

## SUPPEN

<b>TAFELSPITZCONSOMMÉ</b> GEMÜSE, MARKKLÖSSCHEN	<b>13</b>
<b>KÜRBISSÜPPCHEN</b> KÜRBISKERNÖL	<b>13</b>
<b>TOMATENCRÈME-SÜPPCHEN</b> SCHLAGRAHM, CROÛTONS	<b>14</b>
<b>THAI-CURRY-SUPPE</b> CHILI, KOKOS, HUHNE	<b>16</b>
<b>HUMMERSÜPPCHEN</b> GARNELEN, RAHM	<b>21</b>
<b>BROTAUSWAHL</b> PRO PERSON	<b>2</b>

## PULLED ENTEN TACO

KREUZKÜMMEL, KORIANDER, ENTE

<b>TARANTELLA GURKENSALAT</b> GURKENRAHM, KRONENDILL	<b>12</b>
<b>CAESAR SALAT</b> BROTCHIPS, KIRSCHTOMATEN, PARMESAN	<b>19</b>
<b>GEBACKENER BLUMENKOHL</b> SALSA VERDE, LAUCHZWIEBELN	<b>19</b>
<b>FELDSALAT</b> KARTOFFEL-CROÛTONS, GEFLÜGELLEBER	<b>19</b>
<b>ENTENLEBERMOUSSE</b> PREISELBEEREN, BRIOCHE	<b>19</b>

9

## VORSPEISEN

<b>ENTENPRALINE</b> SELLERIEPÜRÉE, TRÜFFELSCHAUM	<b>24</b>
<b>GRATINIERTER ZIEGENKÄSE</b> ROTE BETE, WALNÜSSE, BIRNE, HONIG	<b>26</b>
<b>CARPACCIO VOM RIND</b> PILZE, TRÜFFEL, PARMESAN	<b>29</b>
<b>VORSPEISENVARIAATION AB 2 PERSONEN</b> OCHSENBEUF TATAR „PIKANT“, FLAMMKUCHEN TRÜFFEL + 3 WEITERE VORSPEISEN DES TAGES	<b>34</b>

PRO PERSON **34**

<b>FLAMMKUCHEN „TRÜFFEL“</b> TRÜFFELSCHMAND, TRÜFFEL, RUCOLA	<b>29</b>
<b>PATA NEGRA SCHINKEN</b> KALAMATA OLIVEN, BROTCHIPS	<b>29</b> <small>KLEIN</small> <b>39</b> <small>GROSS</small>
<b>OCHSENBEUF TATAR „PIKANT“</b> CRÈME FRAÎCHE, GEBACKENES WACHTELEI, BROTCHIP	<b>UND / ODER</b>
<b>YELLOWFIN TUNA TATAR „MEDITERRAN“</b> SERVIERT MIT POMMES FRITES ODER VOLLKORNBROT EINZELN ODER GEMISCHT	<b>28</b> <small>KLEIN</small> <b>42</b> <small>GROSS</small>

<b>FRANZÖSISCHE FELSENAUSTERN</b> VINAIGRETTE, CHEDDARBROT, TOMATENMEERRETTICH	<b>JE 7</b>
<b>GEBACKENE GARNELE</b> WASABICRÈME, CHILIMAYONNAISE	<b>JE 7,5</b>
<b>SASHIMI</b> VOM TUNA ODER LACHS ODER GEMISCHT MIT GEFLÄMMTEN BEEF, SOJASAUCE, WASABI, INGWER	<b>33</b>
<b>OSSIETRA IMPERIAL KAVIAR</b> KARTOFFELPUFFER, WACHTELEIER, CRÈME FRAÎCHE	<b>20 GR. 70</b>
AUS DEM ALTONAER KAAVIAR	<b>50 GR. 120</b>
IMPORT HAUS (AKI)	<b>100 GR. 200</b>

## TARANTELLA CLASSICS

<b>GRÜNKOHL</b> KASSLER, BACKE, KOHLWURST, SÜSSE KARTOFFELN	<b>26</b>
<b>KÖNIGSBERGER KLOPSE</b> PÜRÉE, ROTE BETE SALAT, KAPERNSAUCE	<b>29</b>
<b>OMAS RINDERROULADE</b> KARTOFFELPÜRÉE, SPITZKOHL	<b>36</b>
<b>GEFLÜGELLEBER</b> KARTOFFELPÜRÉE, APFEL, ZWIEBELN, BALSAMICOJUS	<b>39</b>
<b>ORIGINAL WIENER SCHNITZEL</b> BRATKARTOFFELN, GURKENSALAT, PREISELBEEREN	<b>41</b>
<b>CORDON BLEU</b> MAILÄNDER SCHINKEN, COMTÉ, POMMES FRITES, GURKENSALAT, PREISELBEEREN	<b>42</b>
<b>SCAMPIFANNE</b> TOMATENSUGO, LIGURISCHES PÜRÉE, GERÖSTETER KNOBLAUCH	<b>45</b>
<b>RINDERFILET MEDAILLONS</b> 260 GR., PFEFFERRAHMSAUCE, POMMES FRITES	<b>45</b>

## VEGETARISCH

<b>ARTISCHOCKE „CAMUS DE BRETAGNE“ (VEGAN)</b> VINAIGRETTE, SCHALOTTEN	<b>24</b>
<b>KÜRBIS-CANNELONI</b> „CARBONARA“ MIT KRÄUTERSAITLINGEN	<b>26</b>
<b>GEBRATENE DIM SUM</b> ARTISCHOCKENBÖDEN, CURRY	<b>26</b>

## TARANTELLA BAR · RESTAURANT

### FLEISCH

<b>RUMPSTEAK</b> CA. 250 GR., ARGENTINISCHER OCHSE	<b>49</b>
<b>ENTRECÔTE LÜNEBURG</b> 35 TAGE DRY AGED	250 GR. <b>47</b> 350 GR. <b>57</b>
<b>RINDERFILET VOM LÜNEBURGER OCHSEN</b>	180 GR. <b>49</b> 280 GR. <b>67</b>
<b>HERRENFILET</b> SCHMORZWIEBELN	280 GR. <b>69</b>

### BEILAGEN

<b>TARANTELLA TRÜFFELPOMMES</b>	<b>JE 15</b>
<b>TRÜFFELPÜRÉE</b>	<b>JE 15</b>
POMMES FRITES, BRATKARTOFFELN, KARTOFFELSTAMPF, SÜSSKARTOFFELPOMMES	<b>JE 7</b>
GRÜNE BOHNEN, SPINAT, GRILLGEMÜSE, GEBACKENER BLUMENKOHL, DAMPFGEEMÜSE	<b>JE 5</b>
TARANTELLA TRÜFFELMAYONNAISE	<b>JE 4</b>
PFEFFERRAHMSAUCE, SAUCE BÉARNAISE, TARANTELLA MAYONNAISE, KETCHUP & STEAKSAUCE	<b>JE 2</b>

### AUS DEM MEER

<b>LACHSFILET</b> MIT GEMÜSE IM BASTKORB GEDÄMPFT, TERIYAKI	<b>45</b>
<b>GEGRILLTES THUNFISCHSTEAK</b> LA RATTE KARTOFFELN, TOMATENSUGO, ARTISCHOCKEN, OLIVEN	<b>47</b>
<b>GEGRILLTES STEINBUTTFILET</b> SPINAT,SELLERIEPÜRÉE, TRÜFFEL	<b>65</b>
<b>HUMMERPASTA „TRÜFFEL“</b> TORTIGLIONI, ERBSEN, KRONENDILL	<b>65</b>
<b>FRISCHE NORDSEE-SEEZUNGE</b> SALZKARTOFFELN, BRAUNE BUTTER, GURKENSALAT	<b>79</b>

### PASTA

<b>ALL'ARRABIATA</b> TORTIGLIONI, PEPERONATA, TOMATEN, PARMESAN	<b>26</b>
<b>TRÜFFELNUDELN</b> TORTIGLIONI, TRÜFFEL, PARMESAN	<b>KLEIN. 31</b> <b>GROSS 42</b>
<b>AL SALMONE</b> TORTIGLIONI, LACHS, PESTO, GETR. TOMATE	<b>42</b>
<b>SCAMPI</b> TORTIGLIONI, PEPPERONATA, PARMESAN	<b>42</b>
<b>RINDERFILETGESCHNETZELTES</b> TORTIGLIONI, PFEFFERRAHM, GESCHMORTE TOMATEN	<b>44</b>

### AB 2 PERSONEN

PREIS PRO PERSON

<b>CHATEAUBRIAND VOM LÜNEBURGER OCHSEN</b> CA. 280 GR.P.P.	<b>79</b>
<b>DOPPELTES ENTRECÔTE</b> CA. 380 GR.P.P., LÜNEBURG, 35 TAGE DRY AGED ZUBEREITUNGSZEIT FÜR CHATEAUBRIAND & ENTRECÔTE MINDESTENS 35 MINUTEN FÜR MEDIUM, MEDIUM RARE & RARE	<b>79</b>
<b>STEINBUTT, WAHLWEISE: AUS DER TURBOTIÈRE ODER VOM GRILL</b> ZUBEREITUNGSZEIT STEINBUTT MINDESTENS 30 MINUTEN	<b>85</b>
<b>ZUM FISCH REICHEN WIR SPINAT, SALZKARTOFFELN &amp; 2-ERLEI SAUCEN</b>	

### BOCKELHOLMER ENTE

<b>GANZE ENTE (FÜR 2 PERSONEN)</b>	<b>130</b>
<b>HALBE ENTE (FÜR 1 PERSON)</b>	<b>65</b>
<b>ZUR ENTE REICHEN WIR ROTKOHL, KLÖSSE &amp; ENTENJUS</b>	

### BOCKELHOLMER GANS

<b>GANZE GANS (FÜR 4 PERSONEN)</b>	<b>300</b>
<b>HALBE GANS (FÜR 2 PERSON)</b>	<b>150</b>
<b>ZUR GANS REICHEN WIR ROTKOHL, ROSENKOHL, KLÖSSE &amp; GÄNSEJUS</b>	

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

**2023 WEINGUT MICHEL 15/50**  
GRAUBURGUNDER  
„TARANTELLA GOLD EDITION“  
BADEN, DEUTSCHLAND

**2020 BEAUMONT WINES 18/60**  
„HOPE MARGUERITE“, CHENIN BLANC  
SÜDAFRIKA

**2022 ANDRIAN 18/60**  
„SOMERETO“, CHARDONNAY  
SÜDTIROL, ITALIEN

**2020 M. FELLUGA 18/60**  
SAUVIGNON BLANC  
FRIULI, ITALIEN

**2022 SCHLOSS HALBTURN 18/60**  
„AUSTRIAN EAGLE“ GRÜNER VELTLINER,  
ÖSTERREICH

**2022 WEINGUT HELDE 15/50**  
WEISSWEIN CUVÉE  
BADEN, DEUTSCHLAND

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

**2018 REGALEALI 14/50**  
NERO D'AVOLO, ITALIEN

**2022 BUITENVERWACHTING 20/70**  
„MEIFORT“, CABERNET SAUVIGNON  
SÜDAFRIKA

**2018 CHÂTEAU D'ARMAILHAC 24/100**  
5ÈME GRAND CRU CLASSÉ,  
PAULLIAC, FRANKREICH

**2020 WEINGUT SCHÄFER 14/50**  
MERLOT  
RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

**2022 DIETER MEIER 22/80**  
„PURO“, MALBEC, ARGENTINIEN

**2017 EMMANUEL REYNAUD, 24/100**  
DOMAINE DES TOURS ROUGE  
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

**MÖET & CHANDON BRUT 140**  
0,1L 22 0,75 L

**MÖET & CHANDON BRUT ROSÉ 140**  
0,1L 26 0,75 L

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

## TARANTELLA CLASSICS

**PEAR FIZZ 15**  
WILLIAMS, HONIG, GINGER BEER

**LYNCHBURG LEMONADE 15**  
JACK DANIELS, TRIPLE SEC, ZITRONENLIMONADE

## MOCKTAILS

**FRUIT PUNCH 12**  
ORANGE, ANANAS, LIMETTENSAFT, HIMBEER, EDDEER

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

## WEISSWEIN 0,75L

**2022 LEQUIN-COLIN 60**  
BOURGOGNE CHARDONNAY,  
BURGUND, FRANKREICH

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

**2022 WEINGUT SCHÄFER 70**  
CHARDONNAY, RR  
RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

**2020 M. FELLUGA 60**  
SAUVIGNON BLANC  
FRIULI, ITALIEN

**2018 SCHLOSS HALBTURN 100**  
„IMPÉRIAL WEISS“  
SAUVIGNON B./CHARD.  
ÖSTERREICH

**2022 ARNAUD LAMBERT 80**  
„CLOS DE MIDI“ BRÉZÉ,  
CHENIN BLANC, LOIRE, FRANKREICH

**2021 MATTHIASSEN 80**  
CHARDONNAY „LINDA VISTA“,  
NAPA VALLEY, USA

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

**2021 FRITZ HAAG 100**  
„BRAUNEBERGER JUFFER SONNENUHR“  
RIESLING, GG, MOSEL  
RHEINGAU, DEUTSCHLAND

**2020 NEWTON 90**  
CHARDONNAY „UNFILTRED“,  
KALIFORNIEN, NAPA COUNTY

**2021 SCHLOSS LIESER 100**  
BRAUNBERG JUFFER SONNENUHR,  
GG, RIESLING

**2020 WEINGUT MALAT 80**  
„SILBERBICHEL“, RIESLING  
ÖSTERREICH

**2022 WEINGUT HELDE 80**  
WEISSBURGUNDER  
BADEN, DEUTSCHLAND

**2019 BUITENVERWACHTING, 50**  
SAUVIGNON BLANC  
SÜDAFRIKA

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

**2020 DÖNNHOFF 100**  
„FELSENBERG“,  
RIESLING GG

**2021 ÖKONOMIERAT REBHOLZ 100**  
„GANZHORN IM SONNENSCHNEID“,  
WEISSBURGUNDER GG

**2021 WEINGUT ZIEREISEN 60**  
WEISSBURGUNDER, BADEN  
DEUTSCHLAND

**2013 WEINGUT JULIUSSPITAL 100**  
WÜRZBURGER STEIN, SILVANER  
FRANKEN, DEUTSCHLAND

**2018 SCHLOSS HALBTURN 100**  
CHARDONNAY, ÖSTERREICH

**2020 KORRELL 100**  
„ÉTAPE XXV“, RIESLING  
NAHE, DEUTSCHLAND

## LAST CHANCE

(WENIGER ALS 2 FLASCHEN)

### WEISSWEIN 0,75L

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

**2020 WEINGUT FÜRST 140**  
WEISSBURGUNDER „R“  
FRANKEN, DEUTSCHLAND

**2018 ROBERT MONDAVI 100**  
CHARDONNAY, NAPA VALLEY

**2022 KNOLL 90**  
„LOIBNER“ SMARAGD,  
RIESLING, WACHHAU

## LAST CHANCE

(WENIGER ALS 2 FLASCHEN)

### ROTWEIN 0,75L/1,5L

**2019 WYNN'S 80**  
„COONAWARRA“ COONAWARRA ESTATE  
AUSTRALIEN

**2019 CORDERO DI MONTEZEMOLO BAROLO, „ENRICO VI“, 150**  
PIEMONTE, ITALIEN

**2017 CHÂTEAU 250**  
BÉLAIR-MONANGE, 1ER GRAND  
CRU CLASSÉ, FRANKREICH

**2019 BODEGA NOEMIA 150**  
MALBEC, ARGENTINIEN

## ROTWEIN 0,75L

**2019 CARLISLE WINERY 100**  
MANCINI RANCH, ZINFANDEL  
USA

**2020 MARCHESE ANTINORI 110**  
CHIANTI CLASSICO RISERVA,  
ITALIEN

**2020 ST. ANTONY 140**  
„PATERBERG“ GG, PINOT NOIR  
DEUTSCHLAND

**2016 DOMAINE DE ROURE 140**  
PAUL JABULET, CROZES HERMITAGE

**2017 ANGELO GAJA, 300**  
„CAMARCANDA“ TOSKANA, ITALIEN

**2020 BARON DE LEY 70**  
RESERVA, RIOJA, SPANIEN

**2020 WEINGUT ZIEREISEN, 100**  
„JASPIS“ SYRAH,  
BADEN

**2020 TIGNANELLO 285**  
MARCHESE ANTINORI  
TOSKANA, ITALIEN

**2020 GUADO AL TASSO, 250**  
ANTINORI, ITALIEN

**2021 COTARELLA TRENANNI ROSSO, 50**  
MERLOT/SANGIOVESE, ITALIEN

**2018 BOLLA „LE ORIGINI“ 110**  
AMARONE DELLA VALPOLICELLA

**2016 CHÂTEAU LÉOVILLE BARTON, 130**  
RESERVE DE LÉOVILLE BARTON

**2007 SCHLOS HALBTURN, 150**  
PINOT NOIR,  
ÖSTERREICH

**2019 CORDERO DI MONTEZEMOLO BAROLO, „MONFALETTO“, 100**  
PIEMONTE, ITALIEN

**2016 PENFOLD'S „MAX“ 70**  
TORO, SPANIEN

**2018 MULDERBOSCH 70**  
„FAITHFULL HOUND“  
SÜDAFRIKA

**2015 CHÂTEAU GOMBAUDE-GUILLOT 140**  
POMEROL, FRANKREICH

## 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.