

TIEMANN'S HOTEL



UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNGEN

GLAS PROSECCO WEIZEN	0,2 L	7
GLAS „PIMM'S CUP“ PIMM'S NO. 1 GINGER ALE, ORANGE, MINZE, LIMETTE	0,2 L	8,5
GLAS VAN NAHMEN SPARKLING JUICY TEA ALKOHOLFREI	0,2 L	6,5

UNSERE CHAMPAGNER AKTION

GLAS CHAMPAGNER RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE“	0,1 L	9,9
FLASCHE CHAMPAGNER RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE“	0,75 L	62

MENÜ

KROSS GEBRATENER OCTOPUS
SALAT VON GRÜNEN BERGLINSEN

GEEISTE GURKEN-DILL-SUPPE
NORDSEEGRANAT

RAGOUT VOM HEIMISCHEN REH
IM BRIKTEIGKÖRBCHEN
PFEFFERKIRSCHEN | PFIFFERLINGE | WIRSING | KRÄUTERSPÄTZLE

SCHOKOBROWNIE
HAUSGEMACHTES HIMBEEREIS

3-GANG MENÜ 45
4-GANG MENÜ 52

UNSERE WEISSWEIN-EMPFEHLUNG

2019ER GRÜNER VELTLINER
„RIED DORNER“
WEINGUT WALTNER
WAGRAM (ÖSTERREICH)

FLASCHE 0,75 L

45

UNSERE WEISSWEIN -EMPFEHLUNG

2021ER SAUGVINON BLANC
„KAITUI“
WEINGUT MARKUS SCHNEIDER
ELLERSTADT (PFALZ)

FLASCHE 0,75 L

35

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

VITELLO TONNATO TIEMANN'S STYLE <i>TRÜFFELSCHAUM KALBFLEISCH THUNFISCH</i>	19
KROSS GEBRATENER OCTOPUS <i>SALAT VON GRÜNEN BERGLINSEN</i>	16
GEBRATENE PFIFFERLINGE <i>AVOCADO ZIEGENKÄSE PINIENKERNEN GRANATAPFEL</i> <i>VEGETARISCH</i>	14
DREIERLEI TOMATE MIT BURRATA <i>FRISCHER BASILIKUM BASILIKUM-EIS</i> <i>VEGETARISCH</i>	14

SUPPE

HUMMERSCHAUMSÜPPCHEN <i>JACOBSMUSCHEL</i>	13
---	----

HAUPTGÄNGE

STEAK VOM HEIMISCHEN DUROC-SCHWEIN <i>CAFE DE PARIS SAUCE DICKE BOHNEN BRATKARTOFFELN</i>	25
BÜRGERMEISTERSTÜCK VOM BLACK ANGUS RIND SOUS VIDE <i>WEIßE PFEFFERSAUCE VICHYKAROTTEN KARTOFFEL-SELLERIEGRATIN</i>	29
RAGOUT VOM HEIMISCHEN REH IM BRIKTEIGKÖRBCHEIN <i>PFEFFERKIRSCHEN PFIFFERLINGE WIRSING KRÄUTERSPÄTZLE</i>	26
SALTIMBOCCA VOM BIO-KALB <i>RATATOUILLE GNOCCHI IN SALBEIBUTTER</i>	28
FILET VOM WOLFSBARSCH KROSS AUF DER HAUT GEBRATEN <i>WEIßES BOHNENPÜREE ROTE BETE RÖSTI</i>	28,5
HAUSGEMACHTE SPAGHETTINI <i>TRÜFFELSAUCE PARMESAN TRÜFFELSPÄNE</i> <i>VEGETARISCH</i>	VORSPEISE 18,5 HAUPTGANG 26

DESSERTS

HUSUMER DEICHKÄSEAUSSWAHL VOM BACKENSHOLZER HOF <i>FEIGENSENF PUMPERNICKEL</i>	11,5
CREME BRULEE <i>ZITRONENSORBET</i>	9,5
SPEZIALITÄT DES HAUSES STEMSHORNER STIPPMILCH <i>FRISCHE BEERENFRÜCHTE ZIMTZUCKER</i>	9,5 KLEINE PORTION 7,5
PROBIERDESSERT SCHOKOBROWNIE <i>HAUSGEMACHTES HIMBEEREIS</i>	5,5

TIEMANN'S HOTEL



Dit un Dat *Uns Beste wat ji geernhebbt*

Geeiste Gurken-Dill-Suppe mit Nordseegranat	9,5
<i>ohne Granat vegetarisch</i>	8
Gemischte Blattsalate in Joghurt-Kräuter-Dressing mit frischen Früchten und gebratener Maispouardenbrust	16
Sülze vom Bauernladen Rennegarbe mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln	15
Schnitzel vom Schweinerücken mit frischen Pfifferlingen a la creme Kräuterspätzle und Salatteller	21,5
Matjesdoppelfilets mit Sauce nach Hausfrauen Art, jungen Bohnen und Bratkartoffeln	19,5
Geschnetzeltes vom Maishähnchen mit Estragonsauce, Zuckerschote-Avocado Gemüse und Risotto	21

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.*

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 PROSECCO WHEAT BEER	0,2 L	7
GLASS „PIMM'S CUP“ PIMM'S NO. 1 GINGER ALE, ORANGE, MINT, LIME	0,2 L	8,5
GLASS VAN NAHMEN SPARKLING JUICY TEA RHUBARB ALCOHOLFREE	0,2 L	6,5

OUR CHAMPAGNER PROMOTION

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

MENU

CRISPY FRIED OCTOPUS

SALAD OF GREEN LENTILS

ICED CUCUMBER DILL SOUP

NORTH SEA SHRIMPS

RAGOUT OF LOCAL VENISON

IN A BRIK BASKET

PEPPER CHERRIES | CHANTERELLES | CABBAGE | GNOCCHI

CHOCOLATE BROWNIE

HOMEMADE RASPBERRY ICE CREAM

3 COURSE MENU 45

4 COURSE MENU 52

OUR WHITE WINE RECOMMENDATION

2019S GRÜNER VELTLINER
„RIED DORNER“
WINERY WALTNER
WAGRAM (AUSTRIA)

BOTTLE 0,75 L

45

OUR WHITE WINE RECOMMENDATION

2021 S SAUVIGNON BLANC
„KAITUI“
WINERY MARKUS SCHNEIDER
ELLERSTADT (PALATINATE)

BOTTLE 0,75 L

35

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 CUVEE DRY
WINERY MARKUS SCHNEIDER
ELLERSTADT (PALATINATE) 9

TIEMANN'S HOTEL



MENU

STARTERS

VITELLO TONNATO TIEMANN'S STYLE <i>TRUFFLE ESPUMA VEAL TUNA</i>	19
CRISPY FRIED OCTOPUS <i>SALAD OF GREEN LENTILS</i>	16
FRIED CHANTERELLES <i>AVOCADO GOAT CHEESE PINE NUTS POMEGRANATE</i> <i>VEGETARIAN</i>	14
THREE STYLES OF TOMATO WITH BURRATA <i>FRESH BASIL BASIL ICE CREAM</i> <i>VEGETARIAN</i>	14

SOUP

FROTHY LOBSTER SOUP <i>SCALLOP</i>	13
--	----

MAIN COURSES

STEAK OF DUROC PORK <i>CAFÉ DE PARIS SAUCE BROAD BEANS PAN FRIED POTATOES</i>	25
TRI TIP OF BLACK ANGUS BEEF SOUS VIDE <i>WHITE PEPPER SAUCE VICHY CARROTS POTATO CELERY GRATIN</i>	29
RAGOUT OF LOCAL VENISON IN A BRIK BASKET <i>PEPPER CHERRIES CHANTERELLES SAVOY CABBAGE GNOCCHI</i>	26
SALTIMBOCCA OF ORGANIC VEAL <i>RATATOUILLE GNOCCHI IN SAGE BUTTER</i>	28
FILLET OF SEA BASS WITH CRISPY FRIED SKIN <i>WHITE BEANS PURÉE BEETROOT ROSTI</i>	28,5
HOMEMADE SPAGETTHINI <i>TRUFFLE SAUCE GRATED PARMESAN TRUFFLE SHAVINGS</i> <i>VEGETARIAN</i>	STARTER 18,5 MAIN COURSE 26

DESSERTS

SELECTION OF CHEESE OF "BACKENSHOLZER HOFKÄSEREI" <i>FIG MUSTARD PUMPERNICKEL</i>	11,5
CREME BRULEE <i>LEMON SORBET</i>	9,5
SPECIALTY OF THE HOUSE "STIPPMILCH" <i>FRESH BERRIES CINNAMON SUGAR</i>	9,5
SMALL PORTION TO TRY CHOCOLATE BROWNIE <i>HOMEMADE RASPBERRY ICE CREAM</i>	SMALL PORTION 7,5 5,5

TIEMANN'S HOTEL



pub menu

Iced cucumber dill soup North Sea shrimps	9,5
<i>without shrimp vegetarian</i>	8
Variety of lettuce with yogurt herb dressing fresh fruits and fried chicken breast	16
Cured meat in aspic with homemade tartar sauce and fried potatoes	15
Schnitzel of pork with chanterelles in cream herbal spaetzle und salad	21,5
Matjes double fillets with housewife-style sauce, young beans and fried potatoes	19,5
Strips of corn fed chicken in a tarragon sauce with sugar snap avocado and risotto	21

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.