

SUPPEN

TAFELSPITZCONSOMMÉ 12
GEMÜSE, MARKKLÖSSCHEN

TOMATENCRÈME-SÜPPCHEN 14
SCHLAGGRAHM, CROÛTONS

THAI-CURRY-SUPPE 16
CHILI, KOKOS, HUHN

HUMMERSÜPPCHEN 19
GARNELN, RAHM

BROTAUSWAHL 2
PRO PERSON

GEBACKENE GARNELE PRO STK. 7
WASABICRÈME, CHILIMAYONNAISE

BBQ TACO 9
CHILI, PULLED PORK, GURKE, ZWIEBEL

TARANTELLA GURKENSALAT 12
GURKENRAHM, KRONENDILL

CAESAR SALAT 19
BROTCHIPS, KIRSCHTOMATEN, PARMESAN

GEBACKENER BLUMENKOHL 19
SALSA VERDE, LAUCHZWIEBELN

KUHMILCH BURRATA 24
TOMATEN, BASILIKUM

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE 25
ROTE BETE, WALNÜSSE, BIRNE, HONIG

VORSPEISEN

CARPACCIO VOM RIND 28
PILZE, TRÜFFEL, PARMESAN

SASHIMI 31
VOM TUNA ODER LACHS
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 34

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
SERVIERT MIT SÜSSKARTOFFEL POMMES,
POMMES FRITES ODER VOLLKORNBROT
EINZELN ODER GEMISCHT KLEIN 27 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 7
VINAIGRETTE, CHEDDARBROT,
TOMATENMEERRETTICH

GEBACKENE AUSTERN 3 STÜCK 21
MAISMEHL, CHILIMAYONNAISE

GRATINIERTER ROCKEFELLER AUSTERN 3 STÜCK 24
BLATTSPINAT, SAUCE HOLLANDAISE

GEBACKENE CALAMARETTI 27
MAISMEHL, AIOLI

TARANTELLA

BAR · RESTAURANT

TARANTELLA CLASSICS

KÖNIGSBERGER KLOPSE 28
PÜRÉE, ROTE BETE SALAT, KAPERNSAUCE

HÄHNCHENSCHNITZEL 29
BRATKARTOFFELN, RAHMKAROTTEN, PREISELBEEREN

ROTBARSCHFILET 35
KARTOFFEL-GURKENSALAT, SPECKSTIPPE

OMAS RINDERROULADE 36
KARTOFFELPÜREE, SPITZKOHL

TAFELSPITZ 36
KARTOFFELSTAMPF, SALSA VERDE, FR. MEERRETTICH

KROSSER SPANFERKELBAUCH 39
LA RATTE KARTOFFELN, SAUERKRAUT

KALBSLEBER 39
KARTOFFELPÜREE, APFEL, ZWIEBELN, BALSAMICOJUS

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL 39
BRATKARTOFFELN, GURKENSALAT, PREISELBEEREN

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

SCAMPIFANNE 44
TOMATENSUGO, LIGURISCHES PÜRÉE, GERÖSTETER
KNOBLAUCH

RINDERFILET MEDAILLONS 44
260 GR., PFEFFERRAHMSAUCE, POMMES FRITES

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

PIFFERLINGE IN RAHM JE 9

PIFFERLINGE „NATUR“ JE 9

POMMES FRITES, BRATKARTOFFELN,
KARTOFFELSTAMPF, SÜSSKARTOFFELPOMMES JE 7

GRÜNE BOHNEN, SPINAT, GRILLGEMÜSE,
GEBACKENER BLUMENKOHL, DAMPFGEEMÜSE JE 5

TARANTELLA TRÜFFELMAYONNAISE JE 4

PFEFFERRAHMSAUCE, SAUCE BÉARNAISE,
TARANTELLA MAYONNAISE, KETCHUP &
STEAKSAUCE JE 2

AUS DEM MEER

BOUILLABAISSE KLEIN 19 GROSS 39
AIOLI, BROTCIP

LACHSFILET 44
PIFFERLINGE, SCHNITTLAUCHRAHM, KARTOFFELN

GEGRILLTES THUNFISCHSTEAK 46
LA RATTE KARTOFFELN, TOMATENSUGO,
ARTISCHOCKEN, OLIVEN

GEGRILLTES STEINBUTTFILET 58
SPINAT,SELLERIEPÜRÉE, TRÜFFEL

HUMMERPASTA „TRÜFFEL“ 58
TORTIGLIONI, ERBSEN, KRONENDILL

FRISCHE NORDSEE-SEEZUNGE 79
SALZKARTOFFELN, BRAUNE BUTTER, GURKENSALAT

PASTA

ALL'ARRABIATA 24
TORTIGLIONI, PEPERONATA, 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

AL SALMONE 37
TORTIGLIONI, LACHS, PESTO, GETR. TOMATE

SCAMPI 39
TORTIGLIONI, PEPPERONATA, PARMESAN

RINDERFILETGESCHNETZELTES 42
TORTIGLIONI, PFEFFERRAHM, GESCHMORTE TOMATEN

AB 2 PERSONEN

PREIS PRO PERSON

CHATEAUBRIAND VOM LÜNEBURGER OCHSEN 75
CA. 280 GR.P.P.

DOPPELTES ENTRECÔTE 75
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** 79
ZUBEREITUNGSZEIT STEINBUTT
MINDESTENS 30 MINUTEN

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

2023 WEINGUT MICHEL 18/60
GRAUBURGUNDER
„TARANTELLA GOLD EDITION“
BADEN, DEUTSCHLAND

2022 WEINGUT RINGS 18/60
MUSKATELLER
PFALZ, DEUTSCHLAND

2023 WEINGUT WITTMANN 18/60
„AUS DEM HÄUSCHEN“
RHEINHESSEN, RIESLING

2019 WEINGUT SCHÄFER 16/55
WEISSBURGUNDER/CHARDONNAY
RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

2022 SAMUEL BILLAU 22/80
CHABLIS, „LES GRANDS TERROIRS“
FRANKREICH

2022 DOMAINE WACHAU 20/70
„AXPOINT“ SMARAGD
GRÜNER VELTLINER, ÖSTERREICH

2022 WEINGUT HELDE 18/60
WEISSWEIN CUVÉE
BADEN, DEUTSCHLAND

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

2018 BEAUMONT 24/85
„DANGERFIELD SYRAH“
SÜDAFRIKA

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

2020 RODRIGUEZ & SANZO 21/75
TEMPRANILLO „WHISBA“ (WHISKYFASS)
SPANIEN

2019 PENFOLDS, „MAX´S“ 18/60
(SHIRAZ/ CABERNET SAUVIGNON),
BAROSSA VALLEY, AUSTRALIEN

2021 COTARELLA 14/50
TRENTANNI ROSSO
(MERLOT, SANGIOVESE)

OFFENE WEINE ROSÉWEIN 0,2L/0,75L

CHÂTEAU MINUTY 19/65
„CUVÉE M“ FRANKREICH

2020 SCHÄFER ROSÉ 15/50
RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

APERITIFS

ETTER ORANGE SPRITZ 15
ETTER ORANGE, NOILLY PRAT AMBRE,
SEKT, SODA

CHANDON GARDEN SPRITZ 15
ORANGE, SODA

CHAMPAGNER/ SEKT

MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL 130
0,1L 18 0,75 L

MOET & CHANDON BRUT ROSÉ 140
0,1 L 21 0,75 L

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

TARANTELLA CLASSICS

PEAR FIZZ 15

WILLIAMS, HONIG, GINGER BEER

MARTINI LEMONADE 15

MARTINI ROSATO, ZITRONENSAFT, GRAPFRUITE, SODA

GIN BERRY SPRITZ 15

MOCKTAILS

FRUIT PUNCH 12
ORANGE, ANANAS, LIMETTENSAFT, HIMBEER, EDBEER

MATCH POINT 12
BITTER LEMON, MARACUJASSAFT, ORANGENSAFT,
ANANASSAFT, KOKOSSIRUP

WEISSWEIN 0,75L

2022 KRUG 50
WIENER GEMISCHTER SATZ
ÖSTERREICH

2022 WEINGUT KLUMPP 70
GRAUBURGUNDER „TONMERGEL“
BADEN, DEUTSCHLAND

2022 WEINGUT BERNHART 60
SCHWEIGENER AUXERROIS
„TONMERKEL“ BADEN, DEUTSCHLAND

2020 M. FELLUGA 60
„JUST MOLAMATTA“ BIANCO DOC
FRIULI, ITALIEN

2022 TENUTA REGALEALI 70
„LEONE“ PINOT BIANCO, SAUVIGNON
BLANC, MOSCATO, SIZILIEN, ITALIEN

2021 GERAD BERTRAND 100
CIGALUS BLANC, LANGUEDOC,
FRANKREICH

2022 CRYSTALLUM 80
„THE AGNES“ CHARDONNAY
HEMEL EN AARDE, SÜDAFRIKA

2022 SAMUEL BILLAUD 80
CHABLIS, „LES GRANDS TERROIRS“
FRANKREICH

2022 PAUL JABOULET 80
„LA MULE“ CROZES HERMITAG BLANC-
FRANKREICH

2021 WEINGUT WEGELER 70
„GEHEIMRAT J“ RIESLING,
RHEINGAU, DEUTSCHLAND

2022 LEQUIN-COLIN 60
BOURGOGNE CHARDONNAY,
BURGUND, FRANKREICH

2020 WEINGUT KORRELL 90
„KREUZNACHER PARADIES“
RIESLING, NAHE, DEUTSCHLAND

2022 SCHLOSS HALBTURN, 60
„AUSTRIAN EAGLE“
GRÜNER VELTLINER, ÖSTERREICH

2019 WEINGUT SALWEY, 100
GG, WEISSBURGUNDER
STEINGRUBENBERG, BADEN

2022 M. FELLUGA 80
RUSSIZ SUPERIORE, „COLLIO“
PINOT BIANCO DOC, ITALIEN

2021 A. CHRISTMANN 80
„GIMMELDINGER KAPELLENBERG“
RIESLING, PFALZ, DEUTSCHLAND

2020 DREISSIGACKER 100
WESTHOFENER CHARDONNAY
RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

2022 F. COPPOLA 70
„DIAMONDS COLLECTION“
CHARDONNAY, SONOMA COUNTRY, USA

2021 FILIPA PATO 60
ARINTO/BICAL, BAIRRADA
PORTUGAL

2021 WEINGUT KLUMPP 70
CHARDONNAY „MUSCHELKALK“
BADEN, DEUTSCHLAND

CHAMPAGNER 0,75 L

RUINART „R DE RUINART“ 165
BRUT

RUINART BRUT ROSÉ 175

RUINART BLANC DE BLANCS 180

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE 160
BRUT

BOLLINGER BRUT ROSÉ 200

LAURENT-PERRIER 180
2012 BRUT

MOET & CHANDON 360

2013 „CUVÉE DOM PERIGNON“

SPECIAL OFFER

2021 WITTMANN „RESERVE“ CHARDONNAY, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND 0,1L 15,00

ROTWEIN 0,75L

2021 WEINGUT RINGS, 90
„DAS KLEINE KREUZ“
MERLOT, CABERNET FRANC, ST. LAURENT
PFALZ

2021 COTARELLA 50
TRENTANNI ROSSO
(MERLOT, SANGIOVESE)

2019 PENFOLDS, „BIN 28“ 100
SHIRAZ, BAROSSA VALLEY

2021 GERAD BERTRAND 100
CIGALUS ROUGE, LANGUEDOC

2018 TENUTA REGALEALI
„VIGNA SAN FRANCESCO“
CABERNET SAUVIGNON,

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

2014 WEINGUT KRONE 100
„JUWEL“ SPÄTBURGUNDER
RHEINGAU, DEUTSCHLAND

2019 CHÂTEAU MEYNEY, 120
CRU BOURGEOIS,
ST. ESTÉPH, FRANKREICH

2022 BOEKENHOUTSKLOOF 110
„THE CHOCOLATE BLOCK“,
SÜDAFRIKA

2017 EMMANUEL REYNAUD, 100
DOMAINE DES TOURS ROUGE
FRANKREICH

2016 OMINA ROMANA 200
„LINEA ARS MAGNA“ MERLOT

2017 BODEGAS PINTIA 130
PINTIA, TORO, SPANIEN

2021 GUADO AL TASSO, 70
„IL BRUCIATO“, ANTINORI, ITALIEN

2018 SES TALAIOLES, 100
„SESTAL“ MALLORCA, SPANIEN

2017 CH. DE SAINT COSME, 90
GIGONDAS, RHÔNE,
FRANKREICH

2018 CHÂTEAU POTENSAC 90
HAUT- MEDOC, FRANKREICH

2019 MARQUES DE MURRIETA 70
RESERVA, RIJOA, SPANIEN

2018 BOLLA, 110
„LE ORIGIN“,
AMARONE DELLA VALPOLICELLA
VENETIEN, ITALIEN

2019 BRICCO DELL 150
UCCELLONE,
BARBERA D'ASTI „BRAIDA“ ITALIEN

2022 DIETER MEIER, 80
„PURO“ MALBEC, ARGENTINIEN

2019 CARLISLE WINERY 150
MANCINI RANCH, ZINFANDEL, USA

MAGNUMFLASCHEN ROTWEIN 1,5 L

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

2020 RODRIGUEZ & SANZO, 150
TEMPRANILLO „WHISBA“ (WHISKYFASS)
SPANIEN

2019 SES TALAIOLES 200
„SESTAL“ MALLORCA, SPANIEN

2017 BEAUMONT 170
„DANGERFIELD SYRAH“
SÜDAFRIKA

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

RARITÄTENKARTE

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.