



TARANTELLA

BAR · RESTAURANT

SCHORLE & PUNSCH

- HOLUNDERBLÜTEN-ERDBEER-SCHORLE,**
MIT ERDBEERPÜREE, HOLUNDERBLÜTENSIRUP,
ZITRONENMELISSE & SODA WASSER 0,30 L 7,90 €
- WALDMEISTER-BLAUBEER-IPANEMA**
(ALKOHOLFREI)
MIT FRISCHEM WALDMEISTER, BLAUBEEREN,
ROHRZUCKER & GINGER ALE 0,30 L 7,90 €

LUNCHKARTE

VON 11.30 UHR BIS 17.00 UHR

VORSPEISEN

- MINI-BURRATINIS AUF 3-ERLEI TOMATENSALAT**
MIT OLIO VERDE & ALTEM BALSAM ESSIG 12,90 €
- ELSÄSSER FLAMMKUCHEN**
MIT KROSSEM SPECK, ZWIEBELN & CRÈME FRAÎCHE 12,90 €
- YELLOW FIN TUNA SANDWICH**
MIT AVOCADO, ROMANA TOMATE,
THAI BASILIKUM & GURKENMARINADE 14,90 €

SUPPE

- SPARGELSPÜPPCHEN MIT HEIDE-SPARGEL,**
KALBFLEISCHKLÖSSEN & SCHÖPFRAHM TASSE 7,90 €
TERRINE 16,90 €

HAUPTGERICHTE

- KÖNIGSBERGER KLOPSE IN KAPERNSAUCE**
MIT STAMPFKARTOFFELN & ROTE BETE SALAT 14,90 €
- BÄRLAUCH-HÜHNERFRIKASSEE**
MIT 2-ERLEI SPARGEL & KARTOFFELSTAMPF 15,90 €
- „DEMI-POULET - ASIA-STYLE“,**
KNUSPRIGE HALBE MAISPOULARDE
MIT GESCHMORTEM PAK CHOY & ROTEM BASMATIREIS 17,90 €

TARANTELLAS SCHNITZELECKE

- WIENER KALBSSCHNITZEL KLASSISCH**
MIT KALTGERÜHRTEM PREISELBEEREN 16,90 €
- WIENER JÄGERSCHNITZEL**
MIT CHAMPIGNON-RAHMSAUCE 18,90 €

ZU ALLEN SCHNITZELN SERVIERT WIR 2 BEILAGEN
NACH IHREN WÜNSCHEN:

- KNUSPRIGE POMMES FRITES,** **GESTOVTES**
BRATKARTOFFELN, **SPARGEL-SCHINKEN-RAGOUT,**
KARTOFFELSTAMPF **CAESARS SALAT**
RAHM-DILL-GURKENSALAT

- GETRÜFFELTES EDELFISCH RAGOUT,**
MIT GLASIERTEM ZUCKERSCHOTEN
& PUNTALETTE NUDELRISSOTTO 17,90 €
- „ROSA“ GEBRATENE HÜFTFILET-MEDAILLONS VOM HUSUMER OCHSEN**
MIT BUNTER PILZWIESE, LA RATTE KARTOFFELN
& SAUCE BÉARNAISE 18,90 €
- LIGURISCHER FISCHINTOPF**
MIT GARNELEN, MUSCHELN, SAUCE ROUILLE
& BROTCIPS 19,90 €



TARANTELLA

BAR · RESTAURANT

COCKTAILS ZUM APERITIF

 CARIBBEAN SANGRIA	HAUSGEMACHTE SANGRIA, ZUCKER, FRISCHE LIMETTE & TONIC WATER	10,90 €
 SLOE GIN CHAMPAGNER	FRISCHE ZITRONE, ZUCKER, HAYMAN'S SLOE GIN, EIWEISS & CHAMPAGNER LANSON BRUT	12,90 €
 BYRHH MANHATTAN	BYRHH, HENNESSY VS APRICOT BRANDY & PASTIS	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, WILDKRÄUTERSALAT, WEISSEM SPARGEL
FRISCHEN ERDBEEREN & GERÖSTETEN CASHEW KERNEN
IN BALSAMICO DRESSING 9,90 €



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

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

✂ LAUWARMER PULPO MIT KNUSPRIGEM SPANFERKELBAUCH,
AUF MANGO-CHILI-SALAT MIT THAI BASILIKUM 16,90 €

✂ GEGRILLTE BABY-CALAMARETTI
AUF SÜSSKARTOFFELPÜREE MIT GEGRILLTER WASSERMELONE 16,90 €

✂ SPARGELSALAT MIT GEBEIZTEM ORANGEN-DILL ZANDER
& BÄRLAUCH AIOLI 16,90 €

✂ SZECHUAN LAMMFILETS VOM GRILL
MIT GRANATAPFEL COUSCOUS & FRISCHER PFEFFERMINZE 17,90 €

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

ZUM SCHINKEN SERVIEREN WIR KNUSPRIGE BROTCIPS
& SCHWARZE KALAMATA OLIVEN

VORSPEISEN-VARIATION TARANTELLA, 5-FACH AB 2 PERSONEN

MIT HUSUMER OCHSENBEEF TATAR, FLAMMKUCHEN TRÜFFEL,
PATA NEGRA SCHINKEN, HAUCHDÜNN VON DER BERKELMASCHINE
+ 2 WEITERE VORSPEISEN DES TAGES 26,90 €

GÄNSELEBER

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

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

TATAR

✂ BUNTES GEMÜSE TATAR MIT AVOCADO, ZUCCHINI,
PAPRIKA, KOHLRABI, PARMESAN CRÈME & SÜSSKARTOFFEL-STROH
(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

✂ BÄRLAUCH SÜPPCHEN
MIT GEFLÄMMTEM IKARIMI LACHS & SCHÖPFRAHM 8,90 €

✂ GETRÜFFELTES HUMMER-SÜPPCHEN
MIT GEBRATENEN STEINGARNELEN 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 DITMEYER'S AUSTERN-COMPAGNIE,
1 AUSTER 3,90 € 6 AUSTERN 22,90 € 12 AUSTERN 42,90 €

✂ **FRANZÖSISCHE BELON AUSTERN, N°6**
PAZIFISCHE FELSENAUSTER AUS DER BRETAGNE,
1 AUSTER 5,90 € 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 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 76,90 €

✂ **HUMMER GEGRILLT**
HALBER HUMMER 39,90 € GANZER HUMMER 76,90 €

✂ **HUMMER „THERMIDOR“**
HALBER HUMMER 39,90 € GANZER HUMMER 76,90 €

✂ **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, GEGRILLTER JACOBSMUSCHEL,
GREEN SHELL MUSCHELN & GEBACKENER SOFT SHELL KRABBE 29,90 €

✂ **MEERESFRÜCHTEPLATTE „PETIT“ MIT:**
CALAMARETTI, 2 KING PRAWNS, GEGRILLTER JACOBSMUSCHEL,
GREEN SHELL MUSCHELN & GEBACKENER SOFT SHELL KRABBE,
GEBRANNTEM YELLOW FIN TUNA SASHIMI,
& SUPRÊME DE CLAIRE AUSTERN (2 STK.) 39,90 €

✂ **MEERESFRÜCHTEPLATTE „GRAND“ MIT HALBEM HUMMER +:**
CALAMARETTI, 2 KING PRAWNS, GEGRILLTER JACOBSMUSCHEL,
GREEN SHELL MUSCHELN & GEBACKENER SOFT SHELL KRABBE,
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 OCHSENFILLETSTEAK (CA. 200 GR.) 64,90 €
(CA. 300 GR.) 79,90 €
- ✂ **SURF AND TURF: 1/2 HUMMER (VOM 1000 GRAMM HUMMER)**
MIT NEBRASKA RINDERFILET (CA. 200 GR.) 72,90 €
(CA. 300 GR.) 89,90 €

- ✂ 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 OCHSENFILLETSTEAK (CA. 300 GR.) 46,90 €
- ✂ LÜNEBURGER OCHSENFILLETSTEAK, „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 OCHSENFILLET 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.) 42,90 €
- ✂ **OCHSENKOTELETT VON DER PERLEBURGER PERLE**
IN SALBEIBUTTER GEBRATEN (CA. 700 GR.) 52,90 €
- ✂ **T-BONE STEAK VON DER PERLEBURGER PERLE**
IN SALBEIBUTTER GEBRATEN (CA. 700 GR.) 56,90 €

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 À LA „STRINDBERG“,
VOM AUSTRALISCHEN GRAIN FED BEEF
(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 PAPRIKA-CHILI-BUTTER



VEGETARISCH

- ✂ ZUCCHINI CORDON BLEU
MIT GETROCKNETER TOMATE & BEAUFORT KÄSE
AUF BUNTEM TOMATENRISOTTO MIT FRISCHEM BASILIKUM 16,90 €
- ✂ KAROTTEN-KOHLRABI SPAGHETTI
MIT GEBRATENEN WALDZWERGEN, POCHIERTEM LANDEI
& BÄRLAUCH-SCHAUM 17,90 €

FISCH

- ✂ WILDER STEINBUTT AUS DER KUPFER-TURBOTIÈRE
MIT PETERSILIENKARTOFFELN, SAHNEMEERRETTICH & SENFSAUCE
AB 2 PERSONEN TAGESPREIS
- ✂ WILDER STEINBUTT VOM GRILL
MIT WILDKRÄUTER-SPINAT, LA RATTE KARTOFFELN,
BRAUNER BUTTER & SAUCE BÉARNAISE
AB 2 PERSONEN TAGESPREIS
- ✂ GEDÄMPFTES SCHELLFISCH FILET
AUF LEIPZIGER ALLERLEI MIT NEUEN KARTOFFELN
& BÄRLAUCHSAUCE 27,90 €
- ✂ GEGRILLTE EISMEERFORELLE
AUF GESCHMORTEM MINI PAK CHOY MIT SHIITAKE PILZEN
& CRUNCHY WASABIPÜREE 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 56,90 €

EXTRA BEILAGEN

- ✂ KNUSPRIGE POMMES FRITES 3,90 €
- ✂ KNUSPRIGE SÜSSKARTOFFEL POMMES FRITES 4,90 €
- ✂ KAROTTEN-KOHLRABI SPAGHETTI MIT ESTRAGON 3,90 €
- ✂ GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL MIT FLEUR DE SEL 7,90 €
- ✂ BLATTSPINAT MIT FRISCHEM INGWER & ERDNUSSBUTTER 4,90 €
- ✂ BUNTE PILZWIESE VOM GRILL 4,90 €
- ✂ GEDÄMPFTES SAISONGEMÜSE, FRISCH VOM MARKT
MIT BRAUNER BUTTER & FLEUR DE SEL 5,90 €
- ✂ GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE 6,90 €

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 |
|--|--------|---------|---------|
| ✂ 2016 WEINGUT GUNDERLOCH,
„EDITION TARANTELLA“, RHEINHESSEN | 4,50 € | 8,90 € | 29,90 € |
| ✂ 2016 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>		
	2015 WEINGUT PRIELER PINOT BLANC, „LEITHABERG“,BURGENLAND ÖSTERREICH		
	5,50 €	10,90 €	36,90 €
 2014 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 €
 2016 „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 €
 2016 CLOUDY BAY, „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 €
			69,90 €
			2012 MAGNUM (1,5 L)
	<u>SOMMELIER EMPFEHLUNG</u>		
	2015 „PAGOS DE PIETRA“, GP WINERY, VALLE DE UCO ARGENTINIEN		
	4,50 €	8,90 €	29,90 €
 2009 GESELLMANN, BLAUFRÄNKISCH „HOCHACKER“, BURGENLAND, ÖSTERREICH	4,50 €	8,90 €	29,90 €
 2013 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 €
 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 GMBH & Co. KG
STEPHANSPLATZ 10
20354 HAMBURG
TEL.: 040 / 650 677 90
WWW.TARANTELLA.CC