

# TARANTELLA

BAR · RESTAURANT

FOLGEN SIE UNS AUF INSTAGRAM



<b>GEBACKENE GARNELE</b>	PRO STÜCK <b>6</b>
WASABICRÈME, CHILIMAYONNAISE	
<b>TARANTELLA GURKENSALAT</b>	<b>15</b>
GURKENRAHM, KRONENDILL	
<b>CAESAR SALAT</b>	<b>19</b>
BROTCHIPS, KIRSCHTOMATEN, PARMESAN	
MIT 4 GEBRATENEN GARNELEN	<b>27</b>
MIT 180 GR. RINDERFILET	<b>29</b>
<b>KUHMILCH BURRATA</b>	<b>24</b>
TOMATEN, BASILIKUM	
<b>FLAMMKUCHEN „TRÜFFEL“</b>	<b>27</b>
TRÜFFELSCHMAND, TRÜFFEL, RUCOLA	
<b>FLAMMKUCHEN „PFIFFERLING“</b>	<b>29</b>
SPECK, FRÜHLINGSLAUCH	

## VORSPEISEN

<b>ENTENLEBERPARFAIT</b>	<b>28</b>
FRUCHTGEL, BRIOCHE	
<b>SASHIMI</b>	<b>29</b>
VOM YELLOWFIN TUNA ODER IKARIMI LACHS ODER GEMISCHT MIT GEFLÄMMTEN USA GRAIN FED BEEF, SOJASAUCE, WASABI, INGWER	
<b>GEBACKENER BLUMENKOHL</b>	<b>19</b>
SALSA VERDE, LAUCHZWIEBELN	
<b>2 PULLED BEEF TACOS</b>	<b>19</b>
RINDERHÜFTE, KORIANDER, KREUZKÜMMEL	
<b>PORKBELLY</b>	<b>19</b>
SPITZKOHL-SENF-SALAT	

<b>BALIK LACHS</b>	<b>26</b>
KARTOFFELPUFFER, KRÄUTERCÈME	
<b>PATA NEGRA SCHINKEN</b>	<b>29</b>
KALAMATA OLIVEN, BROTCHIPS	KLEIN <b>29</b>
	GROSS <b>39</b>
<b>OCHSENBEEF TATAR „PIKANT“</b>	
CRÈME FRAÎCHE, GEBACKENES WACHTELEI, BROTCCHIP UND / ODER	
<b>YELLOWFIN TATAR „ASIA STYLE“</b>	
KORIANDER, PONZUMAYO, KRABBENCHIP	
SERVIERT MIT SÜSSKARTOFFEL POMMES, POMMES FRITES ODER KORN AN KORN	
EINZELN ODER GEMISCHT	KLEIN <b>26</b>
	GROSS <b>39</b>

## AUS DEM OZEAN

<b>OSSIETRA IMPERIAL KAVIAR</b>	
KARTOFFELPUFFER, WACHTELEIER, CRÈME FRAÎCHE	
20 GR.	<b>40</b>
50 GR.	<b>90</b>
100 GR.	<b>170</b>
<b>FRANZÖSISCHE FELSENAUSTERN</b>	JE <b>6,5</b>
VINAIGRETTE, CHEDDARBROT, TOMATENMEERRETTICH	
<b>GEBACKENE AUSTERN</b>	3 STÜCK <b>21</b>
MAISMEHL, CHILIMAYONNAISE	
<b>GRATINIERTE ROCKEFELLER AUSTERN</b>	3 STÜCK <b>24</b>
BLATTSPINAT, SAUCE HOLLANDAISE	
<b>SAUTIERTER 1/2 HUMMER</b>	<b>65</b>
KARTOFFELPÜRÉE, TRÜFFEL	
<b>HUMMER VOM GRILL</b>	1/2 HUMMER <b>59</b>
	1/1 HUMMER <b>115</b>
<b>GEBACKENE CALAMARETTI</b>	<b>25</b>
MAISMEHL, AIOLI	
<b>GEBACKENER PULPO</b>	<b>28</b>
MAISMEHL, TOMATENSUGO, OLIVEN	
<b>FRISCHE NORDSEE-SEEZUNGE</b>	
SALZKARTOFFELN, BRAUNE BUTTER, GURKENSALAT	
	<b>TAGESPREIS</b>
<b>SOUS VIDE GEGARTES KABELJAUFLET</b>	<b>40</b>
<b>GTEGRILLTES IKARIMI LACHSFILET</b>	<b>39</b>
<b>GTEGRILLTES LOUP DE MER FILET</b>	<b>39</b>
ZU ALL UNSEREN FISCHGERICHTEN REICHEN WIR SPINAT, SALZKARTOFFELN & 2-ERLEI SAUCEN.	

## VEGETARISCH

<b>GEBRATENE DIM SUM</b>	<b>19</b>
ARTISCHOCKENBÖDEN, CURRY	
<b>ARTISCHOCKE „CAMUS DE BRETAGNE“ (VEGAN)</b>	<b>21</b>
VINAIGRETTE, SCHALOTTEN	
<b>ZUCCHINI SPAGHETTI (VEGAN)</b>	<b>25</b>
SOJA, TRÜFFEL	

## CLASSICS

<b>ORIGINAL WIENER SCHNITZEL</b>	<b>36</b>
BRATKARTOFFELN, GURKENSALAT, PREISELBEEREN	
<b>CORDON BLEU</b>	<b>39</b>
MAILÄNDER SCHINKEN, COMTÉ, POMMES FRITES, GURKENSALAT, PREISELBEEREN	
<b>KALBSLEBER „BERLINER ART“</b>	<b>35</b>
KARTOFFELPÜRÉE, APFEL, ZWIEBELN, BALSAMICOJUS	
<b>KÖNIGSBERGER KLOPSE</b>	<b>26</b>
PÜRÉE, ROTE BETE SALAT, KAPERNSAUCE	

## VORSPEISENVARIATION TARANTELLA, AB 2 PERSONEN

OCHSENBEEF TATAR „PIKANT“, FLAMMKUCHEN TRÜFFEL + 3 WEITERE VORSPEISEN DES TAGES	
	PRO PERSON <b>32</b>

## SUPPEN

<b>GURKEN-AVOCADOSÜPPCHEN</b>	<b>16</b>
KALT, KRABBen, FORELLNKAVIAR	
<b>TAFELSPITZ-CONSOMMÉ</b>	<b>16</b>
TAFELSPITZ, FRISCHER MEERRETTICH	
<b>HUMMERSÜPPCHEN</b>	<b>19</b>
GARNELEN, RAHM	

## PASTA

<b>ALL'ARRABIATA</b>	<b>24</b>
TORTIGLIONI, PEPERONATA, TOMATEN, PARMESAN	
<b>TRÜFFELNUDELN</b>	
TORTIGLIONI, TRÜFFEL, PARMESAN	KLEIN. <b>27</b>
	GROSS <b>36</b>
<b>AL CARCIOFO</b>	<b>29</b>
TORTIGLIONI, ARTISCHOCKE, SCHWARZE OLIVEN, GETROCKNETE TOMATE, GESCHMOLZENER BURRATA	
<b>AL CANTARELLO</b>	<b>34</b>
TORTIGLIONI, RAHMPFIFFERLINGE, SCHNITTCLAUCH	
<b>SCAMPI</b>	<b>35</b>
TORTIGLIONI, PEPPERONATA, PARMESAN	
<b>AL SALMONE</b>	<b>36</b>
TORTIGLIONI, SPINAT, LACHS, PERNOD-PFEFFERSAUCE	
<b>RINDERFILETGESCHNETZELTES</b>	<b>39</b>
TORTIGLIONI, PFEFFERRAHM, GESCHMORTE TOMATEN, PARMESAN	
<b>ALL'ASTICE</b>	<b>59</b>
TORTIGLIONI, 1/2 HUMMER, GRÜNE ERBSEN, PARMESAN	

## MATJES

<b>MATJESTATAR</b>	<b>16</b>
KARTOFFELPUFFER, HONIG-DILL-SENF-SAUCE	
<b>MATJES „SCHWARZBROT“</b>	<b>16</b>
SCHWARZBROT, ZWIEBELN, HAUSFRAUENSAUCE	
<b>MATJES „GRÜNE BOHNEN“</b>	<b>24</b>
BRATKARTOFFELN, GRÜNE BOHNEN, SPECKSTIPPE & HAUSFRAUENSAUCE	

## SCHLEMMERSOMMER MENÜ

I. CARPACCIO VOM WEIDERIND MIT KRÄUTERSAITLINGEN & PARMESAN

II. ROTE BETE GAZPACHO MIT KALTGEPRESSTEN OLIVENÖL & AVOCADO

III. LOUP DER MER ODER

ROSA RINDERFILETMEDAILLONS

AUF ARTISCHOCKEN-SPARGEL-GEMÜSE MIT GETROCKNETEN CHERRY-TOMATEN

IV. YOGHURTEIS MIT NÜSSEN, HONIG & FRÜCHTEN

MENÜPREIS FÜR 2 **79**

## FLEISCH

<b>RUMPSTEAK</b>	<b>49</b>
CA. 250 GR., ARGENTINISCHER OCHSE	
<b>ENTRECÔTE LÜNEBURG</b>	
35 TAGE DRY AGED	250 GR. <b>45</b>
	400 GR. <b>59</b>
<b>FLANKSTEAK OMAHA, USA</b>	<b>45</b>
CA. 250 GR., USA	
<b>ENTRECÔTE OMAHA, USA</b>	
35 TAGE DRY AGED	400 GR. <b>73</b>
<b>RINDERFILET VOM LÜNEBURGER OCHSEN</b>	200 GR. <b>47</b>
	300 GR. <b>63</b>
<b>HERRENFILET</b>	300 GR. <b>67</b>
SCHMORZWIEBELN	

## AB 2 PERSONEN

PREIS PRO PERSON

<b>CHATEAUBRIAND VOM LÜNEBURGER OCHSEN</b>	<b>68</b>
CA. 300 GR.P.P.	
<b>DOPPELTES ENTRECÔTE</b>	<b>67</b>
CA. 400 GR.P.P., LÜNEBURG, 35 TAGE DRY AGED	
ZUBEREITUNGSZEIT FÜR CHATEAUBRIAND & ENTRECÔTE MINDESTENS 35 MINUTEN FÜR MEDIUM, MEDIUM RARE & RARE	
<b>STEINBUTT, WAHLWEISE: AUS DER TURBOTIÈRE ODER VOM GRILL</b>	
ZUBEREITUNGSZEIT STEINBUTT MINDESTENS 30 MINUTEN	

**TAGESPREIS**

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

## BEILAGEN

<b>TARANTELLA TRÜFFELPOMMES</b>	JE <b>19</b>
<b>TRÜFFELPÜRÉE</b>	JE <b>17</b>
SÜSSKARTOFFEL GTEGRILLT MIT AVOCADO	JE <b>8</b>
POMMES FRITES, BRATKARTOFFELN,	
KARTOFFELSTAMPF	JE <b>7</b>
SÜSSKARTOFFELPOMMES	
VICHY KAROTTEN, SPINAT	JE <b>8</b>
GRILLGEMÜSE, GEBACKENER BLUMENKOHL,	
DAMPFGEMÜSE	JE <b>9</b>
PFEFFERRAHMSAUCE, SAUCE BÉARNAISE,	
TRÜFFELMAYONNAISE	JE <b>5</b>
TARANTELLA MAYONNAISE, TARANTELLA KETCHUP,	
TARANTELLA STEAKSAUCE	JE <b>2</b>
<b>PFIFFERLINGSBEILAGE</b>	JE <b>10</b>

## RUSTIKALES

<b>OMAS RINDERROULADE</b>	<b>28</b>
<b>TAFELSPITZ IN SENFKRUSTE</b>	<b>32</b>
<b>KALBSBÄCKCHEN</b>	<b>34</b>
<b>LAMMHAXE</b>	<b>38</b>

DAZU SERVIEREN WIR SPITZKOHL À LA CRÈME, LA RATTE KARTOFFELN & JUS.

# WEIN

## CHAMPAGNER

<b>RUINART</b> „R DE RUINART“ BRUT 0,1L <b>22</b> 0,75 L <b>165</b>
<b>RUINART</b> BRUT ROSÉ 0,1 L <b>26</b> 0,75 L <b>175</b>

## OFFENE WEINE

### WEISSWEIN 0,2 L

<b>2022 WEINGUT MICHEL,</b> GRAUBURGUNDER, „EDITION TARANTELLA“, BADEN DEUTSCHLAND <b>15</b>
<b>2022 WITTMANN,</b> „AUS DEM HÄUSCHEN“ RHEINHESSEN, RIESLING <b>15</b>
<b>2021 TENUTA DI BISERNO</b> „OCCHIONE“ VERMENTINO, ITALIEN <b>17</b>
<b>2022 JULIUSSPITAL,</b> WÜRZBURGER ABTSLEITE FRANKEN, SILVANER <b>20</b>
<b>2022 GERARD BOULAY</b> „CHAVIGNOL“ SANCERRE, FRANKREICH <b>20</b>
<b>2022 WEINGUT HELDE</b> <b>17</b> „JECHTINGER STEINGRUBE“ CHARDONNAY, BADEN, DEUTSCHLAND
<b>2021 DOMAINE WACHAU</b> <b>17</b> GRÜNER VELTLINER, FEDERSPIEL ÖSTERREICH
<b>2022 QUINTA DE SOALHEIR</b> ALVARINHO „GRANIT“, MINHO <b>17</b>

## OFFENE WEINE

### ROSÉWEIN 0,2 L

<b>2021 WHISPERING ANGEL</b> CHÂTEAU D'ESCLANS, PROVENCE <b>18</b>
<b>2021 WEINGUT KORRELL</b> „SLICE OF PLEASUR“ NAHE, DEUTSCHLAND <b>14</b>
<b>2021 LUNAE</b> <b>17</b> „MEA ROSA“ VERMENTINO NERO IGT, ITALIEN

## OFFENE WEINE

### ROTWEIN 0,2 L

<b>2018 BODEGAS BORDOY</b> SA ROTA CRIANZA „THE REAL JULES“ MALLORCA <b>15</b>
<b>2018 MIGUEL TORRES</b> „SECRET DEL PRIORAT“ GARNACHA, MERLOT <b>28</b>
<b>2019 CH. DE SAINT COSME,</b> CÔTES DU RHÔNE, „SÉLECTION“ FRANKREICH <b>15</b>
<b>2017 BEAUMONT</b> „DANGERFIELD SYRAH“ SÜDAFRIKA <b>18</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>

## APERITIFS

<b>SARTI SPRIZZ</b> <b>15</b>
<b>VIN TONIC</b> <b>15</b> (RIESLING, TONIC, GURKE, LIMETTE)

## SCHORLEN

<b>WEISSWEINSCHORLE</b> 0,3 L <b>12</b>
<b>ROSÉWEINSCHORLE</b> 0,3 L <b>12</b>
<b>TAGESSAFTSCHORLE</b> <b>10</b>

# S P E C I A L O F F E R

## MOET ICE IMPERIAL 0,2L 25,00

## FLASCHENWEINE

### WEISSWEIN 0,75 L

<b>GROSSE &amp; ERSTE GEWÄCHSE</b>
<b>2017 WEGELER WEINGÜTER, GG, RIESLING „ROTHENBERG“</b> RHEINGAU <b>110</b>
<b>2021 ST. ANTONY, GG, RIESLING</b> NIERSTEIN HIPPING, RHEINHESSEN <b>120</b>
<b>2019 WEINGUT SALWEY, GG, WEISSBURGUNDER</b> STEINGRUBENBERG, BADEN <b>100</b>
<b>2019 WITTMANN, GG, RIESLING,</b> WESTHOFEN BRUNNENHÄUSCHEN, RHEINHESSEN <b>160</b>
<b>2013 WEINGUT JULIUSSPITAL, GG SILVANER</b> WÜRZBURGER STEIN FRANKEN <b>100</b>
<b>2020 DÖNNHOFF, GG, RIESLING,</b> SCHLOSSBÖCKELHEIMER FELSENBURG, NAHE <b>100</b>
<b>2020 DREISSIGACKER, "EINZIGACKER",</b> WEISSBURGUNDER, RHEINHESSEN <b>210</b>

## FLASCHENWEINE

### ROSÉWEIN 0,75 L

<b>2021 WEINGUT KORRELL</b> „SLICE OF PLEASUR“ NAHE, DEUTSCHLAND <b>50</b>
<b>MAGNUM</b> <b>100</b>
<b>2021 LUNAE</b> <b>60</b> „MEA ROSA“ VERMENTINO NERO IGT, ITALIEN
<b>2021 WHISPERING ANGEL</b> CHÂTEAU D'ESCLANS, PROVENCE <b>60</b>
<b>2020 SCHÄFER ROSÉ,</b> RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND <b>40</b>
<b>MAGNUM</b> <b>80</b>
<b>2021 CHÂTEAU GALUPET,</b> CRU CLASSÉ DE PROVENCE <b>120</b>

## FLASCHENWEINE

### WEISSWEIN 0,75 L

<b>2021 WEINGUT KLUMPP</b> GRAUBURGUNDER „TONMERGEL“ BADEN, DEUTSCHLAND <b>70</b>
<b>MAGNUM</b> <b>140</b>
<b>2015 WEGELER WEINGÜTER</b> „OESTRICHER“ RIESLING RHEINGAU <b>60</b>
<b>2021 LUNAE</b> <b>60</b> ETICHETTA GRIGIA VERMENTINO DOC, ITALIEN
<b>2022 FORCHIR,</b> SAUVIGNON BLANC, FRIAUL, ITALIEN <b>40</b>
<b>2020 FILIPA PATO</b> „NOSSA TOLA“ BICAL, PORTUGAL <b>90</b>
<b>2021 SCHLOSS HALBTURN,</b> „AUSTRIAN EAGLE“ GRÜNER VELTLINER ÖSTERREICH <b>60</b>
<b>2019 WEINGUT KORRELL,</b> GRAU/WEISSBURGUNDER/ CHARDONNAY „STEINMAUER“ NAHE, DEUTSCHLAND <b>60</b>
<b>2020 ZAHEL</b> WIENER GEMISCHTER SATZ THE REAL JULES ÖSTERREICH <b>45</b>
<b>2018 BEAUMONT,</b> „HOPE MARGUERITE“, CHENIN BLANC <b>80</b>
<b>2022 CLOUDY BAY</b> <b>65</b> SAUVIGNON BLANC NEUSEELAND
<b>2020 JONATHAN PABIOT</b> <b>75</b> „LÉON“ POUILLY FUMÉ FRANKREICH
<b>2020 WEGELER WEINGÜTER,</b> „GEHEIMRAT J“ RIESLING, RHEINGAU, DEUTSCHLAND <b>70</b>
<b>2011 MAGNUM</b> <b>140</b>
<b>2022 GERAD BOULAY,</b> „CHAVIGNOL“ SANCERRE <b>70</b>
<b>2022 CANTINA TERLAN,</b> „WINKL“ SAUVIGNON BLANC, SÜDTIROL, ITALIEN <b>80</b>
<b>2018 ROBERT MONDAVI</b> <b>120</b> CHARDONNAY NAPA VALLEY, USA

## FLASCHENWEINE

### ROTWEIN 0,75 L

<b>2019 BEAUMONT</b> FAMILY WINES, „RAOUL'S“ GRENACHE, SHIRAZ SÜDAFRIKA <b>90</b>
<b>2019 WYNNS</b> „COONAWARRA“ COONAWARRA ESTATE <b>100</b>
<b>2015 CHÂTEAU GOMBAUDE- GUILLOT</b> POPMEROL, FRANKREICH <b>140</b>
<b>2016 BARON DE LEY,</b> GRAN RESERVA, SPANIEN <b>80</b>
<b>2018 NEWTON</b> „THE PUZZLE“ SPRING MOUNTAIN DISTRICT, USA <b>180</b>
<b>2013 WEINGUT KRONE</b> „JUWEL“ SPÄTBURGUNDER RHEINGAU, DEUTSCHLAND <b>100</b>
<b>2017 BODEGAS PINTIA,</b> PINTIA, SPANIEN <b>130</b>
<b>2020 BOEKENHOUTSKLOOF</b> „THE CHOCOLATE BLOCK“, SÜDAFRIKA <b>110</b>
<b>MAGNUM</b> <b>200</b>
<b>2016 EMMANUEL REYNAUD,</b> DOMAINE DES TOURS ROUGE FRANKREICH <b>100</b>
<b>2018 BODEGAS ALION/ VEGA SICILIA ALION, SPANIEN</b> <b>220</b>
<b>MAGNUM</b> <b>400</b>
<b>2019 DOMAINE L. JADOT</b> POMMARD, BURGUND, FRANKREICH <b>160</b>
<b>2018 CORDERO DI MONTEZEMOLO</b> BAROLO „MONFALETTO“, ITALIEN <b>150</b>
<b>2017 MULDERBOSCH,</b> „FAITHFUL HOUND“, STELLENBOSCH, SÜDAFRIKA <b>90</b>
<b>2019 WEINGUT HEISS</b> <b>50</b> ZWEIGELT- MALINGA UNFILTRIERT

## MAGNUMFLASCHEN WEISSWEIN 1,5 L

<b>2022 WEINGUT WITTMANN,</b> „AUS DEM HÄUSCHEN“ RIESLING RHEINHESSEN <b>120</b>	<b>2021 WEINGUT KLUMPP</b> GRAUBURGUNDER „TONMERGEL“ BADEN, DEUTSCHLAND <b>140</b>
<b>2022 CANTINA TERLAN,</b> „WINKL“ SAUVIGNON BLANC, SÜDTIROL <b>160</b>	<b>2022 QUINTA DE SOALHEIRO</b> „GRANIT“ ALVARINHO PORTUGAL <b>110</b>

## MAGNUMFLASCHEN ROTWEIN 1,5 L

<b>2020 ANIMA NEGRA AN/2</b> MALLORCA, SPANIEN <b>180</b>	<b>2017 D'ARENBERG,</b> „THE DEAD ARM SHIRAZ“, MCLAREN VALE <b>260</b>
<b>2019 TORCICODA</b> TORMARESCA, PRIMITIVO SALENTO <b>160</b>	<b>2011 NUMANTHIA</b> TORO, SPANIEN <b>200</b>

## RARITÄTENKARTE

RM 01.06.2023

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.