

# TIEMANN'S HOTEL



## UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNGEN

GLAS TIEMANN'S APERITIF	0,1 L	5
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*

\*\*\*

### **SPARGELCREMESUPPE**

*FRISCHER KERBEL*

\*\*\*

### **SCHWARZFEDERHUHNKEULE**

GEFÜLLT

*BALSAMICOJUS | ZIEGENKÄSE | KRÄUTER | BABY PAK CHOI | RISOTTO*

\*\*\*

### **HAUSGEMACHTES MILCHKARAMELL-EIS**

*RHABARBER*

3-GANG MENÜ 42

4-GANG MENÜ 48

## UNSERE WEISSWEIN-EMPFEHLUNG

### **2020ER WÜRZBURG SILVANER**

TROCKEN

WEINGUT AM STEIN

WÜRZBURG (FRANKEN)

FLASCHE 0,75 L

28

## UNSERE ROSÉWEIN-EMPFEHLUNG

### **2021ER ROSÉ SAIGNER**

TROCKEN

WEINGUT MARKUS SCHNEIDER

ELLERSTADT (PFALZ)

FLASCHE 0,75 L

32

# 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

#### **2020ER URSPRUNG**

ROTWEINCUVÉE TROCKEN  
WEINGUT MARKUS SCHNEIDER  
ELLERSTADT (PFALZ)

9

# TIEMANN'S HOTEL



## SPEISEKARTE

### VORSPEISEN

<b>JAKOBSMUSCHELN</b> <i>CURRY   MANGO-GURKEN RELISH</i>	16
<b>KALBSZUNGE TERIYAKI WALDORFSALAT</b> <i>SELLERIE   APFEL   WALNUSS</i>	13
<b>MADAME HAIS FRÜHLINGSRÖLLCHEN</b> <i>TOFU   GLASNUDELN   SHIITAKE   WAKAME   EDAMAME</i> <i>VEGETARISCH</i>	12
<b>LACHS IN OLIVENÖL GEBEIZT</b> <i>GURKEN-ESPUMA   SAIBLINGS-KAVIAR</i>	15

### SUPPE

<b>SPARGELCREMESUPPE</b> <i>FRISCHER KERBEL</i> <i>VEGETARISCH</i>	8
--------------------------------------------------------------------------	---

### HAUPTGÄNGE

<b>SCHWARZFEDERHUHNKEULE GEFÜLLT</b> <i>BALSAMICOJUS   ZIEGENKÄSE   KRÄUTER   BABY PAK CHOI   RISOTTO</i>	25
<b>FLANKSTEAK DRY AGED VON TRUE WILDERNESS SOUS VIDE</b> <i>SAUCE BERNAISE   VICHYKAROTTEN   FÄCHERKARTOFFELN</i>	26
<b>ZWEIERLEI VOM SALZWIESENLAMM RÜCKEN UNTER DER KRÄUTERKRUSTE &amp; RAGOUT</b> <i>THYMIANJUS   RATATOUILLE   GEBACKENE POLENTA</i>	36,5
<b>PORTION DEUTSCHER SPARGEL</b> <i>SAUCE HOLLANDAISE   ZERLASSENE BUTTER   NEUE KARTOFFELN</i> <i>WAHLWEISE MIT...</i>	21,5
<b>... GERÄUCHERTEM KERNSCHINKEN</b>	27,5
<b>... SCHNITZEL VOM SCHWEINEFILET</b>	29,5
<b>... FILET VOM IKARIMI-LACHS</b>	33,5
<b>HAUSGEMACHTE GNOCCHI</b> <i>BÄRLAUCH-ESPUMA   PARMESAN   GERÖSTETE PINIENKERNE</i> <i>VEGETARISCH</i>	<b>VORSPEISE</b> 13 <b>HAUPTGANG</b> 18

### DESSERTS

<b>HUSUMER DEICHKÄSEAUSSWAHL VOM BACKENSHOLZER HOF</b> <i>FEIGENSENF   PUMPERNICKEL</i>	10,5
<b>TIEMANN'S MILCHSCHNITTE</b> <i>HAUSGEMACHTES HIMBEEREIS</i>	9,5
<b>CREME BRULEE</b> <i>BOURBONVANILLEEIS</i>	9,5
<b>PROBIERDESSERT</b> <b>HAUSGEMACHTES MILCHKARAMELL-EIS</b> <i>RHABARBER</i>	5,5

# TIEMANN'S HOTEL



## Dit un Dat

### *Uns Beste wat ji geernhebbt*

TIEMANN's Rindfleischsuppe mit ordentlich kräftiger Einlage im Weckglas	8
Sülze vom Bauernladen Rennegarbe mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln	14,5
Cordon bleu vom Landschwein mit Käse, Kochschinken belgischen Pommes und Cole Slaw	19
Gemischte Blattsalate in Joghurt-Kräuter-Dressing mit frischen Früchten und gebratener Maispouardenbrust	16
Steak vom Duroc-Schwein von Tellmanns Hof mit Austernpilzen a la creme frischem Marktgemüse und hausgemachten Spätzle	25
Fischtopf nach Art des Hauses – Gebratene Fischfiletwürfel mit Tomaten, Zwiebeln, Kräutern dazu Bratkartoffeln und kleiner Salatteller	18

### **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. 55

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

Alle Preise verstehen sich in €uro und incl. der z.Zt. gültigen Mehrwertsteuer

# TIEMANN'S HOTEL



## Getränkekarte

### 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 „SPRING FIZZ“ GIN, RHUBARB, STRAWBERRY, SODA	0,2 L	8,5
GLASS VAN NAHMEN SPARKLING JUICY TEA RHUBARB <i>ALCOHOLFREE</i>	0,2 L	6,5

## OUR CHAMPAGNER PROMOTION

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

## MENU

### TONGUE OF VEAL TERIYAKI WALDORF SALAD

*SELLERIE | APFEL | WALNUS*

\*\*\*

### ASPARAGUS SOUP

*FRESH CHERVIL*

\*\*\*

### BLACK-FEATHERED CHICKEN LEG

*BALSAMIC VINEGAR JUS | GOAT CHEESE | HERBS | BABY PAK CHOI | RISOTTO*

\*\*\*

### HOMEMADE ICE CREAM OF SOFT TOFFEE

*RHUBARB*

3 COURSE MENU 42

4 COURSE MENU 48

## OUR WHITE WINE RECOMMENDATION

### 2020S WÜRZBURG SILVANER

DRY

WINERY AM STEIN

WÜRZBURG (FRANCONIA)

BOTTLE 0,75 L

29

## OUR ROSÉ WINE RECOMMENDATION

### 2021S ROSÉ SAIGNER

DRY

WINERY MARKUS SCHNEIDER

ELLERSTADT (PALATINATE)

BOTTLE 0,75 L

32

# 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 (PALATINATE)

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 (RHINEHESSEN)

8

### ROSÉ

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

WINERY KARL MAY  
OSTHOFEN (RHINEHESSEN)

8

### RED

#### **2016S AGRAMONT**

TEMPRANILLO DRY  
NAVARRA (SPAIN)

8

#### **2020S URSPRUNG**

RED WINE CUVÉE DRY  
WINERY MARKUS SCHNEIDER  
ELLERSTADT (PALATINATE)

9



# TIEMANN'S HOTEL



## MENU

### STARTERS

#### SCALLOPS

CURRY | MANGO CUCUMBER RELISH

16

#### TONGUE OF VEAL TERIYAKI WALDORF SALAD

SELLERIE | APFEL | WALNUSS

13

#### MADAME HAI'S SPRINGROLLS

TOFU | GLASS NOODLES | SHIITAKE | WAKAME | EDAMAME

VEGETARIAN

12

#### SALMON OLIVE OIL MARINATED

CUCUMBER ESPUMA | CAVIAR OF CHAR

15

### SOUP

#### ASPARAGUS SOUP

FRESH CHERVIL

VEGETARIAN

8

### MAIN COURSES

#### BLACK-FEATHERED CHICKEN LEG STUFFED

BALSAMIC VINEGAR JUS | GOAT CHEESE | HERBS | BABY PAK CHOI | RISOTTO

25

#### FLANK STEAK DRY AGED OF "TRUE WILDERNESS" SOUS VIDE

SAUCE BERNAISE | VICHY CARROTS | BAKED FAN POTATOES

26

#### TWO STYLES OF LAMB SADDLE UNDER HERBAL CRUST & RAGOUT

THYME JUS | RATATOUILLE | BAKED POLENTA

36,5

#### PORTION OF WHITE ASPARAGUS

SAUCE HOLLANDAISE | MELTED BUTTER | POTATOES

21,5

OPTIONALLY WITH...

... SMOKED HAM

27,5

... SCHNITZEL OF PORK FILLET

29,5

... FILET OF IKARIMI SALMON

33,5

#### HOMEMADE GNOCCHI

RAMSONS ESPUMA | GRATED PARMESAN | ROASTED PINE NUTS

VEGETARIAN

STARTER 13

MAIN COURSE 18

### DESSERTS

#### SELECTION OF CHEESE OF "BACKENSHOLZER HOFKÄSEREI"

FIG MUSTARD | PUMPERNICKEL

10,5

#### "MILCHSCHNITTE"

HOMEMADE RASPBERRY ICE CREAM

9,5

#### CREME BRULEE

BOURBON VANILLA ICE CREAM

9,5

#### SMALL PORTION TO TRY

#### HOMEMADE ICE CREAM OF SOFT TOFFEE

RHUBARB

5,5

# TIEMANN'S HOTEL



## pub menu

TIEMANN'S beef broth with vegetables in a mason jar	8
Cured meat in gelatine with homemade tartar sauce and fried potatoes	14,5
Cordon bleu of pork With cheese, ham belgian fries und cole slaw	19
Variety of lettuce with yogurt herb dressing fresh fruits and fried chicken breast	16
Steak of duroc pork with creamy oyster mushroom seasonal vegetables and homemade spaetzle	25
Pan fried fish filet cubes with tomatoes, onions, herbs fried potatoes and side salad	18

### **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. 55

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

All prices are in €uro and include the currently applicable VAT.