

TIEMANN'S HOTEL



UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNGEN

GLAS „SPRING FIZZ“ GIN, RHABARBER, ERDBEERE, SODA	0,2 L	8,5
GLAS VAN NAHMEN SPARKLING JUICY TEA RHABARBER ALKOHOLFREI	0,2 L	6,5

UNSERE CHAMPAGNER AKTION

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

MENÜ

KALBSZUNGE TERIYAKI WALDORFSALAT

SELLERIE | APFEL | WALNUS

MAISCREMESUPPE

CHILI | KNUSPERMAIS

GEBACKENES EI MIT TRÜFFEL

KARTOFFEL-ESPUMA | BLATTSPINAT

ZWEIERLEI VOM SALZWIESENLAMM

*RÜCKEN UNTER DER KRÄUTERKRUSTE & RAGOUT
THYMIANJUS | RATATOUILLE | GEBACKENE POLENTA*

RAPSÖL-EIS

RHABARBER | ERDBEERE

5-GANG MENÜ 65

UNSERE WEISSWEIN-EMPFEHLUNG

2021ER BLANC DE NOIR

TROCKEN
WEINGUT MEYER
HEUCHELHEIM-KLINGEN (PFALZ)

FLASCHE 0,75 L

27

UNSERE ROTWEIN-EMPFEHLUNG

2019ER BLACK PRINT

ROTWEINCUEVE
TROCKEN
WEINGUT MARKUS SCHNEIDER
ELLERSTADT (PFALZ)

FLASCHE 0,75 L

35

TIEMANN'S HOTEL



OSTERSPEISEKARTE

VORSPEISEN

KALBSZUNGE TERIYAKI WALDORFSALAT <i>SELLERIE APFEL WALNUSS</i>	13
ZWEIERLEI SPARGEL IN TEMPURA <i>CURRY-HOLLANDAISE LACHSROSE FRÜHLINGSSALAT</i>	16

SUPPE

MAISCREMESUPPE <i>CHILI KNUSPERMAIS</i>	8
---	---

HAUPTGÄNGE

PORTION DEUTSCHER SPARGEL <i>SAUCE HOLLANDAISE ZERLASSENE BUTTER NEUE KARTOFFELN</i> <i>WAHLWEISE MIT...</i>	24
<i>... GERÄUCHERTEM KERNSCHINKEN</i>	29,5
<i>... SCHNITZEL VOM SCHWEINEFILET</i>	29,5
LACHSFORELLE IM BRICKTEIGKÖRBCHEN <i>BÄRLAUCH RISOTTO</i>	26
PICCATA ALLA MILANESE <i>MAISPOULARDE TOMATE GNOCCHI SALAT</i>	24,5
GEBACKENES EI MIT TRÜFFEL <i>KARTOFFEL-ESPUMA BLATTSPINAT</i> <i>(VEGETARISCH)</i>	21,5

DESSERTS

RAPSÖL-EIS <i>RHABARBER ERDBEERE</i>	8
GEBRANNTES CREME <i>HAUSGEMACHTES EIERLIKÖREIS</i>	9,5

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