



# TARANTELLA

BAR · RESTAURANT

## SAFTBAR

- ✂ APPLE FRUIT PUNCH,  
HEIMISCHE ÄPFEL, GRANATAPFEL  
& INGWER 0,30 L 6,90 €
- ✂ RED DETOX POWER,  
ROTE BETE, GRAPEFRUIT  
& ZITRONENGRAS 0,30 L 6,90 €

## LUNCHKARTE

VON 11.30 UHR BIS 17.00 UHR

### VORSPEISEN

- ✂ 2 MERGUEZ LAMMWÜSTCHEN  
AUF COUSCOUS SALAT MIT MINZ-DIP 12,90 €
- ✂ MARINIERTES ROTE BETE CARPACCIO  
MIT GEFLÄMMTEN LACHS TRANCHEN  
& PONZU MAYONNAISE 14,90 €
- ✂ IN TEMPURA GEBACKENE ENTE  
MIT WOK-GEMÜSE & 2-ERLEI DIPS 14,90 €

### SUPPE

- ✂ OMAS KARTOFFELSUPPE  
MIT WIENER WÜSTCHEN & MAJORAN TASSE 6,90 €  
TERRINE 16,90 €
- ✂ NORDSEEKRABBen SUPPE  
MIT KRONENDILL TASSE 7,90 €

### HAUPTGERICHTE

- ✂ WIENER KALBSSCHNITZEL KLASSISCH  
MIT KALTGERÜHRTEM PREISELBEEREN 15,90 €
- ✂ WIENER KALBSSCHNITZEL  
MIT PIKANTER PAPRIKASAUCE 16,90 €

ZU ALLEN SCHNITZELN SERVIEREN WIR 2 BEILAGEN  
NACH IHREN WÜNSCHEN:

- ✂ KNUSPRIGE POMMES FRITES, ✂ GESTOVTE ERBSEN & MÖHREN,  
✂ BRATKARTOFFELN, ✂ RAHM-DILL-GURKEN Salat
- ✂ SÜSSKARTOFFEL POMMES
- ✂ KÖNIGSBERGER KLOPSE IN KAPERNSAUCE  
MIT STAMPFKARTOFFELN & ROTE BETE SALAT 14,90 €
- ✂ HÜHNERFRIKASSE KLASSISCH  
MIT BASMATIREIS & GRÜNEM SPARGEL 14,90 €
- ✂ RINDERHACKBÄLLCHEN IN PIKANTER TOMATENSAUCE  
MIT MINI PENNE RIGATE NUDELN  
& PARMIGIANO REGGIANO 16,90 €
- ✂ IKARIMI LACHS FILET VOM GRILL  
MIT GRÜNKOHLPÜREE & SENFBUTTER 16,90 €
- ✂ IN BAROLO GESCHMORTER RINDERTAFELSPITZ  
MIT APFELROTKOHL & KARTOFFELKLÖSSCHEN 18,90 €
- ✂ LIGURISCHER FISCHINTOPF  
MIT GARNELEN, MUSCHELN, SAUCE ROUILLE  
& BROTCIPS 19,90 €



TARANTELLA

1

BAR · RESTAURANT



## BY THE GLAS

### ROTWEINE

	0,1 L	0,2 L	0,75 L
NV BRANCAIA, CASA BRANCAIA, „VINO DA TAVOLA ROSSO“ TARANTELLA BLEND, TOSKANA, ITALIEN	4,50 €	8,90 €	29,90 €
2012 MARKUS SCHNEIDER, „CUVÉE CABERNET SAUVIGNON, MERLOT“, „EDITION TARANTELLA“, TROCKEN, PFALZ	5,50 €	9,90 €	34,90 €
2012 <b>MAGNUM (1,5 L)</b>			69,90 €
2011 <b>DOPPELMAGNUM (3,0 L)</b>			139,90 €
2011 <b>METHUSALEM (6,0 L)</b>			289,90 €
2011 FINCA EL ROMERO, „VINAS VIEJAS“ MONTSANT, SPANIEN	4,50 €	8,90 €	29,90 €



### SOMMELIER EMPFEHLUNG

2008 QUINTA DO NOVAL „LABRADOR-SYRAH“ DOURO, PORTUGAL	6,00 €	11,90 €	39,90 €
2009 QUINTA DOS ACIPRESTES, „TINTO“ DOURO, PORTUGAL	5,50 €	9,90 €	34,90 €
2011 MUGA RESERVA, BODEGAS MUGA, RIOJA, SPANIEN	5,50 €	10,90 €	36,90 €
2012 WEINGUT MALAT „PINOT NOIR“ KREMSTAL, ÖSTERREICH	7,50 €	14,90 €	49,90 €
2012 COLOMÉ, ESTATE MALBEC, ARGENTINIEN	7,50 €	14,90 €	49,90 €
2010 DOMAINE BILA HAUT, CHAPOUTIER LANGUEDOC, FRANKREICH	7,50 €	14,90 €	49,90 €
2010 <b>MAGNUM</b>			99,90 €
2011 LE VOLTE, „CUVÉE MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, SANGIOVESE“, TENUTA DELL'ORNELLAIA BOLGHERI, TOSKANA, ITALIEN	7,50 €	14,90 €	49,90 €
2012 <b>MAGNUM</b>			115,00 €
2011 <b>DOPPELMAGNUM</b>			249,90 €
2006 CHÂTEAU ARNAULD, MEDOC, FRANKREICH	7,50 €	14,90 €	49,90 €
2011 GIUSEPPE CAMPAGNOLA „AMARONE DELLA VALPOLICELLA“, CLASSICO, VENETIEN, ITALIEN	9,00 €	17,90 €	59,90 €
2008 <b>DOPPELMAGNUM (3,0 L)</b>			269,90 €

### ROSÉWEINE

	0,1 L	0,2 L	0,75 L
2014 CÀ DEI FRATI, „ROSA DEI FRATI“, GARDASEE, LOMBARDEI, ITALIEN	5,50 €	10,90 €	36,90 €
2014 WEINGUT GUNDERLOCH, „EDITION TARANTELLA“, RHEINHESSEN	4,50 €	8,90 €	29,90 €
2014 WHISPERING ANGEL, CHÂTEAU D'ESCLANS CÔTES DE PROVENCE, FRANKREICH	7,50 €	14,90 €	49,90 €



TARANTELLA

## CHAMPAGNER

✂	LANSON BLACK LABEL BRUT	0,10 L	13,90 €
✂	LANSON BLACK LABEL BRUT AUF EIS	0,15 L	16,90 €
✂	LANSON ROSÉ BRUT	0,10 L	14,90 €
✂	LANSON ROSÉ BRUT AUF EIS	0,15 L	16,90 €
✂	KIR ROYAL, KRITER CREMANT & CASSIS	0,10 L	8,90 €
✂	KIR IMPERIAL, LANSON BRUT & CASSIS	0,10 L	14,90 €



DIE CUVÉE VON LANSON BLACK LABEL BRUT SETZT SICH AUS 35% CHARDONNAY, 50% PINOT NOIR UND 15% PINOT MEUNIER ZUSAMMEN.

LANSON BLACK LABEL BRUT ÜBERZEUGT DURCH SEINEN LEBENDIGEN, VON FRÜHLINGSAROMEN BEGLEITETEN DUFT, IN DEM AROMEN VON „GERÖSTETEM“ UND WIESENBLÜTENHONIG WAHRNEHMBAR SIND.

## CREMANT

✂	KRITER BRUT CREMANT	0,10 L	7,90 €
✂	KRITER BRUT CREMANT AUF EIS	0,15 L	9,90 €
✂	KRITER CREMANT MIT FRISCHEM ERDBEERPÜREE	0,15 L	9,90 €
✂	KRITER CREMANT MIT FRISCHEM RHABARBERPÜREE	0,15 L	9,90 €
✂	KRITER CREMANT MIT FRISCHEM PFIRSICHPÜREE	0,15 L	9,90 €
✂	KIR ROYAL, KRITER CREMANT & CASSIS	0,10 L	8,90 €
✂	KRITER CREMANT BRUT	0,75 L	36,90 €
✂	KRITER CREMANT ROSÉ	0,75 L	39,90 €

## FLASCHENBIERE



**ROTHAUS TANNENZÄPFLE, PILSENER,**  
BADISCHE STAATSBRAUEREI ROTHHAUS, 5,1 % 0,33 L 3,90 €



**PILSNER URQUELL,**  
DAS ERSTE PILS DER WELT, SABMILLER,  
PILSEN, TSCECHISCHE REPUBLIK, 4,4 % 0,33 L 3,90 €



**STAROPRAMEN PREMIUM**  
PIVOVARY STAROPRAMEN, PRAG,  
TSCECHISCHE REPUBLIK, 5,0 % 0,33 L 3,90 €



**HÖVELS ORIGINAL** AUS DER BÜGELFLASCHE,  
HÖVELS HAUSBRAUEREI, DORTMUND, 5,5 % 0,50 L 4,90 €



**STAUDER PREMIUM PILS**  
PRIVATBRAUEREI JACOB STAUDER, ESSEN, 4,8 % 0,33 L 3,90 €

## SHERRY & PORT

✂	DON ZOILO, WILLIAMS & HUMBERT COLLECTION, PREMIUM, AMONTILLADO, 12 YEAR OLD SHERRY	5 CL	4,90 €
✂	DON ZOILO, WILLIAMS & HUMBERT COLLECTION, PREMIUM, FINO & SHERRY CREAM	5 CL	4,90 €
✂	ROYAL OPORTO DRY WHITE	5 CL	4,90 €
✂	ROYAL OPORTO TAWNY	5 CL	4,90 €
✂	ROYAL OPORTO TAWNY PORTO 40 YEARS	5 CL	16,90 €

## FASSBIERE

✂	KÖNIG PILSENER	0,30 L	3,90 €
✂	KÖNIG PILSENER AUS DEM TARANTELLA SEIDEL	0,40 L	4,90 €
✂	JEVER PILSENER	0,30 L	3,90 €
✂	JEVER PILSENER AUS DEM TARANTELLA SEIDEL	0,40 L	4,90 €
✂	ALSTER WASSER	0,30 L	3,90 €
✂	ALSTER WASSER AUS DEM TARANTELLA SEIDEL	0,40 L	4,90 €
✂	SCHOEFFERHOFER HEFEWEIZEN	0,30 L	3,90 €
✂	SCHOEFFERHOFER HEFEWEIZEN AUS DEM SEIDEL	0,40 L	4,90 €

## SOFTGETRÄNKE

✂	SAN PELLEGRINO, ACQUA PANNA	0,75 L	8,90 €
✂	SAN PELLEGRINO, ACQUA PANNA	0,25 L	3,00 €
✂	MINERALWASSER FÜRST BISMARCK	0,75 L	7,90 €
✂	MINERALWASSER FÜRST BISMARCK	0,25 L	2,90 €
✂	COCA COLA, COCA COLA LIGHT, COCA COLA ZERO		
✂	FANTA, SPRITE	0,20 L	3,50 €
✂	KLINDWORTH SÄFTE DIVERSE	0,20 L	3,50 €

## VORSPEISEN



CHOP-CHOP-SALAT -  
MIT RÖMERSALAT HERZEN, FELDSALAT, ROMANA TOMATEN,  
BLUTORANGEN, GRÜNEM SPARGEL & GEBRATENEN BRAUNKAPPEN  
IN BALSAMICO DRESSING 9,90 €



ARTISCHOCKE „CAMUS DE BRETAGNE“  
AUS DEM GEMÜSE-SUD MIT SCHALOTTEN VINAIGRETTE 14,90 €

✂ KROSSER SPANFERKEL BAUCH  
MIT ROTEM SCHMORKOHL & PFLAUMENSAUCE 14,90 €

✂ CAESAR SALAT MIT RÖMERHERZEN,  
GEBRATENEN GARNELEN, BRIOCHE CROUTONS,  
& PARMIGIANO REGGIANO 16,90 €

✂ SCHWERTFISCH PESCACCIO MIT ROSA PFEFFER,  
LIMONEN MARINADE & GEBRATENEN KRÄUTERSAITLINGEN 16,90 €

✂ NEBRASKA ASIA-RIPPCHEN MIT PONZU LACK  
& CRUNCHY WASABI PÜREE 16,90 €

✂ **PARMA SCHINKEN „MILLENNIUM RISERVA“**  
AUS LIMITIERTER PRODUKTION. VON SCHWEINEN AUS DER  
EMILIA-ROMAGNA, MILD GESALZEN  
& 24 MONATE TROCKEN GEREIFT  
KLEIN, CA. 60 GR. 16,90 €  
GROSS, CA. 100 GR. 26,90 €

✂ **PATA NEGRA SCHINKEN, „CENTRO IBERICO, MAXIMUM“**  
VON REINRASSIGEN IBERISCHEN SCHWEINEN, MIT EICHELN GEFÜTTERT,  
LUFTGETROCKNET & 17 MONATE GEREIFT. KLEIN, CA. 60 GR. 22,90 €  
GROSS, CA. 100 GR. 34,90 €

ZUM SCHINKEN SERVIEREN WIR KNUSPRIGE BROTCIPS  
& SCHWARZE OLIVEN

## GETRÜFFELTES

✂ KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN  
MIT TRÜFFELSCHMAND, GEHOBELTEN WINTERTRÜFFELN  
& ALTEM BALSAMESSIG 16,90 €

✂ KALBS-RAGOUT-FIN IN DER BLÄTTERTEIG PASTETE  
MIT GESTOVTEM GEMÜSE & FRISCHEN WINTERTRÜFFELN 19,90 €

✂ HAUSGEMACHTE TRÜFFEL-CANNELLONI  
MIT TRÜFFELSCHAUM & FRISCHEN WINTERTRÜFFELN 19,90 €

✂ GEBRATENE JACOBSMUSCHELN  
MIT TRÜFFELPÜREE & TRÜFFELSAUCE  
KLEIN 19,90 €  
GROSS 29,90 €

## SUPPEN

✂ PASSIERTES STECKRÜBEN SÜPPCHEN  
MIT SCHÖPFRAHM & KROSSEM SPANFERKELBAUCH 8,90 €

✂ RINDERTAFELSPITZ CONSOMMÉ  
MIT WURZELGEMÜSE, LIEBSTÖCKEL & PFANNKUCHESTREIFEN 9,90 €

✂ AUFGESCHÄUMTES KRABBen SÜPPCHEN  
MIT FRISCHEN BÜSUMER KRABBen & KRONENDILL 12,90 €

## GÄNSELEBER

✂ CRÈME BRÛLÉE VON DER GÄNSESTOPFLEBER  
MIT WEISSEM ROHRZUCKER & APFEL-SELLERIE-SALAT 19,90 €

✂ GÄNSESTOPFLEBER-PARFAIT MIT FLEUR DE SEL,  
RHABARBER MARMELADE & WARMEM BUTTER BRIOCHE 24,90 €

✂ GEBRATENE, FRISCHE GÄNSESTOPFLEBER  
MIT GLASIERTEM RHABARBER  
& PORTWEIN JUS  
1 SCHEIBE 16,90 €  
2 SCHEIBEN 24,90 €

## DAZU EMPFEHLEN WIR:

✂ 2012 KRACHER, TROCKENBEERENAUSLESE,  
BURGENLAND, ILLMITZ, ÖSTERREICH 0,05 L 14,90 €

✂ 2005 BALTHASAR RESS, RIESLING AUSLESE  
HATTENHEIM NUSSBRUNNEN, RHEINGAU 0,10 L 19,90 €



# RAW BAR

## AUSTERN

- FRANZÖSISCHE SUPRÊME DE CLAIRE, N°3**  
PAZIFISCHE FELSENAUSTER AUS DER REGION MARENNES OLÉRON,  
1 AUSTER 3,50 € 6 AUSTERN 19,90 € 12 AUSTERN 36,90 €
- SYLTER ROYAL AUSTERN, N°3**  
PAZIFISCHE FELSENAUSTER VON DITMEYER'S AUSTERN-COMPAGNIE,  
1 AUSTER 3,90 € 6 AUSTERN 22,90 € 12 AUSTERN 42,90 €
- FRANZÖSISCHE BELON AUSTERN, N°6**  
EUROPÄISCHE AUSTER AUS DER BRETAGNE,  
1 AUSTER 5,50 € 6 AUSTERN 29,90 € 12 AUSTERN 56,90 €

**DIE AUSTERN WERDEN SERVIERT MIT APFEL-SCHALOTTEN-VINAIGRETTE,  
CHEDDARBROT & TOMATEN-MEERRETTICH**

## AUSTERN- KAVIAR-SPEZIALITÄTEN

- GRATINIERTER ROCKEFELLER AUSTERN**  
MIT BLATTSPINAT & SAUCE MORNAY,  
3 AUSTERN 12,90 € 6 AUSTERN 22,90 € 12 AUSTERN 42,90 €
- OSSIETRA IMPERIAL KAVIAR AUS DEUTSCHER AQUAKULTUR**  
MIT KARTOFFELPUFFERN, BLINIS, WACHTELEIERN  
& CRÈME FRAÎCHE
- |          |          |
|----------|----------|
| 10 GRAMM | 24,90 €  |
| 20 GRAMM | 49,90 €  |
| 50 GRAMM | 119,90 € |

## SASHIMI

- VOM YELLOW-FIN-TUNA** (PHILIPPINEN LONG-LINE FISHING)
- VOM IKARIMI LACHS,**
- VOM ATLANTIK STEINBUTT,**
- VOM GEBRANNTEN NEBRASKA FILET,**
- EINZELN ODER NACH IHREN WÜNSCHEN GEMISCHT
- |                   |         |
|-------------------|---------|
| KLEIN - 80 GRAMM  | 19,90 € |
| GROSS - 150 GRAMM | 26,90 € |

**MIT SALZREDUZIERTER SOJASAUCE, WASABI-MAYONNAISE,  
WASABIPASTE, EINGELEGTEM INGWER  
& KORIANDER-CHILI-SALAT**

## TATAR

- GEMÜSE TATAR, ANGEMACHT MIT AVOCADO, ZUCCHINI,  
GETROCKNETEN TOMATEN & GEBACKENEM BLUMENKOHL  
(VEGETARISCH)** 14,90 €
- TATAR VOM HUSUMER OCHSENBEEF, „PIKANT“,  
MIT CRÈME FRAÎCHE & GEBACKENEM WACHTELEI**
- TATAR VOM YELLOW-FIN-TUNA „SPICY“,  
MIT WASABI DIP, TOBIKKO-KAVIAR & SUNOMONO GURKENSALAT**
- |                              |              |         |
|------------------------------|--------------|---------|
| <b>EINZELN ODER GEMISCHT</b> | <b>KLEIN</b> | 19,90 € |
|                              | <b>GROSS</b> | 26,90 € |
- TATAR VOM HUSUMER OCHSENBEEF, „PIKANT“, ANGEBRATEN  
MIT BIO-SPIEGELEI & KNUSPRIGEM SPECK** 26,90 €
- TATAR VOM HUSUMER OCHSENBEEF, „PIKANT“, ANGEBRATEN  
MIT GEBRATENER GÄNSELEBER & FRISCHEN WINTERTRÜFFELN** 32,90 €
- TATAR VOM HUSUMER OCHSENBEEF  
MIT OSSIETRA IMPERIAL KAVIAR AUS DEUTSCHER AQUAKULTUR  
10 GRAMM KAVIAR** 36,90 €

**TATAR SERVIEREN WIR WAHLWEISE MIT  
GERÖSTETEM BAUERNBROT & BUTTER,  
MIT KNUSPRIGEN POMMES-FRITES  
ODER MIT SÜSSKARTOFFEL POMMES FRITES**

## MEERESFRÜCHTE



### NOVA SCOTIA HUMMER (CA. 1.000 GR.) AUS DEM SEEWASSERBECKEN

-  **HUMMER GEKOCHT**  
HALBER HUMMER 39,90 €                      GANZER HUMMER 74,90 €
-  **HUMMER GEGRILLT**  
HALBER HUMMER 39,90 €                      GANZER HUMMER 74,90 €
-  **HUMMER „THERMIDOR“**  
HALBER HUMMER 39,90 €                      GANZER HUMMER 74,90 €
-  **HUMMER PIEMONT**  
MIT WINTERTRÜFFELPÜREE  
HALBER HUMMER 44,90 €                      GANZER HUMMER 79,90 €
-  IN BREZELTEIG GEBACKENE CALAMARETTI  
MIT MANGO-PAPAYA-SALSA & AIOLI 18,90 €
-  LAUWARMER MEERESFRÜCHTE **SALAT**, „CATCH OF THE DAY“  
MIT CALAMARETTI, PULPO  
2 KING PRAWNS & VERSCHIEDENEN MUSCHELN 28,90 €
-  MEERESFRÜCHTE **LINGUINI** IN PAPRIKA-OLIVENÖL, „CATCH OF THE DAY“  
MIT CALAMARETTI, PULPO,  
2 KING PRAWNS & VERSCHIEDENEN MUSCHELN 29,90 €
-  MEERESFRÜCHTEPLATTE „**PETIT**“ MIT:  
CALAMARETTI, 2 KING PRAWNS,  
PULPO, VERSCHIEDENEN MUSCHELN  
& SUPRÊME DE CLAIRE AUSTERN (2 STK.) 38,90 €
-  MEERESFRÜCHTEPLATTE „**GRAND**“ MIT:  
HALBER HUMMER +  
CALAMARETTI, 2 KING PRAWNS,  
PULPO, VERSCHIEDENEN MUSCHELN  
& SUPRÊME DE CLAIRE AUSTERN (2 STK.) 59,90 €

## FISCH

-  **WILDER STEINBUTT** AUS DER KUPFER-TURBOTIÈRE  
MIT PETERSILIENKARTOFFELN, SAHNEMEERRETTICH & SENFSAUCE  
AB 2 PERSONEN TAGESPREIS
-  **STEINKÖHLER FILET** AUS DEM RIESLING DAMPF  
MIT 3-ERLEI LINSENGEMÜSE  
& HUMMER-ESTRAGON-SAUCE 26,90 €
-  **BOUILLABAISSE** „KLASSISCH“ IM SAFRANSUD  
MIT EDELFISCHEN, GARNELEN & MUSCHELN,  
SAUCE ROUILLE, AIOLI & CROSTINIS 29,90 €
-  **SKREI FILET** VOM GRILL  
AUF STECKRÜBEN-KAROTTEN-GEMÜSE  
MIT MEERRETTICHSAUCE & KROSSER FENCHEL-SALAMI 29,90 €
-  **TUNA STEAK** „RARE“ MIT SZECHUAN-PFEFFER-KRUSTE,  
AUF MASAMAN-CURRY-GEMÜSE & BASMATI REIS 34,90 €
-  **GEBRATENES ATLANTIK STEINBUTT FILET**  
MIT GRILLGEMÜSE, LA RATTE KARTOFFELN  
& OLIVEN-TAPENADE 44,90 €
-  **FRISCHE NORDSEE-SEEZUNGE** MIT BRAUNER BUTTER  
UND WAHLWEISE MIT  
SCHLANGENGURKENSALAT ODER BLATTSPINAT 54,90 €

## VEGETARISCH

-  **BURGER** VON PORTOBELLO PILZ & TOFU  
MIT SESAMSPINAT & POMMES VON GRÜNEM SPARGEL 17,90 €
-  **PAPRIKA-AUBERGINEN-EINTOPF** MIT WEISSEN BOHNEN  
& OLIVENSCHMAND 17,90 €



**TARANTELLA**





7

BAR · RESTAURANT










## OFEN, TOPF & PFANNE

-  ORIGINAL WIENER SCHNITZEL  
MIT BRATKARTOFFELN, RAHM-DILL GURKENSALAT  
& KALTEGRÜHRTEN PREISELBEEREN 26,90 €
-  KNUSPRIGES CORDON BLEU MIT MAILÄNDER SCHINKEN & COMTÉ KÄSE  
GEFÜLLT, DAZU KALTGERÜHRTE PREISELBEEREN 28,90 €
-  GESCHMORTE LAMMHAXE AUS DEM ROHR  
MIT WEISSEM BOHNEN CASSOULET & KARTOFFELGRATIN 28,90 €
-  GESCHNETZELTES VOM NEBRASKA RINDERFILET  
MIT MADAGASCAR PFEFFERRAHMSAUCE  
& STAMPFKARTOFFELN 29,90 €

## FLEISCH VOM GRILL & CO.

-  POMMERSCHES ENTRECÔTE, **35-DAYS-DRY-AGED**  
„BMS 7-9“ - MARMORIERUNGSGRAD NACH „BMS“  
(BEEF MARBLING STANDARD) (CA. 400 GR.) 44,90 €
-  POMMERSCHES ENTRECÔTE, **35-DAYS-DRY-AGED**  
„LADY'S CUT“ (CA. 250 GR.) 32,90 €
-  NEW YORK STRIP  
VOM AUSTRALISCHEN GRAIN FED BEEF (CA. 400 GR.) 44,90 €
-  NEW YORK STRIP, „LADY'S CUT“  
VOM AUSTRALISCHEN GRAIN FED BEEF (CA. 250 GR.) 32,90 €
-  LÜNEBURGER OCHSENFILETSTEAK (CA. 300 GR.) 44,90 €
-  LÜNEBURGER OCHSENFILETSTEAK, „LADY'S CUT“ (CA. 200 GR.) 32,90 €
-  NEBRASKA RINDERFILET / TENDERLOIN, GREATER OMAHA PACKERS,  
NEBRASKA, „BMS 6“ - MARMORIERUNGSGRAD  
NACH „BMS“ (BEEF MARBLING STANDARD) (CA. 300 GR.) 59,90 €
-  NEBRASKA RINDERFILET / TENDERLOIN,  
„LADY'S CUT“ (CA. 200 GR.) 42,90 €
-  „ROSSINI“ VOM OCHSENFILET MIT GÄNSELEBER,  
WINTERTRÜFFELN & GÄNSELEBER-JUS (CA. 300 GR.) 59,90 €
-  „ROSSINI“ VOM NEBRASKA RINDERFILET MIT GÄNSELEBER,  
WINTERTRÜFFELN & GÄNSELEBER-JUS (CA. 300 GR.) 69,90 €
-  KALBS-ENTRECÔTE VOM BIOKALB  
MIT SALBEI-BUTTER (CA. 350 GR.) 39,90 €

## FLEISCH VOM TRANCHIERWAGEN - AB 2 PERSONEN

-  KALBS- „ENTRECÔTE-DOUBLE“ VOM BIOKALB  
MIT SALBEI-BUTTER (CA. 350 GR. PRO PERSON) P.P. 44,90 €
-  CHATEAUBRIAND VOM LÜNEBURGER OCHSEN  
(CA. 350 GR. P. P.) IN BRAUNER BUTTER GEBRATEN P.P. 44,90 €
-  „RUMP-DOUBLE À LA STRINDBERG“ MIT ZWIEBEL-SENFKRUSTE  
DOPPELTES RUMPSTEAK AM STÜCK  
VOM AUSTRALISCHEN GRAIN FED BEEF AUS DEM ROHR  
MIT ROSMARIN & THYMIAN (CA. 400 GR. PRO PERSON) P.P. 49,90 €
-  „ENTRECÔTE-DOUBLE“, DOPPELTES ENTRECÔTE  
VOM POMMERSCHEN, **35-DAYS-DRY-AGED**  
„BMS 9 - MARMORIERUNGSGRAD NACH „BMS“  
(BEEF MARBLING STANDARD) (CA. 450 GR. PRO PERSON)  
IN BRAUNER BUTTER GEBRATEN P.P. 49,90 €
-  NEBRASKA CHATEAUBRIAND  
(CA. 300 GR. P. P.) IN BRAUNER BUTTER GEBRATEN P.P. 59,90 €

ZUBEREITUNGSZEIT MIT RUHEZEIT MINDESTENS 45 BIS 70 MINUTEN  
ZU ALLEN HAUPTGERICHTEN SERVIEREN WIR LA RATTE KARTOFFELN  
UND REDUZIERTEN ROTWEIN KALBSFOND












## SURF AND TURF

 <b>SURF AND TURF: 1/2 HUMMER (VOM 1000 GRAMM HUMMER)</b>		
MIT LÜNEBURGER OCHSENFILETSTEAK	(CA. 200 GR.)	59,90 €
	(CA. 300 GR.)	74,90 €
 <b>SURF AND TURF: 1/2 HUMMER (VOM 1000 GRAMM HUMMER)</b>		
MIT NEBRASKA RINDERFILET	(CA. 200 GR.)	69,90 €
	(CA. 300 GR.)	84,90 €

## EXTRA BEILAGEN

 KNUSPRIGE POMMES FRITES	3,90 €
 KNUSPRIGE SÜSSKARTOFFEL POMMES FRITES	3,90 €
 BRATKARTOFFELN MIT SPECK & ZWIEBELN	3,90 €
 GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE	6,90 €
 GEBRATENE BRAUNE CHAMPIGNONS	5,90 €
 TERIYAKI SESAMSPINAT	4,90 €
 GESCHMORTE, KARAMELLISIERTE ZWIEBELN	3,90 €
 „MARCHÉ“ - MARKTGEMÜSE AUS DEM DAMPF	5,90 €
 VICHY KAROTTEN MIT FRISCHER BLATTPETERSILIE	3,90 €
 KENIA-BÖHNCHEN MIT KROSSEM TIROLER SPECK	4,90 €
 WINTERLICHER BLATTSPINAT	3,90 €
 GRÜNER SPARGEL MIT BRAUNER BUTTER	7,90 €
 GRILLGEMÜSE MIT ROSMARIN	5,90 €

## EXTRA SAUCEN

 GÄNSELEBER JUS	6,90 €
 ORIGINAL SAUCE BÉARNAISE MIT KERBEL UND ESTRAGON	3,90 €
 PFEFFERRAHMSAUCE VOM GRÜNEN MADAGASCAR-PFEFFER	3,90 €
 „HAUSGEMACHTE“ BARBECUESAUCE	1,90 €
 „HAUSGEMACHTE“ BARBECUESAUCE „SRIRACHA SCHARF“	1,90 €
 „HAUSGEMACHTE“ KRÄUTERBUTTER	2,90 €
 „HAUSGEMACHTE“ MAYONNAISE	1,90 €
 „HAUSGEMACHTER“ KETCHUP	1,90 €
 TRÜFFEL-MAYONNAISE	3,90 €

**HINWEISE AUF ALLERGENE  
FINDEN SIE IN EINER GESONDERTEN KARTE**

**DESSERTS, GETRÄNKE  
& DIGESTIFS FINDEN SIE IN UNSERER  
DESSERT & DIGESTIF KARTE**

**BITTE FRAGEN SIE HIERZU JEWEILS  
UNSER SERVICE PERSONAL**



## TARANTELLAS „VODKA COLLECTION“

	2 CL
<b>ABSOLUT VODKA</b> WINTERWEIZEN, AHUS, SCHWEDEN, 40%	2,90 €
<b>ABSOLUT ELYX</b> AUSGESPROCHEN WEICH UND CREMIG. EIN HAUCH VANILLE FÜR EINEN NICHT GANZ SO KONVENTIONELLEN EINDRUCK. IM NACHKLANG DEZENTE VANILLE, ALLERDINGS MIT ETWAS HERBEM BEIGESCHMACK. OHNE UNANGENEHMES BRENNEN LANGANHALTEND UND MALZIG IM NACHKLANG, SCHWEDEN, 40%	3,50 €
<b>ALPHA NOBLE VODKA</b> SECHSFACH DESTILLIERT, VOGESEN, FRANKREICH, 40%	2,90 €
<b>BELVEDERE VODKA</b> AUS REINEM, 100 % POLNISCHEN ROGGEN, 40%	3,50 €
<b>BLAVOD BLACK VODKA</b> SCHWARZ DESTILLIERTER WODKA AUS MELASSE, GEFÄRBT MIT DEM SÜDASIATISCHEN KRAUT CATECHU, ENGLAND, 40%	2,90 €
<b>CIROC VODKA</b> CIROC VODKA WIRD IN FRANKREICH AUS EINER EINZIGARTIGEN MISCHUNG FEINSTER FRANZÖSISCHER MAUZAC-BLANCUND UGNI-BLANC-WEINTRAUBEN DESTILLIERT. ER WIRD FÜNFMAL DESTILLIERT NACH DEM COPPER POT STILL VERFAHREN, FRANKREICH, 40%	3,50 €
<b>GRASOVKA</b> DER PER HAND EINGEFÜGTE MARIENGRASHALM SORGT FÜR DEZENTES, WALDMEISTERÄHNLICHES AROMA, POLEN, 40%	2,90 €
<b>GREEN MARK NATURAL TRADITIONAL FLAVOUR VODKA</b> AUS DER WOLGAREGION IN ZENTRALRUSSLAND. DAS WASSER STAMMT AUS EINER QUELLE, FAST 300 METER UNTER DER ERDE, RUSSLAND, 40%	2,90 €
<b>GREEN MARK NATURAL RYE FLAVOUR VODKA</b> BEHUTSAM MIT ROGGENBROT UND ROGGEN-ZWIEBACK AROMATISIERT. SUBTILE SÜSSE AM GAUMEN, AUSGEPRÄGTER NACHHALL MIT WÜRZIGER SCHÄRFE, RUSSLAND, 40%	2,90 €
<b>GREEN MARK NATURAL CEDAR NUT FLAVOUR VODKA</b> VERFEINERT MIT DER ESSENZ VON ZEDERNÜSSEN. WEICHER VODKA MIT DELIKATEM BISS, RUSSLAND, 40%	2,90 €
<b>GREY GOOSE VODKA</b> MIT DURCH DEN KALKSTEIN DER CHAMPAGNE NATÜRLICH GEREINIGTEM WASSER, FRANKREICH, 40%	3,50 €
<b>KAUFFMAN VODKA COLLECTION SELECTED SOFT</b> MIT GINSENGWURZELEKTRAKT, AM GAUMEN SAMTIG-WEICH MIT ANKLÄNGEN VON KIRSCHEN, GINSENG UND HONIG, WEICH UND FEIN, RUSSLAND, 40%	6,90 €
<b>KAUFFMAN VODKA COLLECTION SELECTED HARD</b> SCHÖNE LEICHTE MINZENOTE, LEICHT PFEFFRIG, ETWAS GRASIG MIT LEICHT BLUMIGER ANMERKUNG, RUSSLAND, 40%	6,90 €
<b>KAUFFMAN VODKA PRIVATE COLLECTION LUXURY</b> MIT AROMEN VON ZUCKER UND GERÖSTETEM WEISSBROT. WEICHE UND ELEGANTE TEXTUR, SUBTILE AROMATIK VON FRISCHER MINZE, RUSSLAND, 40%	12,90 €
<b>KETEL ONE VODKA</b> NIEDERLANDE, 40%	2,90 €
<b>PARLIAMENT CLASSIC ORIGINAL RUSSIAN VODKA</b> NACH TRADITIONELLEM URREZEPT AUS DER ZARENZEIT, RUSSLAND, 40%	2,90 €
<b>RUSSIAN STANDARD ORIGINAL</b> NACH DEM ORIGINALREZEPT DES ERFINDERS DES PERIODENSYSTEM DER ELEMENTE, RUSSLAND, 40%	2,90 €
<b>RUSSIAN STANDARD PLATINUM</b> KOMBINIERT DIE REINSTEN INGREDIENZEN MIT EINEM HOCHMODERNEN SILBERFILTRATIONSSYSTEM, RUSSLAND, 40%	2,90 €
<b>RUSSIAN STANDARD IMPERIA</b> EIN AUTHENTISCHER PREMIUM VODKA AUS DEM MUTTERLAND DES VODKAS KRISTALLKLAR, HOCHINTENSIV & SAMTIGST WEICH, RUSSLAND, 40%	3,50 €
<b>SMIRNOFF BLACK LABEL</b> LANGSAM DESTILLIERT UND DURCH SIBIRISCHE SILBERBIRKE-HOLZKOHLE GEFILTRERT, ENGLAND, 40%	2,90 €
<b>STOLICHNAYA</b> 4-FACH DESTILLIERT, 3-FACH ÜBER HOLZKOHLE GEFILTRERT, MIT REINEM GLETSCHERWASSER GEBLENDET, RUSSLAND, 40%	2,90 €
<b>STOLICHNAYA ELITE</b> EIN WODKA VON ERSTAUNLICHER UND BEISPIELLOSER REINHEIT UND MILDE. MIT DER „FREEZE OUT“ METHODE GEFILTRERT. IN EISKALTER WITTERUNG WERDEN DIE VODKAFÄSSER ÜBER NACHT IM FREIEN GELAGERT. AM NÄCHSTEN TAG VOR SONNE-AUFGANG LÄSST MAN VORSICHTIG DURCH EINE ÖFFNUNG IM BODEN DER FÄSSER KLAREN WODKA HERAUSLAUFEN LASSEN. DIESER VORGANG WIRD SO OFT WIEDERHOLT, BIS MAN DIE GEWÜNSCHTE REINHEIT ERREICHT HAT., RUSSLAND, 40%	6,90 €
<b>SVEDKA VODKA</b> DAS FINISH IST LANG UND WIRD VON AROMEN GETRAGEN, DIE TÖNE VON WEIZEN UND WÜRZE FREIGEBEN. DER SVEDKA VODKA VERABSCHIEDET SICH LANGSAM UND BEDÄCHTIG VOM GENIESSER, SCHWEDEN, 40%	2,90 €
<b>XELLENT WODKA</b> MIT DEM LEICHT ALKALISCHEN WASSER DES TITLISGLETSCHERS IM HERZEN DER ZENTRALSCHWEIZ VERSETZT, SCHWEIZ, 40%	3,50 €
<b>ZUBRÓWKA BISONGRAS VODKA</b> AUS POLNISCHEM GETREIDE & KRISTALLKLAREM WASSER. DURCH ZUGABE EINER BISONGRAS ESSENZ ERHÄLT ER SEINE HELL-OLIVGRÜNE FARBE, SOWIE DAS WEICHE & FRISCHE AROMA, NR.1 BISONGRAS VODKA POLENS, 40%	3,90 €

## TARANTELLAS „GIN COLLECTION“

<b>FINSBURY „PLATINUM“</b> GEGRÜNDET 1740 FINSBURY DISTILLED, LONDON DRY 47%	4 CL 6,90 €
<b>5TH DESTILLED GIN</b> „FIRE - RED FRUITS“, DESTILLERIE MODESTO SOLER, SPANIEN, 42%	7,90 €
<b>BEEFEATER ‘24</b> , 45%	7,90 €
<b>BOMBAY ORIGINAL DRY GIN</b> , ENGLAND, 43%	6,90 €
<b>BOMBAY SAPPHIRE</b> , DRY GIN, ENGLAND, 40%	6,90 €
<b>BOMBAY SAPPHIRE „EAST“</b> VAPOUR INFUSED, (THAI LEMONGRAS, VIETNAMESE THAI PEPPERCORNS), 42%	7,90 €
<b>BOMBAY - STAR OF BOMBAY</b> SLOW DESTILLED LONDON DRY GIN, 47,5%	8,90 €
<b>CLOCKER‘S GIN</b> DAS LEBEN HAT EINEN GIN, HAMBURG, 44%	8,90 €
<b>GERANIUM GIN</b> LIMONEN, KORIANDER, ZIMTKASSIE, IRIS, ENGELWURZ, LAKRITZ UND ZWEI GEHEIME ZUTATEN. MILDER GIN MIT INTENSIVEM WACHOLDERAROMA, SCHÖNEN FLORALEN AROMEN UND FEINWÜRZIGER MUSKATNOTE, LONDON, 44%%	7,90 €
<b>GIN MARE</b> THYMIAN, ROSMARIN, BASILIKUM, OLIVEN, COSTA DORADA, SPANIEN, 42,7%	8,90 €
<b>GIN SUL</b> BEI DER DESTILLATION MÜSSEN ALLE ALKOHOLDÄMPFE DURCH EINEN GEISTKORB HINDURCH, DER U.A. MIT FRISCHEN ZITRONENSCHALEN, ROSMARIN UND ROSENBLÜTEN BEFÜLLT WIRD. EIN GIN MIT FEINEN ZITRUSNOTEN UND GLEICHZEITIG EINEM BREITEN KÖRPER. EBEN EIN ECHTER GIN-GIN. GIN SUL AUS DER ALTONAER SPIRITUOSEN MANUFAKTUR, HAMBURG, 43%	8,90 €
<b>GORDON‘S, DRY GIN</b> , 40%	6,90 €
<b>G‘VINE (FLORAISON)</b> , SMALL BATCH DISTILLED GIN, FRANKREICH, 40%	8,90 €
<b>G‘VINE (NOUAISON)</b> , SMALL BATCH DISTILLED GIN, FRANKREICH, 43,9%	8,90 €
<b>HENDRICK‘S</b> , WILLIAM GRAND AND SONS, GLASGOW, SCHOTTLAND, 41,4%	8,90 €
<b>INVERROCHE „CLASSIC“</b> , ANGELIKAWURZEL, GEWÜRZRINDE, KORIANDERSAMEN & KARDAMONHÜLSEN, SÜDAFRIKA, 43%	9,90 €
<b>INVERROCHE „AMBER“</b> , VERBINDUNG AUS AFRIKANISCHER FLORA & GEWÜRZEN & BEEREN AUS INDIEN & EUROPE, SÜDAFRIKA, 43%	9,90 €
<b>INVERROCHE „VERDANT“</b> , EXOTISCHE GESCHMACKSVERBINDUNGEN AUS AFRIKA MIT TRADITIONELLEN GEWÜRZEN AUS FERNORST & WACHOLDERBEEREN AUS EUROPA. DAZU EINE KURZE INFUSION VON SOMMERBLÜTEN, SÜDAFRIKA, 43%	9,90 €
<b>MONKEY 47</b> SCHWARZWALD DRY GIN, INSGESAMT 47 HANDVERLESENE PFLANZLICHE ZUTATEN, DEUTSCHLAND 47%	8,90 €
<b>SAFFRON GIN</b> , GABRIEL BOUDIER, DIJON FRANKREICH 40%	8,90 €
<b>SEARS CUTTING EDGE GIN</b> PADERBORN, DEUTSCHLAND, 44%	8,90 €
<b>TANQUERAY GIN</b> , GROSSBRITANNIEN, 47,3%	6,90 €
<b>TANQUERAY TEN</b> , GROSSBRITANNIEN, 47,3%	7,90 €
<b>THE BITTER TRUTH SLOE GIN</b> SLOEBERRY BLUE GIN, PULLACH, DEUTSCHLAND, 28%	8,90 €
<b>THE BOTANIST</b> ISLAY DRY GIN, SCHOTTLAND, 46%	8,90 €
<b>THE DUKE</b> MUNICH DRY GIN, HANDCRAFTED IN BAVARIA, MÜNCHEN, 45%	8,90 €
<b>TONKA GIN</b> , DEUTSCHLAND, 47%	9,90 €
<b>VL 92 GIN, XY</b> NIEDERLANDE, 41,7%	8,90 €
<b>WHITLEY NEILL</b> , HANDCRAFTED DRY GIN, SMALL BATCH, ENGLAND, 42%	8,90 €
 „SCHWEPPE DRY“ TONIC WATER	3,90 €
 „SCHWEPPE INDIAN“ TONIC WATER	3,90 €
 „THOMAS HENRY“ TONIC WATER	3,90 €
 „FENTIMANS“ TONIC WATER	4,60 €
 „FEVER TREE“ TONIC WATER	4,60 €
 „FEVER TREE MEDITERRANEAN“ TONIC WATER	4,60 €





TARANTELLA GMBH & Co. KG  
STEPHANSPLATZ 10  
20354 HAMBURG  
TEL.: 040 / 650 677 90  
WWW.TARANTELLA.CC