



TARANTELLA

BAR · RESTAURANT

SCHORLE & PUNSCH

- GARDENER'S CHOICE,**
MIT ERDBEERPÜREE, GURKE, APFEL,
KAROTTE & OLIVENÖL,
AUFGEOSSEN MIT SODA WASSER 0,30 L 7,90 €
- HEISSER ROOIBOS-HONIG-LEMONPUNSCH**
(ALKOHOLFREI)
MIT ROOIBOS TEE, INGWERLIMONADE,
HONIG & ZITRONE 0,30 L 7,90 €

LUNCHKARTE

VON 11.30 UHR BIS 17.00 UHR

VORSPEISEN

- QUINOA-WEINBEEREN SALAT**
MIT GEGRILLTER PAPRIKA & GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE 12,90 €
- GEBACKENE SOFT-SHELL-CRAB**
MIT PAPAYA-KAROTTEN-SALAT & ERDNUSS-CHILI-DIP 14,90 €
- 2 GEGRILLTE MERGUEZ WÜRSTCHEN**
AUF BOHNEN CASSOULET & PIKANTEM HARISSA DIP 14,90 €

SUPPE

- GRÜNES ERBSENSÜPPCHEN**
MIT GEBRATENER CHORIZO TASSE 7,90 €
TERRINE 16,90 €

HAUPTGERICHTE

- KÖNIGSBERGER KLOPSE IN KAPERNSAUCE**
MIT STAMPFKARTOFFELN & ROTE BETE SALAT 14,90 €
- PULLED DUCK BURGER**
MIT ASIATISCHEM COLE-SLAW, FRISCHER AVOCADO
& SÜSSKARTOFFEL POMMES FRITES 16,90 €
- „DEMI-POULET“, KNUSPRIGE HALBE MAISPOULARDE**
MIT CAESARS SALAT & GRILLGEMÜSE 17,90 €

TARANTELLAS SCHNITZELECKE

- WIENER KALBSSCHNITZEL KLASSISCH**
MIT KALTGERÜHRTEM PREISELBEEREN 16,90 €
- WIENER SURF & TURF SCHNITZEL**
MIT GARNELEN & BÄRLAUCHSAUCE 18,90 €

ZU ALLEN SCHNITZELN SERVIERN WIR 2 BEILAGEN
NACH IHREN WÜNSCHEN:

- KNUSPRIGE POMMES FRITES,**
BRATKARTOFFELN,
KARTOFFEL-GURKENSALAT
- ESTRAGON KOHLRABI,**
CAESARS SALAT
RAHM-DILL-GURKENSALAT




- „FRITTO-MISTO“,**
GEBACKENE EDELFISCH-FILETS
MIT GEWOKTEM ASIA GEMÜSE & CURRY DIP 17,90 €
- „STEAK FRITES“**
„ROSA“ GEBRATENES KALBS-ENTRECÔTE
MIT KAROTTEN-KOHLRABI-GEMÜSE,
KNUSPRIGEN POMMES FRITES & SAUCE BÉARNAISE 18,90 €
- LIGURISCHER FISCHINTOPF**
MIT GARNELEN, MUSCHELN, SAUCE ROUILLE
& BROTCIPS 19,90 €



TARANTELLA

BAR · RESTAURANT

COCKTAILS ZUM APERITIF

 TARANTELLA ALSTERWASSER	ST. GERMAIN ELDERFLOWER LIQUEUR, ZITRONENSAFT LEMON TWIST, KÖNIG PILSENER	10,90 €
 SCHWARZWÄLDER MOJITO	SCHLADERER HIMBEERGEIST, SCHLADERER KIRSCHWASSER, LIMETTENSAFT, FRISCHE HIMBEEREN, MINZE & SODA WASSER	12,90 €
 TARANTELLA CAPUCCINO	HEERING COFFEE LIQUEUR, BAILEYS THE ORIGINAL IRISH CREAM, SAHNE & ESPRESSO	12,90 €

CHAMPAGNER









 LANSON BLACK LABEL BRUT	0,10 L	13,90 €
 LANSON BLACK LABEL BRUT AUF EIS	0,15 L	17,90 €
 LANSON ROSÉ BRUT	0,10 L	14,90 €
 LANSON ROSÉ BRUT AUF EIS	0,15 L	18,90 €
 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 €

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 €

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 €

FÜR EINE WECHSELNDE AUSWAHL AN FLASCHENBIEREN
SPRECHEN SIE GERN UNSERE SERVICEMITARBEITER AN

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, BABY LEAF, ROTE BETE,
POMELO & GERÖSTETEN HASELNUSS KERNEN
IN BALSAMICO DRESSING 9,90 €



ARTISCHOCKE „CAMUS DE BRETAGNE“
AUS DEM SAFRAN-SUD MIT KERBEL-LIMETTEN-CRÈME-FRAÎCHE 14,90 €

✂ COUSCOUS SALAT MIT TEMPURA-ENTEN-SATÉ,
CURRY MAYONNAISE & WILDKRÄUTERSALAT 16,90 €

✂ GLASIERTE TANDOORI SHORT RIBS
MIT KICHERERBSSEN-PETERSILEIN-PÜREE & MINZ-YOGHURT-DIP 16,90 €

✂ KROSSER SPANFERKELBAUCH
AUF ASIATISCHEM PAK CHOY-PAPAYA-GEMÜSE
MIT GERÖSTETEN ERDNÜSSEN & PIKANTER PFLAUMENSAUCE 16,90 €

✂ GEGRILLTE HUMBOLDT CALAMARETTI
MIT GERÄUCHERTER PAPRIKA & KALAMATA OLIVEN 17,90 €

✂ **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 BROTCRISPS
& SCHWARZE OLIVEN

GÄNSELEBER

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

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

GETRÜFFELTES

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

✂ IN DER SCHALE GRATINIERTER JACOBSMUSCHELN
MIT BLATTSPINAT & FRISCHEN FRÜHLINGSTRÜFFELN KLEIN 19,90 €
GROSS 29,90 €

TATAR

✂ GEMÜSE TATAR, ANGEMACHT MIT KOHLRABI, MAIS, PAK CHOY
& GEBACKENEM GRÜNEN SPARGEL
(VEGETARISCH) 14,90 €

✂ TATAR VOM HUSUMER OCHSENBEEF, „PIKANT“,
MIT CRÈME FRAÎCHE & GEBACKENEM WACHTELEI

✂ TATAR VOM YELLOW FIN TUNA „MEDITERRAN“,
MIT TOMATEN TAPENADE, LACHS KAVIAR & GEGRILLTER PAPRIKA

EINZELN ODER GEMISCHT KLEIN 19,90 €
GROSS 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 FRÜHLINGSTRÜFFELN 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

SUPPEN

✂ SÜSSKARTOFFEL-LIMETTEN-SUPPE
MIT JACOBSMUSCHEL-TEMPURA & ZITRONEN-MELISSE 9,90 €

✂ CURRY-KRABBENSÜPPCHEN
MIT BÜSUMER KRABBEN & SCHÖPFRAHM 12,90 €

✂ ZUSÄTZLICH MIT HALBEM KANADISCHEN HUMMER 44,90 €



TARANTELLA

TARANTELLA SEASIDE 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 DITTMAYER'S AUSTERN-COMPAGNIE,
1 AUSTER 3,90 € 6 AUSTERN 22,90 € 12 AUSTERN 42,90 €

**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 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 & GURKEN-CHILI-SALAT**

CEVICE

✂ **IKARIMI LACHS CEVICE, MARINIERT MIT**
LIMETTENSAFT, FRISCHEM KORIANDER,
ROTEN ZWIEBELN, SPITZPAPRIKA & GURKEN-CHILI-SALSA 17,90 €

✂ **YELLOW FIN TUNA CEVICE, MARINIERT MIT**
LIMETTENSAFT, FRISCHEM KORIANDER,
ROTEN ZWIEBELN, SPITZPAPRIKA & GURKEN-CHILI-SALSA 19,90 €

NOVA SCOTIA HUMMER (CA. 1KG) 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 FRÜHLINGSTRÜFFELPÜREE**
HALBER HUMMER 44,90 € GANZER HUMMER 79,90 €

MEERESFRÜCHTE

✂ **LAUWARMER MEERESFRÜCHTE SALAT**
MIT CALAMARETTI, GEBRANNTEM IKARIMI LACHS SASHIMI,
2 KING PRAWNS & VERSCHIEDENEN MUSCHELN 29,90 €

✂ **MEERESFRÜCHTEPLATTE „PETIT“ MIT:**
CALAMARETTI, 2 KING PRAWNS, VERSCHIEDENEN MUSCHELN
GEBRANNTEM YELLOW FIN TUNA SASHIMI,
& SUPRÊME DE CLAIRE AUSTERN (2 STK.) 39,90 €

✂ **MEERESFRÜCHTEPLATTE „GRAND“ MIT HALBEM HUMMER +:**
CALAMARETTI, 2 KING PRAWNS, VERSCHIEDENEN MUSCHELN
GEBRANNTEM YELLOW FIN TUNA SASHIMI,
& SUPRÊME DE CLAIRE AUSTERN (2 STK.) 59,90 €

FLEISCH VOM GRILL & PANIERTES

- ✂ ORIGINAL WIENER SCHNITZEL
MIT BRATKARTOFFELN, RAHM-DILL-GURKENSALAT
& KALTGERÜHRTE PREISELBEEREN 26,90 €
- ✂ KNUSPRIGES CORDON BLEU MIT
MAILÄNDER SCHINKEN & COMTÉ KÄSE GEFÜLLT, MIT
RAHM-DILL-GURKENSALAT & KALTGERÜHRTE PREISELBEEREN 28,90 €

SURF AND TURF

- ✂ **SURF AND TURF: 1/2 HUMMER (VOM 1000 GRAMM HUMMER)**
MIT LÜNEBURGER OCHSENFILETSTEAK (CA. 200 GR.) 59,90 €
(CA. 300 GR.) 76,90 €
- ✂ **SURF AND TURF: 1/2 HUMMER (VOM 1000 GRAMM HUMMER)**
MIT NEBRASKA RINDERFILET (CA. 200 GR.) 69,90 €
(CA. 300 GR.) 86,90 €

- ✂ POMMERSCHES ENTRECÔTE, **35-DAYS-DRY-AGED**
„BMS 7-9“ - MARMORIERUNGSGRAD NACH „BMS“
(BEEF MARBLING STANDARD) (CA. 400 GR.) 46,90 €
- ✂ 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.) 46,90 €
- ✂ NEW YORK STRIP, „LADY‘S CUT“
VOM AUSTRALISCHEN GRAIN FED BEEF (CA. 250 GR.) 32,90 €
- ✂ LÜNEBURGER OCHSENFILETSTEAK (CA. 300 GR.) 46,90 €
- ✂ 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,
FRÜHLINGSTRÜFFELN & GÄNSELEBER-JUS (CA. 300 GR.) 59,90 €
- ✂ „ROSSINI“ VOM NEBRASKA RINDERFILET MIT GÄNSELEBER,
FRÜHLINGSTRÜFFELN & GÄNSELEBER-JUS (CA. 300 GR.) 69,90 €

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

- ✂ **BIO-KALBSKOTELETT**
IN SALBEIBUTTER GEBRATEN (CA. 400 GR.) 39,90 €
- ✂ **OCHSENKOTELETT VON DER PERLEBURGER PERLE**
IN SALBEIBUTTER GEBRATEN (CA. 700 GR.) 49,90 €
- ✂ **T-BONE STEAK VON DER PERLEBURGER PERLE**
IN SALBEIBUTTER GEBRATEN (CA. 700 GR.) 54,90 €

FLEISCH VOM TRANCHIERWAGEN - AB 2 PERSONEN

- ✂ CHATEAUBRIAND VOM LÜNEBURGER OCHSEN
(CA. 300 GR. P. P.) IN BRAUNER BUTTER GEBRATEN P.P. 46,90 €
- ✂ DOPPELTES RUMPSTEAK AM STÜCK
VOM AUSTRALISCHEN GRAIN FED BEEF
MIT SENF-KRÄUTERKRUSTE (CA. 400 GR. PRO PERSON) P.P. 49,90 €
- ✂ „ENTRECÔTE-DOUBLE“, DOPPELTES ENTRECÔTE
VOM POMMERSCHEN, **35-DAYS-DRY-AGED**
„BMS 9 - MARMORIERUNGSGRAD NACH BEEF MARBLING STANDARD
IN BRAUNER BUTTER GEBRATEN (CA. 400 GR. P. P.) 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 KALBSJUS,
TARANTELLA KRÄUTERBUTTER & TARANTELLA PORTWEINBUTTER



VEGETARISCH

- ✂ GEGRILLTER ZUCCHINI-HUMMUS-WRAP
AUF SAUTIERTEM GRÜNEN SPARGEL MIT ROTEM TANDOORI DIP 16,90 €
- ✂ MAIS-ROSMARIN-MUFFINS
MIT GEBACKENEM GEMÜSE-TEMPURA
& PIKANTER PAPRIKA-MARMELADE 17,90 €

FISCH

- ✂ WILDER STEINBUTT AUS DER KUPFER-TURBOTIÈRE
MIT PETERSILIENKARTOFFELN, SAHNEMEERRETTICH & SENFSAUCE
AB 2 PERSONEN TAGESPREIS
- ✂ WILDER STEINBUTT VOM GRILL
MIT ZUCCHINI-PAPRIKA-GEMÜSE, WASABI-SAHNEMEERRETTICH,
LA RATTE KARTOFFELN & SAUCE BÉARNAISE
AB 2 PERSONEN TAGESPREIS
- ✂ GEDÄMPFTES KABELJAU FILET
AUF GESCHMORTEM CURRY WIRSING
& KARTOFFEL-LINSEN-STAMPF 27,90 €
- ✂ GEBRATENES SOCKEYE LACHSFILET
AUF LINGUINE NUDELN MIT ZUCKERSCHOTEN
& FRISCHEN FRÜHLINGSTRÜFFELN 29,90 €
- ✂ BOUILLABAISSE „THAI-STYLE“
MIT EDELFISCHEN, GARNELEN & MUSCHELN,
CHILI- & WASABI-MAYONNAISE & KRUPUK 29,90 €
- ✂ FRISCHE NORDSEE-SEEZUNGE MIT BRAUNER BUTTER
UND WAHLWEISE MIT
SCHLANGENGURKENSALAT ODER BLATTSPINAT 54,90 €

EXTRA BEILAGEN

- ✂ KNUSPRIGE POMMES FRITES 3,90 €
- ✂ KNUSPRIGE SÜSSKARTOFFEL POMMES FRITES 4,90 €
- ✂ INGWER-KORIANDER MÖHRCHEN 3,90 €
- ✂ GETRÜFFELTER BLATTSPINAT 5,90 €
- ✂ GEDÄMPFTES SAISONGEMÜSE, FRISCH VOM MARKT
MIT BRAUNER BUTTER & FLEUR DE SEL 5,90 €
- ✂ BLUMENKOHL-BROKKOLIGEMÜSE MIT CHILI & KNOBLAUCH 5,90 €
- ✂ GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE 6,90 €
- ✂ GRÜNER SPARGEL MIT GEHOBELTEM PARMESAN & ROSA PFEFFER 7,90 €

EXTRA SAUCEN

- ✂ GÄNSELEBER JUS 6,90 €
- ✂ ORIGINAL SAUCE BÉARNAISE MIT KERBEL UND ESTRAGON 3,90 €
- ✂ PFEFFERRAHMSAUCE VOM GRÜNEN MADAGASCAR-PFEFFER 3,90 €
- ✂ „TARANTELLA“ BARBECUESAUCE 1,90 €
- ✂ „TARANTELLA“ BARBECUESAUCE „SRIRACHA SCHARF“ 1,90 €
- ✂ „TARANTELLA“ MAYONNAISE 0,90 €
- ✂ „TARANTELLA“ KETCHUP 0,90 €
- ✂ „TARANTELLA“ TRÜFFEL-MAYONNAISE 3,90 €

TARANTELLA WINE BY THE GLAS

ROSÉWEINE

- | | 0,1 L | 0,2 L | 0,75 L |
|--|--------|---------|---------|
| ✂ 2015 WEINGUT GUNDERLOCH,
„EDITION TARANTELLA“, RHEINHESSEN | 4,50 € | 8,90 € | 29,90 € |
| ✂ 2015 CÀ DEI FRATI, „ROSA DEI FRATI“,
GARDASEE, LOMBARDEI, ITALIEN | 5,50 € | 10,90 € | 36,90 € |

WEISSWEINE

	0,1 L	0,2 L	0,75 L	
 2015 TERRE DI GER „CHARDONNAY“, DOC FRIULI GRAVE, ITALIEN	4,50 €	8,90 €	29,90 €	
	<u>SOMMELIER EMPFEHLUNG</u>			
	2014 WEINGUT GAUL „RIESLING“, SPÄTLESE, „STEINMASSEL“ TROCKEN, PFALZ	7,50 €	14,90 €	49,90 €
 2013 DR. LOOSEN, „EDITION TARANTELLA“ „RIESLING ATHANASIVS BUNTSCHIEFER“, TROCKEN, MOSEL	4,50 €	8,90 €	29,90 €	
 2016 WEINGUT MICHEL, „GRAUBURGUNDER, GOLDEDITION“, „EDITION TARANTELLA“, KAISERSTUHL, BADEN	5,50 €	9,90 €	34,90 €	
 2015 „LUGANA“, I FRATI, CÀ I FRATI LOMBARDEI, ITALIEN	5,50 €	10,90 €	36,90 €	
 2015 CANTINA TERLAN, „TERLANER“, TROCKEN, SÜDTIROL, ITALIEN	6,00 €	11,90 €	39,90 €	
 2015 DOMAINE CHATELAIN, SANCERRE, „SAUVIGNON BLANC“, LOIRE, FRANKREICH	6,00 €	11,90 €	39,90 €	
 2015 BERNHARD OTT, „GRÜNER VELTLINER“, WAGRAM, ÖSTERREICH	6,00 €	11,90 €	39,90 €	
 2013 TERRA VIN, „SAUVIGNON BLANC“, MARLBOROUGH, NEUSEELAND	7,50 €	14,90 €	49,90 €	
 2014 NEWTON CHARDONNAY, „RED LABEL“, NAPA COUNTY, KALIFORNIEN, USA	9,00 €	17,90 €	59,90 €	

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 2012 MAGNUM (1,5 L)	5,50 €	9,90 €	34,90 € 69,90 €	
	<u>SOMMELIER EMPFEHLUNG</u>			
	2015 „PAGOS DE PIETRA“, GP WINERY, VALLE DE UCO ARGENTINIEN	4,50 €	8,90 €	29,90 €
 2012 MUGA RESERVA, BODEGAS MUGA, RIOJA, SPANIEN	6,00 €	11,90 €	39,90 €	
 2009 SERRA SAN MARTINO, SYRAH, „IL PAONAZZO“ MARKEN, ITALIEN	6,00 €	11,90 €	39,90 €	
 2013 TENUTA SAN LEONARDO, „TERRE DI SAN LEONARDO“, TRENTINO, ITALIEN	6,00 €	11,90 €	39,90 €	
 2014 STARK-CONDÉ, CABERNET SAUVIGNON, STELLENBOSCH, SÜDAFRIKA	6,50 €	13,50 €	44,90 €	
 2013 ABADIA RETUERTA „SELECCIÓN ESPECIAL“ RIBERA DEL DUERO, SPANIEN	7,50 €	14,90 €	49,90 €	
 2012 WEINGUT GAUL „CRAZY GAUL“, PFALZ	7,50 €	14,90 €	49,90 €	
 2011 GIUSEPPE CAMPAGNOLA „AMARONE DELLA VALPOLICELLA“, CLASSICO, VENETIEN, ITALIEN	9,00 €	17,90 €	59,90 €	



TARANTELLA

BAR · RESTAURANT



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