

# TIEMANN'S HOTEL



## UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNGEN

GLAS TIEMANN'S APERITIF	0,1 L	5
GLAS PROSECCO WEIZEN	0,2 L	7
GLAS „FALLEN LEAVES“ CALVADOS, PROSECCO, MARACUJA	0,1 L	6
GLAS SPARKLING JUICY TEA ALKOHOLFREI	0,2 L	6,5

## UNSERE CHAMPAGNER AKTION

GLAS CHAMPAGNER RICHARD DHONDT „CUVÉE DE RÉSERVE“	0,1 L	9,5
FLASCHE CHAMPAGNER RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE“	0,75 L	59

## MENÜ

### **BLUTWURST VOM BERLINER BLUTWURSTRITTER**

*HIMMEL & ERDE*

\*\*\*

### **STECKRÜBENESSENZ**

*NORDSEEGRANAT*

\*\*\*

### **CREPINETTE VOM PERLUHN**

*WURZELGEMÜSE | GETRÜFFELTES NUDELRISSOTTO*

\*\*\*

### **HAUSGEBACKENE WAFFEL**

*PFLAUMEN | BOURBON VANILLEEIS*

3-GANG MENÜ 37

4-GANG MENÜ 43

## UNSERE WEISSWEIN-EMPFEHLUNG

### **2020ER WEIßBURGUNDER**

TROCKEN

WEINGUT LISA BUNN  
(RHEINHESSEN)

FLASCHE 0,75 L 28

## UNSERE ROTWEIN-EMPFEHLUNG

### **2016ER BLUTSBRUDER**

ROWEINCUVÉE TROCKEN

WEINGUT KARL MAY  
(RHEINHESSEN)

FLASCHE 0,75 L 27

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO UND INCL. DER Z.ZT. GÜLTIGEN MEHRWERTSTEUER

# TIEMANN'S HOTEL



## OFFENE WEINE

CA. 0,2 L

### WEISS

#### **2020ER TIEMANN'S WEISS -BIO-WEIN-**

WEIßBURGUNDER & CHARDONNAY TROCKEN  
SONDERABFÜLLUNG „TIEMANN'S HOTEL“  
WEINGUT BERGDOLT  
DUTTWEILER (PFALZ)

7,5

#### **2020ER TIEMANN'S GRAU**

GRAUBURGUNDER TROCKEN  
SONDERABFÜLLUNG „TIEMANN'S HOTEL“  
WEINGUT JOACHIM HEGER  
IHRINGEN (BADEN)

7,5

#### **2020ER RIESLING TROCKEN**

WEINGUT KARL MAY  
OSTHOFEN (RHEINHESSEN)

7,5

### ROSÉ

#### **2020ER ROSAROT TROCKEN**

WEINGUT KARL MAY  
-BIO-WEIN-  
OSTHOFEN (RHEINHESSEN)

7,5

### ROT

#### **2016ER AGRAMONT**

TEMPRANILLO  
NAVARRA (SPANIEN)

7,5

#### **2019ER URSPRUNG**

ROTWEIN CUVÉE TROCKEN  
WEINGUT MARKUS SCHNEIDER  
ELLERSTADT (PFALZ)

8,5

# TIEMANN'S HOTEL



## SPEISEKARTE

### VORSPEISEN

<b>TATAR VOM BLACK ANGUS</b> <i>CREME FRAICHE   KAVIAR</i>	25,5
<b>BLUTWURST VOM BERLINER BLUTWURSTRITTER</b> <i>HIMMEL &amp; ERDE</i>	12,5
<b>BABYSPINATSALAT IN GOMA-DRESSING</b> <i>GEBACKENE GAMBAS   ZWEIERLEI KÜRBIS   KÜRBISKERNKROKANT</i>	15,5
<b>AUSTERN „FINES DE CLAIRES“</b> <i>HIMBEER-SCHALOTTENVINAIGRETTE   AUSTERNBROT ODER</i>	
<b>AUSTERN „FINES DE CLAIRES“</b>	3 STÜCK 12
<i>A LA ROCKEFELLER GRATINIERT</i>	6 STÜCK 21

### SUPPE

<b>STECKRÜBENESSENZ</b> <i>NORDSEEGRANAT</i>	9,5
---	-----

### HAUPTGÄNGE

<b>CREPINETTE VOM PERLUHN</b> <i>WURZELGEMÜSE   GETRÜFFELTES NUDELRISSOTTO</i>	24,5
<b>STEAK VOM DUROC-SCHWEIN VON TELLMANN'S HOF</b> <i>KRÄUTERSEITLINGE A LA CREME   VICHYKAROTTEN   KROKETTEN</i>	24,5
<b>RÜCKEN VOM HEIMISCHEN REH</b> <i>QUITTENSAUCE   ROSENKOHLBLÄTTER   SELLERIEPÜREE</i>	33
<b>ZANDERFILET KROSS AUF DER HAUT GEBRATEN</b> <i>VANILLESAUERKRAUT   WÜRFELKARTOFFELN</i>	25,5
<b>HAUSGEMACHTE SPAGHETTINI</b> <i>HEIMISCHE TRÜFFEL   GEHOBELTER PARMESAN (VEGETARISCH)</i>	VORSPEISE 18,5 HAUPTGANG 24,5

### DESSERTS

<b>HUSUMER DEICHKÄSEAUSSWAHL VOM BACKENSHOLZER HOF</b> <i>FEIGENSENF   PUMPERNICKEL</i>	10,5
<b>CREME BRULEE</b> <i>HAUSGEMACHTES CHAMPAGNEREIS</i>	8,5
<b>HAUSGEBACKENE WAFFEL</b> <i>PFLAUMEN   BOURBON VANILLEEIS</i>	8,5
<b>PROBIERDESSERT</b> <i>HAUSGEMACHTES ESPRESSO-EIS</i>	5,5

# TIEMANN's HOTEL



## Dit un Dat

### *Uns Beste wat ji geernhebbt*

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen (vegetarisch)	6,5
Bunter Salatteller mit frischen Pilzen und Joghurt-Kräuter-Dressing (vegetarisch)	11,5
Rührei mit Hoffmann's Räucheraal und Pumpernickel	16,5
TIEMANN's Grünkohl mit Pinkel, Rauchenden, Kasseler und Bratkartoffeln	16,5
Geschmorte Ochsenwange mit Marktgemüse und Kartoffel-Steckrübengratin	21,5
Schweineschnitzel mit Rahmchampignons Salatteller und hausgemachten Spätzle	16,5
Fischtopf nach Art des Hauses – Gebratene Fischfiletwürfel mit Tomaten, Zwiebeln, Kräutern dazu Bratkartoffeln und kleiner Salatteller	17,5

*Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich gerne  
an unsere Servicemitarbeiter.*

### **JEDEN DONNERSTAG & SONNTAG ABEND BEI UNS:**

Lassen Sie sich auch mit unserem wechselnden  
10-Gang Amuse-Gueule Menü verwöhnen!

*nur tischweise auf Reservierung  
Beginn um 18.30 Uhr*

p.P. 49,5

# TIEMANN'S HOTEL



## Getränkekarte

### Biere vom Fass

Barre Pils 0,3 l	€ 2,80
König Pilsener 0,3 l	€ 3,00
Barre Pils 0,2 l	€ 2,00
König Pilsener 0,2 l	€ 2,20
Barre Weizen 0,5 l	€ 4,50
Barre Weizen 0,3 l	€ 3,00
Barre dunkel 0,3 l	€ 3,00

### Flaschenbiere

Erdinger dunkel 0,5 l	€ 4,50
Barre Weizen alkoholfrei 0,5 l	€ 4,50
Erdinger kristallklar 0,5 l	€ 4,50
Barre Frey 0,33 l	€ 2,80
Vitamalz 0,33 l	€ 2,80

### Softdrinks

Auburg Gourmet feinperlig 0,25 l	€ 2,40
Auburg Gourmet feinperlig 0,75 l	€ 6,20
Staatlich Fachingen Gourmet still 0,25 l	€ 2,40
Staatlich Fachingen Gourmet still oder medium 0,75 l	€ 6,90
Fritz-Kola / Fritz-Kola ohne Zucker / Orange / Zitrone 0,2 l	€ 2,60
Tomaten- / Trauben- / Kirsch- / Bananensaft 0,2 l	€ 2,80
als Saftschorlen 0,4 l	€ 5,20
Orangen- / Apfel- / Maracujasaft 0,2 l	€ 2,60
als Saftschorlen 0,4 l	€ 4,80
Lütt's Landlust – Holunderblüte oder Rhabarber 0,33 l	€ 3,40
Schweppes Ginger Ale / Tonic Water / Bitter Lemon 0,2 l	€ 2,80

# TIEMANN'S HOTEL



## Heißgetränke

Tasse Kaffee	€ 2,30
Kännchen Kaffee	€ 4,10
Tasse Espresso	€ 2,40
Tasse Espresso doppelt	€ 4,20
Tasse Espresso Macchiato	€ 2,60
Tasse Cappuccino	€ 2,90
Tasse Milchkaffee	€ 3,20
Tasse heiße Schokolade	€ 3,20
Latte Macchiato	€ 3,20
Glas Tee	€ 2,30
Kännchen Tee	€ 4,10

Für alle unsere Kaffee- und Teespezialitäten verwenden wir  
ausschließlich Lebensbaum Bioprodukte.

Gern servieren wir Ihnen unsere Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei.

Bitte sprechen Sie uns an!

## Spirituosen

Pircher Williams Birne 2 cl	€ 3,20
Kräuterschnäpse 2 cl	€ 2,40
Ramazotti, Averna 2 cl	€ 2,50
Bullenschluck 2 cl	€ 2,60
Malteser 2 cl	€ 2,40
Linie 2 cl	€ 2,60
Sherry 5 cl	€ 5,00
Weizenkorn, Kirsch-, Rhabarberlikör, etc. 2 cl	€ 1,80
Russian Standard Vodka 2 cl	€ 2,40

Eine weitere Auswahl an Spirituosen finden Sie auf unserer Weinkarte.

# TIEMANN'S HOTEL



## OUR APERITIF RECOMMENDATION

GLASS TIEMANN'S APERITIF	0,1 L	5
GLASS PROSECCO WHEAT BEER	0,2 L	7
GLASS „FALLEN LEAVES“ CALVADOS, PROSECCO, MARACUJA	0,1 L	6
GLASS SPARKLING JUICY TEA ALCOHOLFREE	0,2 L	6,5

## OUR CHAMPAGNER PROMOTION

GLASS CHAMPAGNE RICHARD DHONDT „CUVÉE DE RÉSERVE“	0,1 L	9,5
BOTTLE CHAMPAGNE RICHARD DHONDT „CUVÉE DE RÉSERVE“	0,75 L	59

## MENU

### BLOOD SAUSAGE OF „BERLINER BLUTWURSTRITTER“ „SKY & EARTH“ (APPLES & POTATOES)

\*\*\*

#### ESSENCE OF RUTABAGA

NORTH SEA SHRIMP

\*\*\*

#### CREPINETTE OF GALEENY

ROOT VEGETABLES | TRUFFLED NOODLE RISOTTO

\*\*\*

#### HOMEBAKED WAFFLES

PLUM | BOURBON VANILLA ICE CREAM

3 COURSE MENU 37

4 COURSE MENU 43

## OUR WHITE WINE RECOMMENDATION

### 2020S WEIßBURGUNDER

DRY

WINERY LISA BUNN

(RHEINHESSEN)

BOTTLE 0,75 L

28

## OUR RED WINE RECOMMENDATION

### 2016S BLUTSBRUDER

REDWINE CUVÉE DRY

WINERY KARL MAY

(RHEINHESSEN)

BOTTLE 0,75 L

27

ALL PRICES ARE IN EURO AND INCLUDE THE CURRENTLY APPLICABLE VAT.

# TIEMANN'S HOTEL



## GLASS WINE

CA. 0,2 L

### WHITE

#### **2020S TIEMANN'S WEISS**

PINOT BLANC & CHARDONNAY DRY  
SPECIAL EDITION „TIEMANN'S HOTEL“  
WINERY BERGDOLT  
DUTTWEILER (PFALZ)

7,5

#### **2020S TIEMANN'S GRAU**

PINOT GRIS DRY  
SPECIAL EDITION „TIEMANN'S HOTEL“  
WINERY JOACHIM HEGER  
IHRINGEN (BADEN)

7,5

#### **2020S RIESLING DRY**

WINERY KARL MAY  
OSTHOFEN (RHEINHESSEN)

7,5

### ROSÉ

#### **2020S ROSAROT DRY**

WINERY KARL MAY  
OSTHOFEN (RHEINHESSEN)

7,5

### RED

#### **2016S AGRAMONT**

TEMPRANILLO DRY  
NAVARRA (SPAIN)

7,5

#### **2019S URSPRUNG**

RED WINE CUVEE DRY  
WINERY MARKUS SCHNEIDER  
ELLERSTADT (PFALZ)

8,5

ALL PRICES ARE IN EURO AND INCLUDE THE CURRENTLY APPLICABLE VAT.



# TIEMANN'S HOTEL



## MENU

### STARTERS

<b>TARTAR OF BLACK ANGUS</b> CRÈME FRAICHE   CAVIAR	25,5
<b>BLOOD SAUSAGE OF „BERLINER BLUTWURSTRITTER“</b> „SKY & EARTH“ (APPLES & POTATOES)	12,5
<b>BABY LEAF SPINACH IN GOMA DRESSING</b> GAMBAS   TWO STYLES OF PUMPKIN   PUMPKIN SEED BRITTLE	15,5
<b>OYSTERS „FINES DE CLAIRES“</b> RASPBERRY SHALLOT VINAIGRETTE   OYSTER BREAD	
OR	
<b>OYSTERS „FINES DE CLAIRES“</b>	3 OYSTERS 12
A LA ROCKEFELLER	6 OYSTERS 21

### SOUP

<b>ESSENCE OF RUTABAGA</b> NORTH SEA SHRIMP	9,5
--	-----

### MAIN COURSES

<b>CREPINETTE OF GALEENY</b> ROOT VEGETABLES   TRUFFLED NOODLE RISOTTO	24,5
<b>DUROC PORK STEAK OF “TELLMANN'S HOF“</b> KING OYSTER MUSHROOMS A LA CRÈME   VICHY CARROTS   POTATO CROQUETTES	24,5
<b>SADDLE OF LOCAL VENISON</b> QUINCE SAUCE   LEAVES OF BRUSSELS SPROUTS   CELERY PUREE	33
<b>PIKEPERCH</b> VANILLA SAUERKRAUT   POTATO CUBES	25,5
<b>HOMEMADE SPAGHETTINI</b> LOCAL BLACK TRUFFLES   GRATED PARMESAN (VEGETARIAN)	STARTER 18,5 MAIN COURSE 24,5

### DESSERTS

<b>SELECTION OF CHEESE FROM “BACKENSHOLZER HOFKÄSEREI“</b> FIG MUSTARD   PUMPERNICKEL	10,5
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> CHAMPAGNE ICE CREAM	8,5
<b>HOMEBAKED WAFFLES</b> PLUM   BOURBON VANILLA ICE CREAM	8,5
<b>SMALL PORTION TO TRY:</b> <b>HOMEMADE ESPRESSO ICE CREAM</b>	5,5

# TIEMANN'S HOTEL



## pub menu

Pumpkin cream soup with styrian pumpkin seed oil and roasted pumpkin seeds <i>(vegetarian)</i>	6,5
Mixed salad with fresh mushrooms and yogurt herb dressing <i>(vegetarian)</i>	11,5
Smoked eel of Hoffmann's eel smokehouse with scrambled eggs and pumpernickel	16,5
TIEMANN's curly kale with pinkel and smoked sausages, lightly smoked loin of pork and fried potatoes	16,5
Braised ox cheek with seasonal vegetables and potato-rutabaga gratin	21,5
Pork Schnitzel with creamy button mushrooms, a choice of vegetables and homemade spaetzle	16,5
Specialty of the house – fish pan with fried fish fillet cubes, tomatoes, onions, herbs with fried potatoes and side salad	17,5

*If you have any further questions about allergens and ingredients,  
please address our service staff.*

### **EVERY THURSDAY & SUNDAY EVENING:**

Be spoiled with our ever changing  
10-course amuse gueule menu!

*table-by-table reservation required  
start at 18.30*

p.p. 49,5