

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

GEGRILLTE AVOCADO

BULGUR | GRIECHISCHER JOGHURT

CREMESUPPE VON PFIFFERLINGEN

CROUTONS

CRÉPINETTE VOM PERLUHN

MANGOLD | MÖHREN-INGWER-PÜREE | REISKROKETTEN

STEMSHORNER STIPPMILCH

FRISCHE BEERENFRÜCHTE | ZIMTZUCKER

3-GANG MENÜ 45

4-GANG MENÜ 52

UNSERE WEISSWEIN-EMPFEHLUNG

2021ER GRAUBURGUNDER
„BUNTSTÜCK“
WEINGUT DR. WEHRHEIM
BIRKWEILER (PFALZ)

FLASCHE 0,75 L

29

UNSERE ROSÉWEIN -EMPFEHLUNG

2021ER ROSÉ
„SAIGNER“
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

POLLO TONNATO <i>MAISPOULARDE THUNFISCHSAUCE KAPERNEIS PARMESANSEGEL</i>	17
GEGRILLTE AVOCADO <i>BULGUR GRIECHISCHER JOGHURT</i>	14
ZUCCHINITALER <i>GRATINierter ZIEGENKÄSE WILDKRÄUTERSALAT VEGETARISCH</i>	14
FLUßKREBSSCHWÄNZE <i>CANTALOUPE MELONE SOMMERSALATE SCHNITTLAUCHDIP</i>	19

SUPPE

GEEISTE GELIERTE TOMATENESSENZ <i>BURRATA BASILIKUMÖL VEGETARISCH</i>	9
---	---

HAUPTGÄNGE

KALBSLEBER BERLINER ART <i>ÄPFEL RÖSTZWEIBELN KARTOFFELPÜREE</i>	23
BÜRGERMEISTERSTÜCK VOM BLACK ANGUS RIND SOUS VIDE <i>WEIßE PFEFFERSAUCE JUNGE BOHNEN GETRÜFFELTES KARTOFFELGRATIN</i>	29
CREPINETTE VOM PERLUHN <i>MANGOLD MÖHREN-INGWER-PÜREE REISKROKETTEN</i>	26
WOLFSBARSCH KROSS AUF DER HAUT GEBRATEN <i>PIFFERLINGE WÜRFELKARTOFFLEN</i>	28
HAUSGEMACHTE SPAGHETTINI <i>TRÜFFELSAUCE PARMESAN TRÜFFELSPÄNE 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 HAUSGEMACHTES PINACOLADA-EIS <i>ANANAS-COULIS</i>	5,5

TIEMANN'S HOTEL



Dit un Dat

Uns Beste wat ji geernhebbt

Cremesuppe von Pfifferlingen mit Croutons <i>vegetarisch</i>	9
Gemischte Blattsalate in Joghurt-Kräuter-Dressing mit frischen Früchten und gebratener Maispoulardenbrust	16
Roastbeef von der Holsteiner Färs mit hausgemachter Remouladensauce, mixed Pickles und Bratkartoffeln	21
Schnitzel vom Schweinerücken mit frischen Pfifferlingen a la creme Kräuterspätzle und Salatteller	21,5
Schollenfilets in Eihülle mit hausgemachter Remouladensauce Salat und Bratkartoffeln	17,5
Geschnetzeltes vom Duroc-Schwein mit Rote Bete, Kräuterspätzle und 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 € 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 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	62

MENU

GRILLED AVOCADO

BULGUR | GREEK YOGURT

CREAM SOUP OF CHANTERELLES

CROUTONS

GUINEA FOWL CREPINETTE

CHARD | CARROT GINGER PUREE | RICE CROQUETTES

„STIPPMILCH“

FRESH BERRIES | CINNAMON SUGAR

3 COURSE MENU 45

4 COURSE MENU 52

OUR WHITE WINE RECOMMENDATION

2019S PINOT GRIS

„BUNTSTÜCK“

WINERY DR. WEHRHEIM

BIRKWEILER (PALATINATE)

BOTTLE 0,75 L

29

OUR ROSÉ WINE RECOMMENDATION

2021 S ROSÉ

„SAIGNER“

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 CUVEE DRY
WINERY MARKUS SCHNEIDER
ELLERSTADT (PALATINATE) 9

TIEMANN'S HOTEL



MENU

STARTERS

POLLO TONNATO <i>CORN-FED CHICKEN TUNA SAUCE CAPER ICE CREAM PARMESAN SAILS</i>	17
GRILLED AVOCADO <i>BULGUR GREEK YOGURT</i>	14
ZUCCHINI FRITTER <i>GOAT CHEESE GRATIN WILD HERBS SALAD</i> <i>VEGETARIAN</i>	14
CRAYFISH TAILS <i>CANTALOUPE MELON LETTUCE CHIVE DIP</i>	19

SOUP

ICED JELLIED TOMATO ESSENCE <i>BURRATA BASIL OIL</i> <i>VEGETARIAN</i>	9
---	---

MAIN COURSES

CALF'S LIVER BERLIN STYLE <i>APPLES FRIED ONIONS MASHED POTATOES</i>	23
TRI TIP OF BLACK ANGUS BEEF SOUS VIDE <i>WHITE PEPPER SAUCE YOUNG BEANS TRUFFLED POTATO GRATIN</i>	29
GUINEA FOWL CREPINETTE <i>CHARD CARROT GINGER PUREE RICE CROQUETTES</i>	26
FILLET OF SEA BASS WITH CRISPY FRIED SKIN <i>CHANTERELLES DICED POTATOES</i>	28
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 7,5
SMALL PORTION TO TRY HOMEMADE PINACOLADA ICE CREAM <i>PINEAPPLE COULIS</i>	5,5

TIEMANN'S HOTEL



pub menu

Cream soup of chanterelles with croutons <i>vegetarian</i>	9
Variety of lettuce with yogurt herb dressing fresh fruits and fried chicken breast	16
Roast beef cold cuts from the Holstein heifer with homemade tartar sauce, mixed pickles and fried potatoes	21
Schnitzel of pork with chanterelles in cream herbal spaetzle und salad	21,5
Plaice fillets in egg shell with homemade tartar sauce Salad and fried potatoes	17,5
Strips of Duroc pork in a creamy sauce with beetroot, Herb spaetzle 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.