

SUPPEN

TAFELSPITZCONSOMMÉ

GEMÜSE, MARKKLÖSSCHEN **12**

KÜRBISSÜPPCHEN

KÜRBISKERNÖL **12**

TOMATENCRÈME-SÜPPCHEN

SCHLAGRAHM, CROÛTONS **14**

THAI-CURRY-SUPPE

CHILI, KOKOS, HUHN **16**

HUMMERSÜPPCHEN

GARNELEN, RAHM **19**

BROTAUSWAHL

PRO PERSON **2**

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

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

VORSPEISENVARIAATION 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

KALAMATA OLIVEN, BROTCIPS GROSS **39**

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 VOLLKORBROT
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

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 46

35 TAGE DRY AGED 250 GR. **46**
350 GR. **55**

RINDERFILET VOM LÜNEBURGER OCHSEN 180 GR. 48

280 GR. **64**

HERRENFILET 280 GR. 68

SCHMORZWIEBELN

BEILAGEN

TARANTELLA TRÜFFELPOMMES JE 15

TRÜFFELPÜRÉE JE 15

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 &

STEAUSAUCE

AUS DEM MEER

LACHSFILET 44

MIT GEMÜSE IM BASTKORB GEDÄMPFT, TERIYAKI

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 KLEIN. 29

TORTIGLIONI, TRÜFFEL, PARMESAN GROSS **39**

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

ZUBEREITUNGSZEIT STEINBUTT

MINDESTENS 30 MINUTEN

79

ZUM FISCH REICHEN WIR SPINAT,
SALZKARTOFFELN & 2-ERLEI SAUCEN

BOCKELHOLMER ENTE

GANZE ENTE (FÜR 2 PERSONEN) 130

HALBE ENTE (FÜR 1 PERSON) 65

ZUR ENTE REICHEN WIR ROTKOHL,
KLÖSSE & ENTENJUS

VEGETARISCH

ARTISCHOCKE „CAMUS DE BRETAGNE“ (VEGAN) 22

VINAIGRETTE, SCHALOTTEN

KÜRBIS-CANNELONI 24

„CARBONARA“ MIT KRÄUTERSAITLINGEN

GEBRATENE DIM SUM 24

ARTISCHOCKENBÖDEN, CURRY

TARANTELLA

BAR · RESTAURANT

**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

2021 A.CHRISTMANN 18/60
„VOGELSANG“RIESLING
PFALZ, DEUTSCHLAND

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

2022 SAMUEL BILLAUD 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**

2019 WEINGUT HELDE 12/45
SPÄTBURGUNDER, BADEN, DEUTSCHLAND

2021 MULDERBOSCH, 20/70
„FAITHFUL HOUND“,STELLENBOSCH,
SÜDAFRIKA

2018 SES TALAIOLES, 20/70
„SESTAL“ MALLORCA, SPANIEN

2019 CHÂTEAU MEYNEY, 22/80
CRU BOURGEOIS,
ST. ESTÉPH, FRANKREICH

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

2021 CH. DE SAINT COSME 19/65
CÔTES DU RHÔNE, „SÉLECTION“
FRANKREICH

**OFFENE WEINE
ROSÉWEIN 0,2L/0,75L**

CHÂTEAU MINUTY 19/65
„CUVÉE M“ FRANKREICH

2020 SCHÄFER ROSÉ 15/50
RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

APERITIFS
CHERRY ROYAL 15
ETTER KIRSCH,JOHANNISBEESAFT,
SODA
PIMMS NR. 1 CUP 15
PIMMS NR.1, GINGER ALE, ORANGE,
GURKE, MINZE

CHAMPAGNER/ SEKT
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT 140
0,1L 19 0,75 L
BOLLINGER BRUT ROSÉ 165
0,1 L 22 0,75 L
SCHÄFER RIESLING SEKT BRUT 65
0,1 L 10 0,75 L

TARANTELLA CLASSICS
PEAR FIZZ 15
WILLIAMS, HONIG, GINGER BEER
GIN BERRY SPRITZ 15
GIN, BROMBEERLIKÖR, ZITRONENLIMONADE

MOCKTAILS
FRUIT PUNCH 12
ORANGE, ANANAS, LIMETTENSAFT,HIMBEER, EDDEER
MATCH POINT 12
BITTER LEMON, MARACUJASSAFT, ORANGENSAFT,
ANANASSAFT, KOKOSSIRUP

WEISSWEIN 0,75L			
2022 KRUG 50 WIENER GEMISCHTER SATZ ÖSTERREICH	2021 GERAD BERTRAND 100 CIGALUS BLANC, LANGUEDOC, FRANKREICH	2022 LEQUIN-COLIN 60 BOURGOGNE CHARDONNAY, BURGUND,FRANKREICH	2018 ÖKONOMIERAT REBHOLZ 100 „GANZHORN IM SONNENSCHNEIN, WEISSBURGUNDER GG
2022 WEINGUT KLUMPP 140 GRAUBURGUNDER „TONMERGEL“ BADEN, DEUTSCHLAND MAGNUM	2022 CRYSTALLUM 80 „THE AGNES“ CHARDONNAY HEMEL EN AARDE, SÜDAFRIKA	2022 SCHLOSS HALBTURN, 60 „AUSTRIAN EAGLE“ GRÜNER VELTLINER, ÖSTERREICH	2020 DREISSIGACKER 100 WESTHOFENER CHARDONNAY RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND
2022 WEINGUT BERNHART 60 SCHWEIGENER AUXERROIS „TONMERKEL“ BADEN,DEUTSCHLAND	2020 DOMAINE J.A. FERRET 100 POUILLY-FUISSÉ, BURGUND FRANKREICH	2019 WEINGUT SALWEY, 100 GG, WEISSBURGUNDER STEINGRUBENBERG,BADEN	2018 GROSS 70 „STARTIN“ MORILLON (CHARDONNAY) SÜDSTEIERMARK, ÖSTERREICH
2020 M. FELLUGA 60 „JUST MOLAMATTA“ BIANCO DOC FRIULI, ITALIEN	2022 PAUL JABOULET 80 „LA MULE“ CROZES HERMITAG BLANC FRANKREICH	2022 M. FELLUGA 80 RUSSIZ SUPERIORE, „COLLIO“ PINOT BIANCO DOC, ITALIEN	2021 FILIPA PATO 60 ARINTO/BICAL, BAIRRADA PORTUGAL
	2021 WEINGUT WEGELER 70 „GEHEIMRAT J“ RIESLING, RHEINGAU, DEUTSCHLAND		2021 WEINGUT KLUMPP 70 CHARDONNAY „MUSCHELKALK“ BADEN, DEUTSCHLAND

S P E C I A L O F F E R
2019 BRICCO DELL UCCELLONE BARBERA D'ASTI „BRAIDA“ PIEMONT, ITALIEN 0,1L 15,00

ROTWEIN 0,75L			
2021 WEINGUT RINGS, 90 „DAS KLEINE KREUZ“ MERLOT, CARBENET FRANC, ST. LAURENT PFALZ	2018 NEWTON 180 „THE PUZZLE“ SPRING MOUNTAIN DISTRICT,USA	2022 ANIMA NEGRA 90 „AN/2“ MALLORCA, SPANIEN	95 2020 ANDRIAN 220 „TOR DI LUPO“LAGREIN RISERVA SÜDTIROL, ITALIEN MAGNUM
2012 CHÂTEAU LOUSTEAUNEUF 70 „CRU BOURGEOIS“ MEDOC FRANKREICH	2014 WEINGUT KRONE 80 „JUWEL“ SPÄTBURGUNDER RHEINGAU, DEUTSCHLAND	2017 BODEGAS PINTIA 90 PINTIA, TORO, SPANIEN	2016 NUMANTHIA 90 TORO, SPANIEN
2019 PENFOLDS, „BIN 28“ 100 SHIRAZ, BAROSSA VALLEY	2020 WEINGUT ZIEREISEN, 100 „JASPIS“ SYRAH , BADEN	2021 GUADO AL TASSO, 70 „IL BRUCIATO“, ANTINORI, ITALIEN	2018 BODEGAS ALION/ 80 VEGA SICILIA ALION, RIBERA DEL DUERO, SPANIEN MAGNUM 300
2021 GERAD BERTRAND 100 CIGALUS ROUGE, LANGUEDOC	2022 BOEKENHOUTSKLOOF 110 „THE CHOCOLATE BLOCK“, SÜDAFRIKA MAGNUM 200	2018 CHÂTEAU ROZIER 80 AOC, GRAND CRU ST. EMILION, FRANKREICH	2018 CH. DE ROUANNE 60 VINSOBRES, RHÔNE,FRANKREICH
2018 TENUTA REGALEALI 80 „VIGNA SAN FRANCESCO“ CABERNET SAUVIGNON, SIZILIEN, ITALIEN	2017 EMMANUEL REYNAUD, 100 DOMAINE DES TOURS ROUGE FRANKREICH	2017 CH. DE SAINT COSME, 90 GIGONDAS, RHÔNE, FRANKREICH	2017 LA BASTIDE ST. DOMINIQUE, 100 CHÂTEAUNEUF DU PAPE, RHÔNE, FRANKREICH
			2020 CHÂTEAU PEYRAT 60 PEYRAT ROUGE, PESSAC-LEOGNAN FRANKREICH
			2018 MIGUEL TORRES 100 MAS LA PLANA, PENEDÉS, SPANIEN
			2013 CERETTO 120 BARBARESCO„BERNADOT“ PIEMONT, ITALIEN
			2012 ANTHONIJ RUPERT 100 MERLOT, FRANSCHHOEK, SÜDAFRIKA
			2021 LEO HILLINGER 90 „HILL 1“, BURGENLAND ÖSTERREICH

LAST CHANCE
(WENIGER ALS 2 FLASCHEN)

WEISSWEIN 0,75L

2020 WEINGUT KORRELL 80
„KREUZNACHER PARADIES“
RIESLING, NAHE, DEUTSCHLAND

2021 WITTMANN 100
WEISSBURGUNDER„RESERVE“
RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

2020 WITTMANN 120
„AULERDE“ GG RIESLING
RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

2020 FILIPA PATO 70
„NOSSA TOLA“ BICAL,, BAIRRADA
PORTUGAL 2021

2021 KNOLL 90
„LOIBNER“ SMARAGD,
GELBER TRAMINER WACHHAU

LAST CHANCE
(WENIGER ALS 2 FLASCHEN)

ROTWEIN 0,75L/1,5L

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.