

SUPPEN

HÜHNERCONSOMMÉ
GEMÜSE, LIEBSTÖCKEL

12

GURKEN-AVOCADO-SÜPPCHEN
GEEIST, FORELLEN-KAVIAR, DILL

14

HUMMERSÜPPCHEN
GARNELEN, RAHM

19

BROTAUSWAHL
PRO PERSON

2

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

CHICKEN-MINZ TACO
CHILI, MINZE, JOGHURT

12

TARANTELLA GURKENSALAT 12
GURKENRAHM, KRONENDILL

CAESAR SALAT 19
BROTCHIPS, KIRSCHTOMATEN, PARMESAN

MATJESTATAR 19
DILL-SENF-SAUCE, SCHWARZBROT

GEBACKENER BLUMENKOHL 19
SALSA VERDE, LAUCHZWIEBELN

KUHMILCH BURRATA 24
TOMATEN, BASILIKUM

VORSPEISEN

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE 24
ROTE BETE, WALNÜSSE, BIRNE, HONIG

CARPACCIO VOM RIND 27
PILZE, TRÜFFEL, PARMESAN

SASHIMI 29
VOM TUNA ODER LACHS

19 ODER GEMISCHT MIT GEFLÄMMTEN BEEF,
SOJASAUCE, WASABI, INGWER

VORSPEISEN-VARIATION
AB 2 PERSONEN

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

FLAMMKUCHEN „TRÜFFEL“ 28
TRÜFFELSCHMAND, TRÜFFEL, RUCOLA

PATA NEGRA SCHINKEN KLEIN 29
GROSS 39
KALAMATA OLIVEN, BROTCIPS

OCHSENBEEF TATAR
„PIKANT“
CRÈME FRAÎCHE, GEBACKENES WACHTELEI,
BROTCHIP **UND / ODER**

YELLOWFIN TUNA TATAR
„MEDITERRAN“
OLIVE, KAPERN, GETROCKNETE TOMATEN S
ERVIERT MIT SÜSSKARTOFFEL POMMES,
POMMES FRITES ODER VOLLKORNBROT
EINZELN ODER GEMISCHT KLEIN 26
GROSS 39

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 3 STÜCK **21**
AUSTERN

MAISMEHL, CHILIMAYONNAISE

GRATINIERTER 3 STÜCK **24**
ROCKEFELLER AUSTERN

BLATTSPINAT, SAUCE HOLLANDAISE

GEBACKENE **26**
CALAMARETTI

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

ROTBARSCHEILET 34
KARTOFFEL-GURKENSALAT, SPECKSTIPPE

KALBSLEBER 37
KARTOFFELPÜRÉE, APFEL, ZWIEBELN, BALSAMICOJUS

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL 38
BRATKARTOFFELN, GURKENSALAT, PREISELBEEREN

LAMMGESCHNETZELTES 38
ARTISCHOCKEN, GETR. TOMATEN, POLENTA

SCAMPIPFANNE 39
TOMATENSUGO, LIGURISCHES PÜRÉE, 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**

SYLTER DEICHLAMMRÜCKEN

CAFÉ DE PARIS BUTTER 280 GR. **42**

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

PIFFERLINGE „NATUR“ JE 9

POMMES FRITES, BRATKARTOFFELN, JE 7

KARTOFFELSTAMPF, SÜSSKARTOFFELPOMMES

GRÜNE BOHNEN, SPINAT, GRILLGEMÜSE, JE 5

GEBACKENER BLUMENKOHL, DAMPFGEWÜRZ

TARANTELLA TRÜFFELMAYONNAISE JE 4

PFEFFERRAHMSAUCE, SAUCE BÉARNAISE, JE 2

TARANTELLA MAYONNAISE, KETCHUP &

STEAKSAUCE

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

AUS DEM MEER

FRISCHE NORDSEE-SEEZUNGE
SALZKARTOFFELN, BRAUNE BUTTER, GURKENSALAT
TAGESPREIS

LACHSFILET 42
PIFFERLINGE, SCHNITTLAUCHRAHM, KARTOFFELN

GEGRILLTES
THUNFISCHSTEAK 44

LA RATTE KARTOFFELN, TOMATENSUGO,
ARTISCHOCKEN, OLIVEN

GEGRILLTES
STEINBUTTFILET 54

SPARGELGEMÜSE

HUMMERPASTA „TRÜFFEL“ 54

TORTIGLIONI, ERBSEN, KRONENDILL

BOUILLABAISSE KLEIN 17
GROSS 37
AIOLI, BROTCIP

PASTA

ALL'ARRABIATA 24

TORTIGLIONI, PEPPERONATA, TOMATEN, PARMESAN

TRÜFFELNUDELN

TORTIGLIONI, TRÜFFEL, PARMESAN KLEIN. 29
GROSS 39

AL CARCIOFO 29

TORTIGLIONI, ARTISCHOCKE, OLIVEN, GETR. TOMATE,
GESCHMOLZENER BURRATA

AL CANTARELLO 32

TORTIGLIONI, PFIFFERLINGE, CONCASSÉE

SCAMPI 37

TORTIGLIONI, PEPPERONATA, PARMESAN

AL SALMONE 37

TORTIGLIONI, LACHS, PESTO, GETR. TOMATE

RINDERFILETGESCHNETZELTES 42

TORTIGLIONI, PFEFFERRAHM, GESCHMORTE TOMATEN

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**

2022 WEINGUT MICHEL
GRAUBURGUNDER,
„EDITION TARANTELLA“, BADEN
DEUTSCHLAND **18/60**

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

2020 ZAHEL
WIENER GEMISCHTER SATZ
THE REAL JULES
ÖSTERREICH **13/45**

2021 OREMUS/ VEGA SICILIA
MANDOLÁS FURMINT, TOKAJ,
UNGARN **18/60**

2022 WEINGUT RINGS
MUSKATELLER
PFALZ, DEUTSCHLAND **18/60**

2022 WEINGUT HELDE **19/65**
CHARDONNAY „HANDSORTIERT“
BADEN, DEUTSCHLAND

2023 CLOUDY BAY, **20/70**
SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH
NEUSEELAND

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

2018 BEAUMONT
„DANGERFIELD SYRAH“
SÜDAFRIKA **24/85**

2019 MARQUES DE MURRIETA
RESERVA, RIOJA, SPANIEN **21/70**

2021 MULDERBOSCH,
„FAITHFUL HOUND“,
STELLENBOSCH, SÜDAFRIKA **25/90**

2019 WEINGUT SCHÄFER
MERLOT UNFILTERT
RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND **18/60**

**OFFENE WEINE
ROSÉWEIN 0,2L/0,75L**

2022 SOALHEIRO
MINERAL ROSÉ, PORTUGAL **16/55**

2021 CAN AXARTELL
„THE REAL JULES“ MALLORCA **15/50**

2023 MARCHESE ANTINORI
CALAFURIA ROSATO, ITALIEN **16/55**

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

APERITIFS

ETTER ORANGE SPRIZZ **15**
ETTER ORANGE, NOILLY PRAT AMBRE,
SEKT, SODA

HAPPY GINGER **15**
INGWER, MINZE, CRODINO, SEKT

CHAMPAGNER

RUINART „R DE RUINART“
BRUT
0,1L **24** 0,75 L **165**

RUINART BRUT ROSÉ
0,1 L **26** 0,75 L **175**

SEKT

SCHÄFER RIESLING SEKT
0,1 L **10** 0,75 L **65**

JULIUSSPITAL ROSÉ
0,1 L **12** 0,75 L **80**

TARANTELLA CLASSICS

SARTI SPRIZZ **15**
GRAPEFRUITE, SEKT, SODA

PENICILIN **18**
MONKEY SHOULDER, ZITRONENSAFT, HONIG-INGWERSIRUP

TARANTELLA FERARRI **15**
ERDBEERPÜREÉ, RASPBERRYLIKÖR, SEKT

WEISSWEIN 0,75L			
2022 KOLONNE NULL RIESLING, ENTALKOHOLISIERT (<0,5%)DEUTSCHLAND 50	2021 A.CHRISTMANN, EG REITERPFAD-HOFSTÜCK, RIESLING,PFALZ, 100	2020 ZAHEL 65 WIENER GEMISCHTER SATZ „GROSSER NUSSBERG“ ÖSTERREICH	2020 WEINGUT KORRELL „ÉTAPE XXV“ RIESLING, NAHE, DEUTSCHLAND 140
2022 WEINGUT KLUMPP GRAUBURGUNDER „TONMERGEL“ BADEN, DEUTSCHLAND 70	2018 ANDRIAN „DORAN“CHARDONNAY RISERVA SÜDTIROL, ITALIEN 110	2021 AXEL BAUER, SAUVIGNON BLANC „HANDWERK“ DEUTSCHLAND 60	2020 DREISSIGACKER, WESTHOFENER CHARDONNAY RHEINHESSEN, DETSCHLAND 100
2022 CANTINA TERLAN, „CLASSICO“SAUVIGNON BLANC, PINOT BIANCO, CHARDONNAY, SÜDTIROL 70	2020 OMINA ROMANA 60 „HERMES DIACTOROS BIANCO II“ VIOGNIER, CHARDONNAY LAZIO, ITALIEN	2020 RODRIGUEZ& SANZO „BAJO VELO“ VERDEJO (SHERRYFASS) SPANIEN 70	2022 F. COPPOLA 70 „DIAMONDS COLLECTION“ CHARDONNAY, SONOMA COUNTRY,USA
2019 WEINGUT SALWEY, GG, WEISSBURGUNDER STEINGRUBENBERG,BADEN 100	2020 PAUL JABOULET 80 „LE JALETS“ CROZES HERMITAG BLANC- FRANKREICH	2022 WEINGUT BERNHART SCHWEIGENER AUXERROIS „TONMERKEL“ BADEN,DEUTSCHLAND 60	2020 WEINGUT WEGELER „OESTRICHER“ RIESLING, RHEINGAU, DEUTSCHLAND 60
2018 TENUTA REGALEALI „LEONE“ PINOT BIANCO, SAUVIGNON BLANC, MOSCATO, SIZILIEN, ITALIEN 70	2022 WEINGUT PRINZ 80 „HALLGARTENER HENDELBERG“ RIESLING, RHEINGAU	2020 FILIPA PATO „NOSSA TOLA“BICAL, PORTUGAL 90	2022 WAGNER- STEMPEL, 60 SCHEUREBE RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND
		2023 TENUTA DI BISERNO „OCCHIONE“ VERMENTINO,ITALIEN 60	

**MAGNUMFLASCHEN
WEISSWEIN 1,5 L**

2022 CANTINA TERLAN,
„CLASSICO“SAUVIGNON BLANC,
PINOT BIANCO, CHARDONNAY,
SÜDTIROL **140**

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

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

2022 TENUTA REGALEALI
„LEONE“PINOT BIANCO, SAUVIGNON
BLANC, SIZILIEN **140**

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

2021 AXEL BAUER **120**
„HANDWERK“
SAUVIGNON BLANC
BADEN, DEUTSCHLAND

S P E C I A L O F F E R
2018 NEWTON „UNFILTERED“ CHARDONNAY, KALIFORNIEN, USA **0,2L 25,00**

ROTWEIN 0,75L			
2021 WEINGUT RINGS, „DAS KLEINE KREUZ“ MERLOT, CARBENET FRANC, ST. LAURENT PFALZ 90	2018 NEWTON „THE PUZZLE“ SPRING MOUNTAIN DISTRICT,USA 180	2016 OMINA ROMANA „LINEA ARS MAGNA“ MERLOT 200	2016 MARQUES DE MURRIETA GRAN RESERVA, RIOJA, SPANIEN 130
2021 COTARELLA TRENTANNI ROSSO (MERLOT, SANGIOVESE) 60	2014 WEINGUT KRONE „JUWEL“ SPÄTBURGUNDER RHEINGAU, DEUTSCHLAND 100	2017 VERGELEGEN, CABERNET SAUVIGNON RESERVE, STELLENBOSCH 90	2018 BOLLA, „LE ORIGIN“, AMARONE DELLA VALPOLICELLA VENETIEN, ITALIEN 110
2019 PENFOLDS, „BIN 28“ SHIRAZ, BAROSSA VALLEY 100	2019 CHÂTEAU MEYNEY, CRU BOURGEOIS, ST. ESTÉPH, FRANKREICH 120	2021 TORCICODA TORMARSCA, PRIMITIVO SALENTO, ITALIEN 80	2019 BRICCO DELL 150 UCCELLONE, BARBERA D`ASTI „BRAIDA“ ITALIEN 300
2021 ANIMA NEGRA, AN/2, MALLORCA, SPANIEN 95	2022 BOEKENHOUTSKLOOF „THE CHOCOLATE BLOCK“, SÜDAFRIKA 110 MAGNUM 200	2017 CH. DE SAINT COSME, GIGONDAS, RHÔNE, FRANKREICH 90	2020 DIETER MEIER, „PURO“ MALBEC, ARGENTINNIEN 80
2018 TENUTA REGALEALI „VIGNA SAN FRANCESCO“ CABERNET SAUVIGNON, SIZILIEN, ITALIEN 110	2017 EMMANUEL REYNAUD, DOMAINE DES TOURS ROUGE FRANKREICH 100	2018 CHÂTEAU POTENSAC HAUT- MEDOC, FRANKREICH 90	2019 CARLISLE WINERY 150 MANCINI RANCH, ZINFANDEL, USA

**MAGNUMFLASCHEN
ROTWEIN 1,5 L**

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

2020 RODRIGUEZ & SANZO,
„WHISBA“ (WHISKYFASS)
SPANIEN **180**

2019 SES TALAIOLES **200**
„SESTAL“ MALLORCA, SPANIEN

2017 BEAUMONT
„DANGERFIELD SYRAH“
SÜDAFRIKA **170**

2016 TENUTA REGALEALI
„VIGNA SAN FRANCESCO“
CABERNET SAUVIGNON,
SIZILIEN, ITALIEN **220**

RARITÄTENKARTE

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