

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
GURKENRAHM, KRONENDILL

12

CAESAR SALAT
BROTCHIPS, KIRSCHTOMATEN, PARMESAN

19

MATJESTATAR
DILL-SENF-SAUCE, SCHWARZBROT

19

GEBACKENER BLUMENKOHL
SALSA VERDE, LAUCHZWIEBELN

19

KUHMILCH BURRATA
TOMATEN, BASILIKUM

24

VORSPEISEN

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE
ROTE BETE, WALNÜSSE, BIRNE, HONIG

24

CARPACCIO VOM RIND
PILZE, TRÜFFEL, PARMESAN

27

SASHIMI
VOM TUNA ODER LACHS

29

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“
TRÜFFELSCHMAND, TRÜFFEL, RUCOLA

28

PATA NEGRA SCHINKEN KLEIN
KALAMATA OLIVEN, BROTCIPS GROSS

29

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 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 AUSTERN 3 STÜCK **21**

MAISMEHL, CHILIMAYONNAISE

GRATINIERTER ROCKEFELLER AUSTERN 3 STÜCK **24**

BLATTSPINAT, SAUCE HOLLANDAISE

GEBACKENE CALAMARETTI **26**

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

SCAMPIFANNE **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**

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**

PFIFFERLINGE IN RAHM JE **9**

PFIFFERLINGE „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

AUS DEM MEER

FRISCHE NORDSEE-SEEZUNGE
SALZKARTOFFELN, BRAUNE BUTTER, GURKENSALAT
TAGESPREIS

LACHSFILET **42**
PFIFFERLINGE, SCHNITTLAUCHRAHM, KARTOFFELN

GEGRILLTES THUNFISCHSTEAK **44**
LA RATTE KARTOFFELN, TOMATENSUGO,
ARTISCHOCKEN, OLIVEN

GEGRILLTES STEINBUTTFILET **54**
SPINAT, SELLERIEPÜRÉE, TRÜFFEL

HUMMERPASTA „TRÜFFEL“ **54**
TORTIGLIONI, ERBSEN, KRONENDILL

BOUILLABAISSE KLEIN **17**
AIOLI, BROTCIP GROSS **37**

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

SCAMPI **37**

TORTIGLIONI, PEPERONATA, PARMESAN

AL SALMONE **37**

TORTIGLIONI, LACHS, PESTO, GETR. TOMATE

RINDERFILETGESCHNETZELTES **42**

TORTIGLIONI, PFEFFERRAHM, GESCHMORTE TOMATEN

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**

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	2018 SES TALAIOLES, „SESTAL“ MALLORCA, SPANIEN 100	2020 DIETER MEIER, „PURO“ MALBEC, ARGENTINIEN 80
2018 TENUTA REGALEALI „VIGNA SAN FRANCESCO“ CABERNET SAUVIGNON, SIZILIEN, ITALIEN 110	2017 EMMANUEL REYNAUD, DOMAINE DES TOURS ROUGE FRANKREICH 100	2017 CH. DE SAINT COSME, GIGONDAS, RHÔNE, FRANKREICH 90	2019 CARLISLE WINERY 150 MANCINI RANCH, ZINFANDEL, USA
		2018 CHÂTEAU POTENSAC HAUT- MEDOC, FRANKREICH 90	2016 TENUTA REGALEALI „VIGNA SAN FRANCESCO“ CABERNET SAUVIGNON, SIZILIEN, ITALIEN 220

**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**

RARITÄTENKARTE

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