

TIEMANN'S HOTEL



UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNGEN

GLAS TIEMANN'S APERITIF	0,1 L	5
GLAS BELSAZAR VERMOUTH ROSÉ TONIC PINK GRAPEFRUIT	0,2 L	7,5
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

ROTE BEETE CARPACCIO

MEERRETTICH | ZIEGENKÄSE | PUMPERNICKEL

BEEF TEA VOM KALB

MARKKLÖßCHEN | WURZELGEMÜSE

BRÜSTCHEN VON DER MAISPOULARDE

SOUS VIDE GEGART

ESTRAGONSAUCE | GEBACKENE POLENTA

BIENENSTICH NACH TIM RAUE

HAUSGEMACHES APRIKOSENEIS

3-GANG MENÜ 39

4-GANG MENÜ 45

UNSERE WEISSWEIN-EMPFEHLUNG

2020ER GRAUBURGUNDER

„BUNTSTÜCK“

TROCKEN

WEINGUT DR. WEHRHEIM

BIRKWEILER (PFALZ)

FLASCHE 0,75 L

29

UNSERE ROTWEIN-EMPFEHLUNG

2019ER MERLOT & CABERNET

ROTWEINCUEVE

TROCKEN

WEINGUT BERGDOLT

DUTTWEILER (PFALZ)

FLASCHE 0,75 L

29

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)

8

2020ER TIEMANN'S GRAU

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

8

2020ER RIESLING TROCKEN

WEINGUT KARL MAY
OSTHOFEN (RHEINHESSEN)

8

ROSÉ

2020ER ROSAROT TROCKEN

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

8

ROT

2016ER AGRAMONT

TEMPRANILLO
NAVARRA (SPANIEN)

8

2019ER URSPRUNG

ROTWEIN CUVÉE TROCKEN
WEINGUT MARKUS SCHNEIDER
ELLERSTADT (PFALZ)

9

TIEMANN'S HOTEL



SPEISEKARTE

VORSPEISEN

POKE BOWL YELLOWFIN TUNA

SUSHI-REIS | GELBFLOSSEN-THUNFISCH | MAUI ONION VINAIGRETTE | PAPAYA
SCHWARZER SESAM | CASHEWKERNE | INGWER | WAKAME | WASABI-MAYO

16

HUMMERCANELLONI

IKARIMI LACHS | HUMMERSCHAUM

18

ROTE BEETE CARPACCIO

MEERRETTICH | ZIEGENKÄSE | PUMPERNICKEL
(VEGETARISCH)

14

SUPPE

BEEF TEA VOM KALB

MARKKLÖßCHEN | WURZELGEMÜSE

8,5

HAUPTGÄNGE

FILET VOM BIOKALB

STEINPILZSAUCE | WILDER BROKKOLI | KARTOFFELSTAMPF

32

HASENRÜCKEN AUS HEIMISCHER JAGD

QUITTENSAUCE | ROSENKOHLBLÄTTER | SELLERIEPÜREE

31

BRÜSTCHEN VON DER MAISPOULARDE SOUS VIDE GEGART

ESTRAGONSAUCE | GEBACKENE POLENTA

24,5

ROTZUNGENFILETS

LINSEN | WÜRFELKARTOFFELN

24,5

RISOTTO

TOMATENSCHAUM | BASILIKUM | PARMESAN | PINIENKERNE

(VEGETARISCH)

VORSPEISE 13

HAUPTGANG 18

DESSERTS

HUSUMER DEICHKÄSEAUSSWAHL VOM BACKENSHOLZER HOF

FEIGENSENF | PUMPERNICKEL

10,5

CRÈME BRÛLÉE

BOURBON-VANILLEEIS | GEWÜRZORANGEN

9,5

BIENENSTICH NACH TIM RAUE

HAUSGEMACHES APRIKOSENEIS

8,5

PROBIERDESSERT

HAFERFLOCKENCREME

ROTWEINBIRNENMUS

5,5

TIEMANN's HOTEL



Dit un Dat *Uns Beste wat ji geernhebbt*

Stemshorner Kartoffelsuppe mit Hoffmann's Rauchaalstreifen <i>(ohne Rauchaal vegetarisch)</i>	8,5
Feldsalat mit Goma-Dressing und Karaage-Hühnchen	15,5
Hausgemachte Sülze mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	12,5
TIEMANN's Grünkohl mit Pinkel, Rauchenden, Kasseler und Bratkartoffeln	16,5
Geschmorte Ochsenwange mit Balsamicojus, wildem Brokkoli und Kartoffelstampf	21,5
Cordon bleu vom Duroc-Schwein mit Bratkartoffeln und Schmand-Gurken-Salat	18,5
Geröstetes Fleisch Geschnetzeltes vom Rind, Schwein und Poularde in Pfeffersauce hausgemachte Spätzle und kleiner Salatteller	16,5

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

*Unsere Speisen können gängige Allergene enthalten.
Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich gerne
an unsere Servicemitarbeiter.*

TIEMANN'S
HOTEL
★ ★ ★ ★
Getränkete

Biere vom Fass

Barre Pils 0,3 l	€ 3,00
König Pilsener 0,3 l	€ 3,20
Barre Pils 0,2 l	€ 2,20
König Pilsener 0,2 l	€ 2,40
Barre Weizen 0,5 l	€ 4,80
Barre Weizen 0,3 l	€ 3,20
Barre dunkel 0,3 l	€ 3,20

Flaschenbiere

Erdinger dunkel 0,5 l	€ 4,80
Barre Weizen alkoholfrei 0,5 l	€ 4,80
Erdinger kristallklar 0,5 l	€ 4,80
Barre Frey 0,33 l	€ 3,00
Vitamalz 0,33 l	€ 3,00

Softdrinks

Auburg Gourmet feinperlig 0,25 l	€ 2,50
Auburg Gourmet feinperlig 0,75 l	€ 6,40
Staatlich Fachingen Gourmet still 0,25 l	€ 2,50
Staatlich Fachingen Gourmet still oder medium 0,75 l	€ 6,90
Fritz-Kola / Fritz-Kola ohne Zucker / Orange / Zitrone 0,2 l	€ 2,80
Tomaten- / Trauben- / Kirsch- / Bananensaft 0,2 l	€ 3,00
als Saftschorlen 0,4 l	€ 5,40
Orangen- / Apfel- / Maracujasaft 0,2 l	€ 2,80
als Saftschorlen 0,4 l	€ 5,00
Lütt's Landlust – Holunderblüte oder Rhabarber 0,33 l	€ 3,60
Schweppes Ginger Ale / Tonic Water / Bitter Lemon 0,2 l	€ 3,00

TIEMANN'S HOTEL



Heißgetränke

Tasse Kaffee	€ 2,50
Kännchen Kaffee	€ 4,90
Tasse Espresso	€ 2,60
Tasse Espresso doppelt	€ 4,50
Tasse Espresso Macchiato	€ 2,80
Tasse Cappuccino	€ 3,20
Tasse Milchkaffee	€ 3,40
Tasse heiße Schokolade	€ 3,40
Latte Macchiato	€ 3,40
Glas Tee	€ 2,50
Kännchen Tee	€ 4,90

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 BELSAZAR VERMOUTH ROSÉ TONIC PINK GRAPEFRUIT	0,2 L	7,5
GLASS SPARKLING JUICY TEA <i>ALCOHOLFREE</i>	0,2 L	6,5

OUR CHAMPAGNER PROMOTION

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

MENU

CARPACCIO BEET ROOT

HORSERADISH | GOAT CHEESE | PUMPERNICKEL

BEEF TEA OF VEAL

MARROW DUMPLINGS | ROOT VEGETABLES

BREAST OF CORN FED CHICKEN

SOUS VIDE

TARRAGON SAUCE | BAKED POLENTA

BEE STING CAKE TIM RAUE STYLE

HOMEMADE APRICOT ICE CREAM

3 COURSE MENU 39

4 COURSE MENU 45

OUR WHITE WINE RECOMMENDATION

2020S GRAUBURGUNDER „BUNTSTÜCK“

PINOT GRIS

DRY

WINERY DR. WEHRHEIM

(PALATINATE)

BOTTLE 0,75 L

29

OUR RED WINE RECOMMENDATION

2019S MERLOT & CABERNET

RED WINE CUVÉE

DRY

WINERY BERGDOLT

(PALATINATE)

BOTTLE 0,75 L

29

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)

8

2020S TIEMANN'S GRAU

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

8

2020S RIESLING DRY

WINERY KARL MAY
OSTHOFEN (RHEINHESSEN)

8

ROSÉ

2020S ROSAROT DRY

WINERY KARL MAY
OSTHOFEN (RHEINHESSEN)

8

RED

2016S AGRAMONT

TEMPRANILLO DRY
NAVARRA (SPAIN)

8

2019S URSPRUNG

RED WINE CUVEE DRY
WINERY MARKUS SCHNEIDER
ELLERSTADT (PFALZ)

9

TIEMANN'S HOTEL



MENU

STARTERS

POKE BOWL YELLOWFIN TUNA

SUSHI RICE | YELLOFIN TUNA | MAUI ONION VINAIGRETTE | PAPAYA
BLACK SESAME | CASHEWKERNE | GINGER | WAKAME | WASABI-MAYO

16

LOBSTER CANELLONI

IKARIMI SALMON | LOBSTER SAUCE

18

CARPACCIO BEET ROOT

HORSERADISH | GOAT CHEESE | PUMPERNICKEL
(VEGETARIAN)

14

SOUP

BEEF TEA OF VEAL

MARROW DUMPLINGS | ROOT VEGETABLES

8,5

MAIN COURSES

FILLET OF ORGANIC VEAL

PORCINI SAUCE | BROCCOLINI | MASHED POTATOES

32

SADDLE OF HARE

QUINCE SAUCE | BRUSSELS SPROUT LEAVES | CELERY PUREE

31

BREAST OF CORN FED CHICKEN SOUS VIDE

TARRAGON SAUCE | BAKED POLENTA

24,5

FILLETS OF LEMON SOLE

LENTILS | POTATO CUBES

24,5

RISOTTO

TOMATO SAUCE | BASIL | GRATED PARMESAN | PINE NUTS
(VEGETARIAN)

STARTER 13

MAIN COURSE 18

DESSERTS

SELECTION OF CHEESE FROM "BACKENSHOLZER HOFKÄSEREI"

FIG MUSTARD | PUMPERNICKEL

10,5

CRÈME BRÛLÉE

VANILLA ICE CREAM | SPICED ORANGE

9,5

BEE STING CAKE TIM RAUE STYLE

HOMEMADE APRICOT ICE CREAM

8,5

SMALL PORTION TO TRY:

OATMEAL MOUSSE

RED WINE PEAR SAUCE

5,5

TIEMANN'S HOTEL



pub menu

Stemshorn potato soup with strips of smoked eel of Hoffmann's eel smokehouse <i>(without smoked eel vegetarian)</i>	8,5
Lamb's lettuce with Goma dressing and Karaage chicken	15,5
Homemade pork aspic with remoulade sauce and fried potatoes	12,5
TIEMANN's curly kale with pinkel and smoked sausages, lightly smoked loin of pork and fried potatoes	16,5
Braised ox cheek with broccolini and mashed potatoes	21,5
Cordon bleu of Duroc pork with fried potatoes and sour cream cucumber salad	18,5
Roasted meat strips of beef, pork and chicken in pepper sauce with mixed salad and homemade spaetzle	16,5

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

*Our dishes may contain common allergens.
If you have any further questions about allergens and ingredients,
please address our service staff.*