Tarantella

BAR · RESTAURANT

Schorle & Punsch

Gardener's Choice,
mit Erdbeerpüree, Gurke, Apfel,
Karotte & Olivenöl,
aufgegossen 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 kaltgerührten Preiselbeeren — 16,90 €

Wiener Surf & Turf Schnitzel
mit Garnelen & Bärlauchsauce — 18,90 €

Zu allen Schnitzeln servieren 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 Fischeintopf
mit Garnelen, Muscheln, Sauce Rouille
& Brotchips — 19,90 €

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 Origal 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 €

Depuis 1760 Champagne Lanson à Reims France

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 Kichererbsen-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 Brotchips
& 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 gratinierte 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
Bar · Restaurant

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 Dittmeyer'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

Gratinierte 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
  & kaltgerührten Preiselbeeren — 26,90 €
- Knuspriges Cordon Bleu mit
  Mailänder Schinken & Comté Käse gefüllt, mit
  Rahm-Dill-Gurkensalat & kaltgerührten 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 €

Sommelier Empfehlung

2014 Weingut Gaul „Riesling“, Spätlese, „Steinmassel“ trocken, Pfalz	7,50 €	14,90 €	49,90 €
2013 Dr. Loosen,“Edition Tarantella“ „Riesling Athanasius 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	5,50 €	9,90 €	34,90 €
2012 Magnum (1,5 L)			69,90 €

Sommelier Empfehlung

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	6,000 €	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