WITTMANN
„AUS DEM HÄUSCHEN“
RHEINHESSEN, RIESLING **18/60**

2022 LUNAE
ETICHETTA GRIGIA,
VERMENTINO, DOC ITALIEN **18/60**

2022 FORCHIR
SAUVIGNON BLANC, FRIAUL,
ITALIEN **13/45**

2022 WEINGUT HELDE **13/45**
„TRADITIONELL“ WEISSBURGUNDER,
BADEN, DEUTSCHLAND

2022 WEINGUT MALAT
„HÖHLGRABEN“ KREMSTAL
GRÜNER VELTLINER, ÖSTERREICH **18/60**

2022 QUINTA DE SOALHEIRO
„GRANIT“
ALVARINHO PORTUGAL
18/60

OFFENE WEINE

ROSÉWEIN 0,2L/0,75L

2022 WHISPERING ANGEL
CHÂTEAU D'ESCLANS, PROVENCE **22/80**

2020 SCHÄFER ROSÉ
RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND **15/50**

OFFENE WEINE

ROTWEIN 0,2L/0,75L

2020 BODEGAS NUMANTHIA
„TERMES“ TORO, SPANIEN **18/60**

2021 RODRIGUEZ SANZO
„LACRIMUS“
TEMPRANILLO, RIOJA **21/70**

2020 CH. DE SAINT COSME,
CÔTES DU RHÔNE, „SÉLECTION“
FRANKREICH **18/60**

2019 WEINGUT HELDE **13/45**
„TRADITIONELL“ SPÄTBURGUNDER,
BADEN, DEUTSCHLAND

2019 CHÂTEAU CANON
CHAIGNAU „CUVE 8A“
FRANKREICH, POMEROL **18/60**

2021 LE MACCHIOLE **22/80**
BOLGHERI ROSSO DOC, TOSKANA, ITALIEN

2019 PENFOLDS
„MAX'S“ (SHIRAZ/ CABERNET S.)
AUSTRALIEN **18/60**

SEKT

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

APERITIFS

SARTI SPRIZZ 15
ANDALÖ MULE 15 SANDDORNLIKÖR, GINGER BEER

SCHORLEN

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

S P E C I A L O F F E R
2017 BOLLA „LE ORIGINI“ AMARONE DELLA VALPOLICELLA ITALIEN **0,2L 25,00**

FLASCHENWEINE

WEISSWEIN 0,75 L

2021 WEINGUT KLUMPP
GRAUBURGUNDER „TONMERGEL“
BADEN, DEUTSCHLAND **70**
MAGNUM **140**

2020 CH. DE SAINT COSME,
„LES DEUX ALBION“ BLANC
RHÔNE, FRANKREICH **60**

2020 WEINGUT MALAT
„SILBERBICHL“ 1. LAGE, RIESLING
ÖSTERREICH **100**

2018 TENUTA REGALEALI
„VIGNA SAN FRANCESCO“ CHARDONNAY
SIZILIEN, ITALIEN **120**

2022 FORCHIR,
SAUVIGNON BLANC,
FRIAUL, ITALIEN **45**

2020 FILIPA PATO
„NOSSA TOLA“ BICAL,
PORTUGAL **90**

2022 WITTMANN,
„AUS DEM HÄUSCHEN“
RIESLING, RHEINHESSEN,
MAGNUM **120**

2020 ZAHEL
WIENER GEMISCHTER SATZ
THE REAL JULES
ÖSTERREICH **45**

2020 OMINA ROMANA **60**
„HERMES DIACTOROS BIANCO II“
VIOGNIER, CHARDONNAY
LAZIO, ITALIEN

2021 JONATHAN PABIOT **75**
„LÉON“ POUILLY FUMÉ
FRANKREICH **140**
MAGNUM

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

2022 CANTINA TERLAN
„WINKL“ SAUVIGNON BLANC,
SÜDTIROL, ITALIEN **80**

2021 WEINGUT KLUMPP
WEISSBURGUNDER „KIRCHBERG“
BADEN, DEUTSCHLAND **70**

2022 GERARD BOULAY
„CHAVIGNOL“
SANCERRE, FRANKREICH **80**

2018 ROBERT MONDAVI **120**
CHARDONNAY NAPA VALLEY, USA

2019 WEINGUT SCHÄFER
WEISSBURGUNDER/CHARDONNAY,
RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND **55**

FLASCHENWEINE

ROTWEIN 0,75 L

2019 BEAUMONT
FAMILY WINES „JACKALS RIVER“
PINOTAGE, SÜDAFRIKA **90**

2010 SCHLOSS HALBTURN
PINOT NOIR, ÖSTERREICH **150**

2019 WYNNS
„COONAWARRA“
COONAWARRA ESTATE **100**

2019 BEAUMONT FAMILY WINES
„RAOUL'S“ GRENACHE, SHIRAZ
SÜDAFRIKA **90**

2020 RODRIGUEZ SANZO
„WHISBA“ TEMPRANILLO,
RIBERA DEL DUERO **90**

2018 NEWTON
„THE PUZZLE“
SPRING MOUNTAIN DISTRICT,
USA **180**

2014 WEINGUT KRONE
„JUWEL“ SPÄTBURGUNDER
RHEINGAU, DEUTSCHLAND **100**

2016 CHÂTEAU LÉOVILLE
BARTON,
RESERVE DE LÉOVILLE BARTON,
ST. JULIEN, FRANKREICH **130**

2020 BOEKENHOUTSKLOOF
„THE CHOCOLATE BLOCK“,
SÜDAFRIKA **110**
MAGNUM **200**

2017 EMMANUEL REYNAUD,
DOMAINE DES TOURS ROUGE
FRANKREICH **100**

2018 BODEGAS ALION/
VEGA SICILIA ALION, SPANIEN **220**
MAGNUM **400**

2018 MULDERBOSCH,
„FAITHFUL HOUND“,
STELLENBOSCH, SÜDAFRIKA **90**

2019 TORCICODA TORMARSCA,
PRIMITIVO SALENTO, ITALIEN **80**
MAGNUM **160**

2018 SES TALAIOLES,
„SESTAL“ MALLORCA, SPANIE **100**

2020 CH. DE SAINT COSME,
CÔTES DU RHÔNE, „SÉLECTION“
FRANKREICH **60**

2022 MAGNUM **120**

FLASCHENWEINE

„BIG BOTTLES“

2020 ANDRIAN
„TOR DI LUPO“ LAGREIN RISERVA
SÜDTIROL, ITALIEN
MAGNUM **220**
DOPPELMAGNUM **460**

2020 TENUTA LUCE
LUCENTE, TOSKANA, ITALIEN
MAGNUM **160**
METHUSALEM 6L **640**

2019 TORCICODA TORMARSCA,
PRIMITIVO SALENTO, ITALIEN
MAGNUM **160**
DOPPELMAGNUM **320**

2003 MARCHESE ANTINORI
„SOLAIA“ ITALIEN
DOPPELMAGNUM **2000**

2011 BODEGAS NUMANTHIA
TORO, SPANIEN
MAGNUM **200**
JEROBOAM 5L **850**

2017 BEAUMONT
„DANGERFIELD SYRAH“ SÜDAFRIKA
MAGNUM **170**
DOPPELMAGNUM **360**

2010 CHÂTEAU
CANTERMERLER
5. CRU CLASSÉ,
FRANKREICH, HAUT-MEDOC
DOPPELMAGNUM **500**

2014 CHÂTEAU SOCIANDO
MALLET, HAUT-MEDOC, FRANKREICH
DOPPELMAGNUM **360**
METHUSALEM 6L **690**

2017 BODEGAS
BARON DE LEY,
RESERVA, RIOJA, SPANIEN
MAGNUM **120**
JEROBOAM 5L (2016) **350**

2018 TENUTA REGALEALI
„VIGNA SAN FRANCESCO“
CABERNET SAUVIGNON, SIZILIEN, ITALIEN
MAGNUM **220**
DOPPELMAGNUM **440**

MAGNUMFLASCHEN WEISSWEIN 1,5 L

2022 WEINGUT WITTMANN,
„AUS DEM HÄUSCHEN“ RIESLING
RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND **120**

2022 CANTINA TERLAN,
„WINKL“
SAUVIGNON BLANC, SÜDTIROL **160**

2018 SCHLOSS HALBTURN
„IMPÉRIAL WEISS“
SAUVIGNON B./CHARDONNAY
ÖSTERREICH **200**

2021 JONATHAN PABIOT
„LÉON“ POUILLY FUMÉ
FRANKREICH **140**

2020 S. BILLAUD,
CHABLIS „LES GRANDS TERROIRS“
FRANKREICH **120**

2022 WEINGUT MICHEL,
GRAUBURGUNDER,
„EDITION TARANTELLA“,
BADEN, DEUTSCHLAND **110**

2020 LA SCOLCA,
„ETICHETTA NERA“, GAVI DI GAVI
PIEMONTE, ITALIEN **200**

2018 ANDRIAN
„DORAN“ CHARDONNAY RISERVA
SÜDTIROL, ITALIEN **220**

RARITÄTENKARTE

RM 01.08.2023

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.