

TIEMANN'S HOTEL



UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNGEN

GLAS TIEMANN'S APERITIF	0,1 L	6
GLAS GINGLE BELLS <i>GIN ZIMT ORANGE</i>	0,1 L	7
GLAS VAN NAHMEN SPARKLING JUICY TEA <i>ALKOHOLFREI</i>	0,2 L	6,5

UNSERE CHAMPAGNER AKTION

GLAS CHAMPAGNER RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE“	0,1 L	10,5
FLASCHE CHAMPAGNER RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE“	0,75 L	64

MENÜ

GEBACKENE GAMBAS

CURRYMAYO | CHINAKOHL | GOMA-DRESSING | GRANATAPFELKERNE

GETRÜFFELTE SELLERIESCHAUMSUPPE

CROUTONS

BÜRGERMEISTERSTÜCK VOM BLACK ANGUS SOUS VIDE

SAUCE BÉARNAISE | WILDER BROKKOLI | KARTOFFELGRATIN

HAFERFLOCKENCREME

ROTWEINBIRNENMUS

3-GANG MENÜ 46

4-GANG MENÜ 53

UNSERE WEISSWEIN-EMPFEHLUNG

2021ER GRAUER BURGUNDER

„KALKMERGEL“ TROCKEN

WEINGUT MEYER

HEUCHELHEIM-KLINGEN (PFALZ)

FLASCHE 0,75 L

32

UNSERE ROTWEIN-EMPFEHLUNG

2019ER BLUTSBRUDER

ROTWEINCUVÉE BIO TROCKEN

WEINGUT KARL MAY

OSTHOFEN (RHEINHESSEN)

FLASCHE 0,75 L

27

TIEMANN'S HOTEL



OFFENE WEINE

CA. 0,2 L

WEISS

2021ER **TIEMANN'S WEISS -BIO-WEIN-**
WEIßBURGUNDER & CHARDONNAY TROCKEN
SONDERABFÜLLUNG „TIEMANN'S HOTEL“
WEINGUT BERGDOLT
DUTTWEILER (PFALZ) 8

2021ER **TIEMANN'S GRAU**
GRAUBURGUNDER TROCKEN
SONDERABFÜLLUNG „TIEMANN'S HOTEL“
WEINGUT JOACHIM HEGER
IHRINGEN (BADEN) 8

2021ER **RIESLING TROCKEN**
WEINGUT KARL MAY
OSTHOFEN (RHEINHESSEN) 8

ROSÉ

2021ER **ROSAROT TROCKEN**
WEINGUT KARL MAY
-BIO-WEIN-
OSTHOFEN (RHEINHESSEN) 8

ROT

2019ER **ALBA DE LUCES**
RIOJA CRIANZA
RIOJA (SPANIEN) 9

2020ER **URSPRUNG**
ROTWEINCUVÉE TROCKEN
WEINGUT MARKUS SCHNEIDER
ELLERSTADT (PFALZ) 9

FÜR FLASCHENWEINE REICHEN WIR IHNEN GERNE UNSERE UMFANGREICHE WEINKARTE.

TIEMANN'S HOTEL



SPEISEKARTE

VORSPEISEN

GEBACKENE GAMBAS <i>CURRYDIP CHINAKOHL GOMA-DRESSING GRANATAPFELKERNE</i>	17
JAKOBSMUSCHELN <i>KRUSTENTIERSAUCE ZUCKERSCHOTEN</i>	18
TATAR VOM BLACK ANGUS <i>GEBACKENES EI TRÜFFELMAYO</i>	18
GEBRATENER ZIEGENKÄSE <i>ZWEIERLEI KÜRBIS KANDIERTE WALNÜSSE FELDSALAT VEGETARISCH</i>	13
KAVIAR SHOT (10G) VOM STÖR <i>LA RATTE KARTOFFELN CRÈME FRAÎCHE</i>	28

SUPPE

WILDCONSOMMÉ <i>POLENTA-TRÜFFELKLÖßCHEN</i>	9
---	---

HAUPTGÄNGE

BÜRGERMEISTERSTÜCK VOM BLACK ANGUS SOUS VIDE <i>SAUCE BÉARNAISE WILDER BROKKOLI KARTOFFELGRATIN</i>	31
KEULE VOM SCHWARZFEDERHUHN GEFÜLLT <i>ZIEGENKÄSE TOMATEN REISKROKETTEN</i>	26
LOUP DE MER KROSS AUF DER HAUT GEBRATEN <i>VANILLESAUERKRAUT WÜRFELKARTOFFELN</i>	28
ROTE BÈTE GRAUPENRISOTTO <i>BIRNE HÜTTENKÄSE VEGETARISCH</i>	13

VORSPEISE 13
HAUPTGANG 18

DESSERTS

TRÜFFELBRIE <i>BIRNE FRÜCHTEBROT</i>	13
HAFERFLOCKENCREME <i>ROTWEINBIRNENMUS</i>	9
CRÈME BRÛLÉE <i>BOURBON-VANILLEEIS</i>	10
PROBIERDESSERT LEBKUCHEN <i>HAUSGEMACHTES BRATAPFELEIS</i>	6

TIEMANN's HOTEL



Dit un Dat

Uns Beste wat ji geernhebbt

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

Steirisches Kernöl, Kürbiskerne
vegetarisch

8

Rose vom hausgebeizten Lachs

mit Crème fraîche und kleinen Reibekuchen

16

TIEMANN`s Grünkohl

mit Rauchenden, Pinkel
Kasseler und Bratkartoffeln

19

Rehbratwürste aus heimscher Jagd

mit geschmolzenen Zwiebeln
und Kartoffel-Steckrübenstampf

17

Cordon bleu vom Duroc-Schweinerücken

mit Trüffelkäse gefüllt
Gurken-Kartoffel Salat

24

Geröstetes Fleisch

Geschnetzeltes vom Rind, Schwein und Poularde in Pfeffersauce
dazu hausgemachte Spätzle und bunter Salatteller

18

JEDEN DONNERSTAG- & SONNTAGABEND

Lassen Sie sich mit unserem wechselnden
10-Gang Amuse-Gueule Menü verwöhnen!

nur tischweise auf Reservierung

Beginn um 18.30 Uhr

p.P. 58

*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 inclusive 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

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	6
GLASS GINGLE BELLS GIN CINAMMON ORANGE TONIC	0,1 L	7
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	10,5
BOTTLE CHAMPAGNE RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE“	0,75 L	64

MENU

BAKED GAMBAS

CURRY MAYO | CHINESE CABBAGE | GOMA DRESSING | POMEGRANATE

TRUFFLED CELLERY SOUP

CROUTONS

TRI TIP OF BLACK ANGUS SOUS VIDE

SAUCE BÉARNAISE | BROCOLINI | POTATO GRATIN

OATMEAL CREAM

REDWINE PEAR PUREE

3 COURSE MENU 46

4 COURSE MENU 53

OUR WHITE WINE RECOMMENDATION

2021S PINOT GRIS

„KALKMERGEL“ DRY

WINERY MEYER

HEUCHELHEIM-KLINGEN (PALATINATE)

BOTTLE 0,75 L

32

OUR RED WINE RECOMMENDATION

2018S BLUTSBRUDER

RED WINE CUVEE DRY

WINERY KARL MAY

OSTHOFEN (RHINEHESSEN)

BOTTLE 0,75 L

27

TIEMANN'S HOTEL



GLASS WINE

CA. 0,2 L

WHITE

2021S **TIEMANN'S WEISS**
PINOT BLANC & CHARDONNAY DRY
SPECIAL EDITION „TIEMANN'S HOTEL“
WINERY BERGDOLT
DUTTWEILER (PALATINATE) 8

2021S **TIEMANN'S GRAU**
PINOT GRIS DRY
SPECIAL EDITION „TIEMANN'S HOTEL“
WINERY JOACHIM HEGER
IHRINGEN (BADEN) 8

2021S **RIESLING DRY**
WINERY KARL MAY
OSTHOFEN (RHINEHESSEN) 8

ROSÉ

2021S **ROSAROT DRY**
WINERY KARL MAY
OSTHOFEN (RHINEHESSEN) 8

RED

2019S **ALBA DE LUCES**
RIOJA CRIANZA
RIOJA (SPANIEN) 9

2020S **URSPRUNG**
RED WINE CUVEE DRY
WINERY MARKUS SCHNEIDER
ELLERSTADT (PALATINATE) 9

TIEMANN'S HOTEL



MENU

STARTERS

BAKED GAMBAS

CURRY MAYO | CHINESE CABBAGE | GOMA DRESSING | POMEGRANATE 17

SCALLOPS

CRUSTACEAN SAUCE | SUGAR SNAPS 18

TARTAR OF BLACK ANGUS

BAKED EGG | TRUFFLES 18

GOAT CHEESE FRIED

TWO STYLES OF PUMPKIN | CANDIED WALNUTS | LAMB'S LETTUCE 16
VEGETARIAN

CAVIAR SHOT (10G) OF STURGEON

LA RATTE POTATOES | CRÈME FRAICHE 27

SOUP

VENISON CONSOMMÉ

POLENTA TRUFFLE DUMPLINGS 9

MAIN COURSES

TRI TIP OF BLACK ANGUS SOUS VIDE

SAUCE BÉARNAISE | BROCOLINI | POTATO GRATIN 31

BLACK-FEATHERED CHICKEN LEG STUFFED

GOAT CHEESE | TOMATOES | RICE CROQUETTES 26

LOUP DE MER CRISPY SKIN FRIED

VANILLA SAUERKRAUT | FRIED POTATO CUBES 28

BEETROOT PEARL BARLEY RISOTTO

PEAR | COTTAGE CHEESE 13

VEGETARIAN 18

STARTER

MAIN COURSE

DESSERTS

TRUFFLE BRIE

PEAR | FRUIT 13

OATMEAL CREAM

REDWINE PEAR PUREE 9

CRÈME BRÛLÉE

BOURBON VANILLA ICE CREAM 10

SMALL PORTION TO TRY

GINGERBREAD

HOMEMADE ROAST APPLE ICE CREAM 6

TIEMANN'S HOTEL



pub menu

Creamy pumpkin soup
with Styrian pumpkin seed oil | pumpkin seeds
vegetarian 8

Rose of homemarinated salmon
with Crème fraîche and small potato fritters 16

TIEMANN'S kale
with smoked sausage, white sausage
cured smoked pork and fried potatoes 19

Bratwursts of local venison
with melted onions
and potato-swede mash 17

Cordon bleu of Duroc pork
with truffle cheese stuffed
and potato cucumber salad 24

Roasted meat
strips of beef, pork and chicken in pepper sauce
with homemade spaetzle and mixed 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. 58

*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.