

## SUPPEN

**HÜHNERCONSOMMÉ**  
GEMÜSE, LIEBSTÖCKEL

**12**

**BÄRLAUCHSUPPE**  
TAFELSPITZ

**14**

**HUMMERSÜPPCHEN**  
GARNELEN, RAHM

**19**

**BROTAUSWAHL**  
PRO PERSON

**2**

**GEBACKENE GARNELE** PRO STK. **6,5**  
WASABICRÈME, CHILIMAYONNAISE

**BBQ ENTEN TACO**  
ENTE, KORIANDER, KREUZKÜMMEL

**9**

**TARANTELLA GURKENSALAT**  
GURKENRAHM, KRONENDILL

**12**

**CAESAR SALAT**  
BROTCHIPS, KIRSCHTOMATEN, PARMESAN

**19**

**MATJESTATAR**  
DILL-SENF-SAUCHE, SCHWARZBROT

**19**

**GEBACKENER BLUMENKOHL**  
SALSA VERDE, LAUCHZWIEBELN

**19**

**DUCK KARAAGE**  
CHILIMAYONNAISE, SÜSSE SOJASAUCE

**21**

**KUHMILCH BURRATA**  
TOMATEN, BASILIKUM

**24**

## VORSPEISEN

**OCHSENSCHWANZPRALINE**  
SELLERIEPÜRÉE, TRÜFFEL

**24**

**GRATINIERTER ZIEGENKÄSE**  
ROTE BETE, WALNÜSSE, BIRNE, HONIG

**24**

**CARPACCIO VOM RIND**  
PILZE, TRÜFFEL, PARMESAN

**27**

**SASHIMI**  
VOM TUNA ODER LACHS  
ODER GEMISCHT MIT GEFLÄMMTEN BEEF,  
SOJASAUCE, WASABI, INGWER

**29**

**VORSPEISENVARIAATION  
AB 2 PERSONEN**

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

**BALIK LACHS**  
KARTOFFELPUFFER, KRÄUTERCRÈME

**FLAMMKUCHEN „TRÜFFEL“**  
TRÜFFELSCHMAND, TRÜFFEL, RUCOLA

**28**

**PATA NEGRA SCHINKEN** KLEIN **29**  
KALAMATA OLIVEN, BROTCHIPS 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 VOLLKORNBROT  
EINZELN ODER GEMISCHT

KLEIN **26**  
GROSS **39**

**27 OSSIETRA IMPERIAL KAVIAR**  
KARTOFFELPUFFER, WACHTELEIER,  
CRÈME FRAÎCHE 20 GR. **50**  
AUS DEM ALTONAER KAAVIAR 50 GR. **100**  
IMPORT HAUS (AKI) 100 GR. **180**

**FRANZÖSISCHE  
FELSENAUSTERN** JE **6,5**

VINAIGRETTE, CHEDDARBROT,  
TOMATENMEERRETTICH

**GEBACKENE  
AUSTERN** 3 STÜCK **21**

MAISMEHL, CHILIMAYONNAISE

**GRATINIERTER  
ROCKEFELLER AUSTERN** 3 STÜCK **24**

BLATTSPINAT, SAUCE HOLLANDAISE

**GEBACKENE  
CALAMARETTI** **26**

MAISMEHL, AIOLI

# TARANTELLA

BAR · RESTAURANT

## TARANTELLA CLASSICS

**MATJES „HAUSFRAUENART“** **26**  
APFEL-ZWIEBEL, KARTOFFELPUFFER

**KÖNIGSBERGER KLOPSE** **27**  
PÜRÉE, ROTE BETE SALAT, KAPERNSAUCE

**HÄHNCHENSCHNITZEL** **29**  
BRATKARTOFFELN, RAHMKAROTTEN, PREISELBEEREN

**PICCATA VOM KALB** **32**  
ARTISCHOCKEN, TOMATEN, SÜSSKARTOFFELPOMMES

**PAILLARD VOM KALB** **33**  
SPARGEL, RUCOLA, PARMESAN, ALTEM ESSIG

**KALBS- & ENTENLEBER** **37**  
KARTOFFELPÜRÉE, APFEL, ZWIEBELN, BALSAMICOJUS

**ORIGINAL WIENER SCHNITZEL** **38**  
BRATKARTOFFELN, GURKENSALAT, PREISELBEEREN

**SCAMPIPFANNE** **39**  
TOMATENSUGO, BÄRLAUCHPÜRÉE, GERÖSTETER  
KNOBLAUCH

**RINDERFILET MEDAILLONS** **39**  
260 GR., PFEFFERRAHMSAUCE, POMMES FRITES

**CORDON BLEU** **42**  
MAILÄNDER SCHINKEN, COMTÉ, POMMES FRITES,  
GURKENSALAT, PREISELBEEREN

## FLEISCH

**RUMPSTEAK** **49**

CA. 250 GR., ARGENTINISCHER OCHSE

**ENTRECÔTE LÜNEBURG**

35 TAGE DRY AGED 250 GR. **46**

350 GR. **55**

**US FLANKSTEAK** **42**

CA. 250 GR.

**RINDERFILET VOM  
LÜNEBURGER OCHSEN** 180 GR. **48**

280 GR. **64**

**HERRENFILET** 280 GR. **68**

SCHMORZWIEBELN

## BEILAGEN

**TARANTELLA TRÜFFELPOMMES** JE **15**

**TRÜFFELPÜRÉE** JE **15**

**SPARGEL IN RAHM** JE **7**

POMMES FRITES, BRATKARTOFFELN, JE **7**

KARTOFFELSTAMPF, SÜSSKARTOFFELPOMMES

GRÜNE BOHNEN, SPINAT, GRILLGEMÜSE, JE **5**

GEBACKENER BLUMENKOHL, DAMPFGEEMÜSE

TARANTELLA TRÜFFELMAYONNAISE JE **4**

PFEFFERRAHMSAUCE, SAUCE BÉARNAISE, JE **2**

TARANTELLA MAYONNAISE, KETCHUP &  
STEAKSAUCE

## AUS DEM MEER

**FRISCHE NORDSEE-SEEZUNGE**

SALZKARTOFFELN, BRAUNE BUTTER, GURKENSALAT

**TAGESPREIS**

**LACHSFILET** **39**

MIT GEMÜSE IM BASTKORB GEDÄMPFT, TERIYAKI

**GEGRILLTES  
THUNFISCHSTEAK** **44**

LA RATTE KARTOFFELN, TOMATENSUGO,  
ARTISCHOCKEN, OLIVEN

**GEGRILLTES  
STEINBUTTFILET** **54**

SPARGELGEMÜSE

**HUMMERPASTA „TRÜFFEL“** **54**

TORTIGLIONI, ERBSEN, KRONENDILL

**BOUILLABAISSE** KLEIN **17**

AIOLI, BROTCHIP GROSS **37**

## PASTA

**ALL'ARRABIATA** **24**

TORTIGLIONI, PEPPERONATA, TOMATEN, PARMESAN

**TRÜFFELNUDELN**

TORTIGLIONI, TRÜFFEL, PARMESAN KLEIN. **29**

GROSS **39**

**AL CARCIOFO** **29**

TORTIGLIONI, ARTISCHOKE, SCHWARZE OLIVEN,  
GETROCKNETE TOMATE, GESCHMOLZENER BURRATA

**SCAMPI** **37**

TORTIGLIONI, PEPPERONATA, PARMESAN

**AL SALMONE** **37**

TORTIGLIONI, SPINAT, LACHS, PERNOD-PFEFFERSAUCE

**RINDERFILETGESCHNETZELTES** **42**

TORTIGLIONI, PFEFFERRAHM, GESCHMORTE TOMATEN,  
PARMESAN

## AB 2 PERSONEN

PREIS PRO PERSON

**CHATEAUBRIAND  
VOM LÜNEBURGER OCHSEN** **69**

CA. 280 GR.P.P.

**DOPPELTES ENTRECÔTE** **69**

CA. 380 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**

## VEGETARISCH

**ARTISCHOCKE „CAMUS  
DE BRETAGNE“ (VEGAN)** **22**

VINAIGRETTE, SCHALOTTEN

**SZECHUAN TOFU** **24**

GEMÜSETEMPURA, KORIANDER,  
SÜSSKARTOFFELPOMMES

**GEBRATENE DIM SUM** **24**

ARTISCHOCKENBÖDEN, CURRY

## OFFENE WEINE WEISSWEIN 0,2L/0,75L

<b>2022 WEINGUT MICHEL</b> GRAUBURGUNDER, „EDITION TARANTELLA“, BADEN DEUTSCHLAND	<b>16/55</b>
<b>2022 WITTMANN</b> „AUS DEM HÄUSCHEN“ RHEINHESSEN, RIESLING	<b>18/60</b>

<b>2020 ZAHEL</b> WIENER GEMISCHTER SATZ THE REAL JULES ÖSTERREICH	<b>13/45</b>
-----------------------------------------------------------------------------	--------------

<b>2021 OREMUS/ VEGA SICILIA</b> MANDOLÁS FURMINT, TOKAJ, UNGARN	<b>18/60</b>
------------------------------------------------------------------------	--------------

<b>2022 WEINGUT RINGS</b> MUSKATELLER PFALZ, DEUTSCHLAND	<b>18/60</b>
----------------------------------------------------------------	--------------

<b>2022 WEINGUT HELDE</b> WEISSBURGUNDER „TRADITIONELL“ BADEN, DEUTSCHLAND	<b>16/55</b>
----------------------------------------------------------------------------------	--------------

<b>2022 KOLONNE NULL</b> RIESLING, ENTALKOHOLISIERT (<0,5%) DEUTSCHLAND	<b>15/50</b>
-------------------------------------------------------------------------------	--------------

## OFFENE WEINE ROTWEIN 0,2L/0,75L

<b>2019 MULDERBOSCH,</b> „FAITHFUL HOUND“, STELLENBOSCH, SÜDAFRIKA	<b>22/80</b>
--------------------------------------------------------------------------	--------------

<b>2019 MARQUES DE MURRIETA</b> RESERVA, RIOJA, SPANIEN	<b>21/70</b>
------------------------------------------------------------	--------------

<b>2021 GUADO AL TASSO</b> „IL BRUCIATO“,TOSKANA, ITALIEN	<b>20/70</b>
--------------------------------------------------------------	--------------

<b>2019 WEINGUT SCHÄFER</b> MERLOT UNFILTERT RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND	<b>18/60</b>
-----------------------------------------------------------------------------	--------------

## OFFENE WEINE ROSÉWEIN 0,2L/0,75L

<b>2022 SOALHEIRO</b> MINERAL ROSÉ, PORTUGAL	<b>16/55</b>
-------------------------------------------------	--------------

<b>2021 CAN AXARTELL</b> „THE REAL JULES“ MALLORCA	<b>15/50</b>
-------------------------------------------------------	--------------

<b>2020 SCHÄFER ROSÉ</b> RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND	<b>15/50</b>
------------------------------------------------------	--------------

## APERITIFS

<b>MANDARI FIZZ</b> MANDARINENLIKÖR, ORANGE, TONIC	<b>15</b>
<b>SARTI SPRIZZ</b> GRAPEFRUITE, SEKT, SODA	<b>15</b>
<b>PEACHER</b> LILLET ROSÉ, PEACH TREE	<b>15</b>

## CHAMPAGNER

<b>MOËT &amp; CHANDON</b> BRUT IMPERIAL 0,1L <b>22</b> 0,75 L <b>140</b>
<b>BOLLINGER</b> BRUT ROSÉ 0,1 L <b>29</b> 0,75 L <b>200</b>

## SEKT

<b>SCHÄFER RIESLING SEKT</b> 0,1 L <b>10</b> 0,75 L <b>65</b>
<b>JULIUSSPITAL ROSÉ</b> 0,1 L <b>12</b> 0,75 L <b>80</b>

## TARANTELLA CLASSICS

<b>BLODD ORANGE TONIC</b> FINSBURY GIN, PINK GRAPEFRUIT, TONIC	<b>18</b>
<b>HENDRICK'S WILDGARDEN CUP</b> HENDRICKS FLORA ADORA, ZITERONENSAFT, SODA	<b>18</b>
<b>TARANTELLA MIMOSA</b> HIMBEERPÜREÉ, HIMBEERGEIST, SEKT	<b>15</b>

## WEISSWEIN 0,75L

<b>2022 WEINGUT KLUMPP</b> GRAUBURGUNDER „TONMERGEL“ BADEN, DEUTSCHLAND	<b>70</b>	<b>2021 A. CHRISTMANN,</b> EG REITERPFAD-HOFSTÜCK, RIESLING,PFALZ,	<b>100</b>	<b>2021 WEINGUT KLUMPP</b> CHARDONNAY „MUSCHELKALK“ BADEN, DEUTSCHLAND	<b>70</b>	<b>2020 WEINGUT KORRELL</b> „ÉTAPE XXV“ RIESLING, NAHE, DEUTSCHLAND	<b>140</b>
<b>MAGNUM</b>	<b>140</b>	<b>2018 ANDRIAN</b> „DORAN“CHARDONNAY RISERVA SÜDTIROL, ITALIEN	<b>110</b>	<b>2022 SCHLOSS HALBTURN,</b> „AUSTRIAN EAGLE“ GRÜNER VELTLINER ÖSTERREICH	<b>60</b>	<b>2020 DREISSIGACKER,</b> WESTHOFENER CHARDONNAY RHEINHESSEN, DETSCHLAND	<b>100</b>
<b>2022 CANTINA TERLAN,</b> „CLASSICO“SAUVIGNON BLANC, PINOT BIANCO, CHARDONNAY, SÜDTIROL	<b>70</b>	<b>2020 OMINA ROMANA</b> „HERMES DIACOROS BIANCO II“ VIOGNIER, CHARDONNAY LAZIO, ITALIEN	<b>60</b>	<b>2018 ROBERT MONDAVI</b> CHARDONNAY, NAPA VALLEY, USA	<b>120</b>	<b>2021 MATTHIASSEN</b> „LINDA VISTA“, NAPA VALLEY USA	<b>130</b>
<b>2019 WEINGUT SALWEY,</b> GG, WEISSBURGUNDER HENKENBERG,BADEN	<b>100</b>	<b>2020 PAUL JABOULET</b> „LE JALETS“ CROZES HERMITAG BLANC- FRANKREICH	<b>80</b>	<b>2022 SAMUEL BILLAUD</b> CHABLIS „LES GRANDS TERROIRS“	<b>60</b>	<b>2020 WEINGUT WEGELER</b> „OESTRICHER“ RIESLING, RHEINGAU, DEUTSCHLAND	<b>60</b>
<b>2018 TENUTA REGALEALI</b> „VIGNA SAN FRANCESCO“ CHARDONNAY SIZILIEN, ITALIEN	<b>120</b>	<b>2022 WEINGUT PRINZ</b> „HALLGARTENER HENDELBERG“ RIESLING, RHEINGAU	<b>80</b>	<b>2020 FILIPA PATO</b> „NOSSA TOLA“BICAL, PORTUGAL	<b>90</b>	<b>2022 WAGNER-STEMPEL,</b> SCHEUREBE RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND	<b>60</b>
<b>2022 WEINGUT MALAT</b> „HÖHLGRABEN“ KREMSTAL GRÜNER VELTLINER,ÖSTERREICH	<b>60</b>	<b>2021 TENUTA DI BISERNO</b> „OCCHIONE“ VERMENTINO, ITALIEN	<b>60</b>				

## MAGNUMFLASCHEN WEISSWEIN 1,5 L

<b>2022 CANTINA TERLAN,</b> „CLASSICO“SAUVIGNON BLANC, PINOT BIANCO, CHARDONNAY, SÜDTIROL	<b>140</b>
----------------------------------------------------------------------------------------------------	------------

<b>2020 LA SCOLCA,</b> „ETICHETTA NERA“, GAVI DI GAVI PIEMONTE, ITALIEN	<b>200</b>
-------------------------------------------------------------------------------	------------

<b>2018 ANDRIAN</b> „DORAN“CHARDONNAY RISERVA SÜDTIROL, ITALIEN	<b>220</b>
-----------------------------------------------------------------------	------------

<b>2022 WEINGUT MALAT</b> „HÖHLGRABEN“ KREMSTAL GRÜNER VELTLINER,ÖSTERREICH	<b>120</b>
-----------------------------------------------------------------------------------	------------

<b>2022 WITTMANN</b> „AUS DEM HÄUSCHEN“ RHEINHESSEN, RIESLING	<b>120</b>
---------------------------------------------------------------------	------------

<b>2018 SCHLOSS HALBTURN</b> „IMPÉRIAL WEISS“ SAUVIGNON B./CHARDONNAY ÖSTERREICH	<b>200</b>
-------------------------------------------------------------------------------------------	------------

## S P E C I A L O F F E R 2019 BEAUMONT,„NEW BABY“ CHENIN BLANC,SAUVIGNON BLANC, SÜDAFRIKA **0,2L 25,00**

## ROTWEIN 0,75L

<b>2021 WEINGUT RINGS,</b> „DAS KLEINE KREUZ“ MERLOT, CARBENET FRANC, ST. LAURENT PFALZ	<b>90</b>	<b>2018 NEWTON</b> „THE PUZZLE“ SPRING MOUNTAIN DISTRICT,USA	<b>180</b>	<b>2016 OMINA ROMANA</b> „LINEA ARS MAGNA“ MERLOT	<b>200</b>	<b>2016 MARQUES DE MURRIETA</b> GRAN RESERVA, RIOJA, SPANIEN	<b>130</b>
<b>2018 MIGUEL TORRES</b> „SECRET DEL PRIORAT“ GARNACHA, MERLOT	<b>100</b>	<b>2014 WEINGUT KRONE</b> „JUWEL“ SPÄTBURGUNDER RHEINGAU, DEUTSCHLAND	<b>100</b>	<b>2017 VERGELEGEN,</b> CABERNET SAUVIGNON RESERVE, STELLENBOSCH	<b>90</b>	<b>2018 BOLLA,</b> „LE ORIGIN“, AMARONE DELLA VALPOLICELLA VENETIEN, ITALIEN	<b>110</b>
<b>2019 PENFOLDS, „BIN 28“</b> SHIRAZ, BAROSSA VALLEY	<b>100</b>	<b>2019 CHÂTEAU MEYNEY,</b> CRU BOURGEOIS, ST. ESTÉPH, FRANKREICH	<b>120</b>	<b>2021 TORCICODA TORMARSCA,</b> PRIMITIVO SALENTO, ITALIEN	<b>80</b>	<b>2019 BRICCO DELL</b> <b>UCCELLONE,</b> BARBERA D`ASTI „BRAIDA“ ITALIEN	<b>150</b>
<b>2021 ANIMA NEGRA,</b> AN/2, MALLORCA, SPANIEN	<b>95</b>	<b>2021 BOEKENHOUTSKLOOF</b> „THE CHOCOLATE BLOCK“, SÜDAFRIKA	<b>110</b>	<b>2018 SES TALAIOLES,</b> „SESTAL“ MALLORCA, SPANIEN	<b>100</b>	<b>2020 DIETER MEIER,</b> „PURO“ MALBEC, ARGENTINIEN	<b>80</b>
<b>2018 TENUTA REGALEALI</b> „VIGNA SAN FRANCESCO“ CABERNET SAUVIGNON, SIZILIEN, ITALIEN	<b>110</b>	<b>2017 EMMANUEL REYNAUD,</b> DOMAINE DES TOURS ROUGE FRANKREICH	<b>100</b>	<b>2018 CHÂTEAU POTENSAC</b> HAUT- MEDOC, FRANKREICH	<b>90</b>	<b>2019 CARLISLE WINERY</b> MANCINI RANCH, ZINFANDEL, USA	<b>150</b>

## MAGNUMFLASCHEN ROTWEIN 1,5 L

<b>2020 ANDRIAN</b> „TOR DI LUPO“LAGREIN RISERVA SÜDTIROL, ITALIEN	<b>220</b>
--------------------------------------------------------------------------	------------

<b>2018 CHANTAL LESCURE,</b> „VAUMURIENS“ BURGUND, FRANKREICH	<b>330</b>
---------------------------------------------------------------------	------------

<b>2011 BODEGAS NUMANTHIA</b> TORO, SPANIEN	<b>200</b>
------------------------------------------------	------------

<b>2017 BEAUMONT</b> „DANGERFIELD SYRAH“ SÜDAFRIKA	<b>170</b>
----------------------------------------------------------	------------

<b>2016 TENUTA REGALEALI</b> „VIGNA SAN FRANCESCO“ CABERNET SAUVIGNON, SIZILIEN, ITALIEN	<b>220</b>
---------------------------------------------------------------------------------------------------	------------

## RARITÄTENKARTE

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