

TIEMANN'S HOTEL



UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNGEN

| | | |
|---|-------|-----|
| GLAS TIEMANN'S APERITIF | 0,1 L | 6 |
| GLAS GIN APPLE MIT BITTER LEMON | 0,1 L | 7 |
| 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 | 10,5 |
| FLASCHE CHAMPAGNER RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE“ | 0,75 L | 64 |

MENÜ

ROTE BETE CARPACCIO

MEERRETTICH | ZIEGENKÄSE

FASANEN-ESSENZ

TRÜFFELKLÖßCHEN | CHESTERSTANGE

KALBSTAFELSPITZ SOUS VIDE

BALSAMICOJUS | ZWEIERLEI MÖHREN | KRÄUTERPÜREE

CHEESECAKE-TARTE

HAUSGEMACHTES GEWÜRZORANGENEIS

3-GANG MENÜ 46

4-GANG MENÜ 53

UNSERE WEISSWEIN-EMPFEHLUNG

2021ER WEIßER BURGUNDER

„MUSCHELKALK“ TROCKEN

WEINGUT MEYER

HEUCHELHEIM-KLINGEN (PFALZ)

FLASCHE 0,75 L

32

UNSERE ROTWEIN-EMPFEHLUNG

2020ER BARBERA D'ALBA - BUSSIA

GIACOSA FRATELLI

PIEMONTE (ITALIEN)

FLASCHE 0,75 L

35

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

| | |
|---|----|
| HUMMERKONFEKT & LACHSPRALINE <i>JAKOBSMUSCHEL KRUSTENTIERSUD</i> | 18 |
| TATAR VOM BLACK ANGUS <i>GEBACKENES EI TRÜFFELMAYO</i> | 18 |
| KAVIAR SHOT (10G) VOM STÖR <i>LA RATTE KARTOFFELN CRÈME FRAÎCHE</i> | 28 |
| ROTE BETE CARPACCIO <i>MEERRETTICH ZIEGENKÄSE</i> <i>VEGETARISCH</i> | 14 |

SUPPE

| | |
|---|---|
| FASANEN-ESSENZ <i>TRÜFFELKLÖßCHEN CHESTERSTANGE</i> | 9 |
|---|---|

HAUPTGÄNGE

| | |
|--|----|
| ENTENRAGOUT <i>KRÄUTERSEITLINGE WILDER BROKKOLI SERVIETTENKNÖDEL</i> | 22 |
| KALBSTAFELSPITZ SOUS VIDE <i>BALSAMICOJUS ZWEIERLEI MÖHREN KRÄUTERPÜREE</i> | 31 |
| HASENRÜCKEN AUS HEIMISCHER JAGD UNTER DER HASELNUSSKRUSTE <i>QUITTENSAUCE SCHWARZWURZEL-SPITZKOHLGEMÜSE SCHUPFNUDELN</i> | 31 |
| LOUP DE MER KROSS AUF DER HAUT GEBRATEN <i>ROTE BETE GRAUPENRISOTTO</i> | 28 |
| STEINPILZRAVIOLI <i>PARMESANSAUCE PILZALLERLEI</i> <i>VEGETARISCH</i> | |

| | |
|------------------|----|
| VORSPEISE | 16 |
| HAUPTGANG | 23 |

DESSERTS

| | |
|---|----|
| HUSUMER DEICHKÄSEZWEIERLEI VOM BACKENSHOLZER HOF <i>FEIGENSENF PUMPERNICKEL</i> | 12 |
| CHEESECAKE-TARTE <i>HAUSGEMACHTES GEWÜRZORANGENEIS</i> | 10 |
| CRÈME BRÛLÉE <i>BOURBON-VANILLEEIS</i> | 10 |
| PROBIERDESSERT HAFERFLOCKENCREME <i>ROTWEINBIRNENMUS</i> | 6 |

TIEMANN's HOTEL



Dit un Dat

Uns Beste wat ji geernhebbt

Pastinakencremesuppe

Rote Bete Chip
vegetarisch

8

Feldsalat & Chinakohl mit Goma-Dressing

Karaage-Hühnchen und Papaya

16

Sülze vom Bauernladen Rennegarbe

mit hausgemachter Remouladensauce
Mixed Pickles und Bratkartoffeln

17

Schnitzel vom Schweinerücken

mit Champignons in Rahm
hausgemachten Spätzle und Gurkensalat

18

TIEMANN`s Grünkohl

mit Rauchenden, Pinkel
Kasseler und Bratkartoffeln

19

Geröstetes Fleisch

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

18

Fischtopf nach Art des Hauses – Gebratene Fischfiletwürfel

mit Tomaten, Zwiebeln, Kräutern
dazu Bratkartoffeln und kleiner Salatteller

21

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 GIN APPLE WITH BITTER LEMON | 0,1 L | 7 |
| 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 | 10,5 |
| BOTTLE CHAMPAGNE RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE“ | 0,75 L | 64 |

MENU

CARPACCIO OF BEET ROOT
HORSERADISH | GOAT CHEESE

PHEASANT ESSENCE
TRUFFLE DUMPLINGS | CHESTER TWIST

CAP OF RUMP OF ORGANIC VEAL SOUS VIDE
BALSAMIC JUS | TWO STYLES OF CARROTS | POTATO HERB PUREE

CHEESECAKE TARTE
HOMEMADE SPICED ORANGE ICE CREAM

3 COURSE MENU 46

4 COURSE MENU 53

OUR WHITE WINE RECOMMENDATION

2021S PINOT BLANC
„MUSCHELKALK“ DRY
WINERY MEYER
HEUCHELHEIM-KLINGEN (PALATINATE)

BOTTLE 0,75 L

32

OUR RED WINE RECOMMENDATION

2018S BARBERA D'ALBA - BUSSIA
GIACOSA FRATELLI
PIEMONTE (ITALY)

BOTTLE 0,75 L

35

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

| | |
|---|----|
| LOBSTER CONFECT & SALMON PRALINE SCALLOP CRAWFISH SAUCE | 18 |
| TARTAR OF BLACK ANGUS BAKED EGG TRUFFLES | 18 |
| CAVIAR SHOT (10G) OF STURGEON LA RATTE POTATOES CRÈME FRAICHE | 28 |
| CARPACCIO OF BEET ROOT HORSERADISH GOAT CHEESE VEGETARIAN | 14 |

SOUP

| | |
|--|---|
| PHEASANT ESSENCE TRUFFLE DUMPLINGS CHESTER TWIST | 9 |
|--|---|

MAIN COURSES

| | |
|--|----------|
| RAGOUT OF DUCK MUSHROOMS BROCCOLINI BREAD DUMPLINGS | 22 |
| CAP OF RUMP OF ORGANIC VEAL SOUS VIDE BALSAMIC JUS TWO STYLES OF CARROTS POTATO HERB PUREE | 31 |
| SADDLE OF LOCAL HUNTED HARE UNDER HAZELNUT CRUST QUINCE SAUCE BLACK SALSIFY CABBAGE POTATO DUMPLINGS | 31 |
| LOUP DE MER CRISPY SKIN FRIED BEET ROOT PEARL BARLEY RISOTTO | 28 |
| PORCINI RAVIOLI PARMESAN SAUCE VARIOUS MUSHROOMS VEGETARIAN | 16 23 |

DESSERTS

| | |
|--|----|
| TWO KINDS OF CHEESE FROM "BACKENSHOLZER HOFKÄSEREI" FIG MUSTARD PUMPERNICKEL | 12 |
| CHEESECAKE TARTE HOMEMADE SPICED ORANGE ICE CREAM | 10 |
| CRÈME BRÛLÉE BOURBON VANILLA ICE CREAM | 10 |
| SMALL PORTION TO TRY OATMEAL CREAM REDWINE PEAR PUREE | 6 |

TIEMANN'S HOTEL



pub menu

| | |
|--|----|
| Creamy parsnip soup Beet root chip <i>vegetarian</i> | 8 |
| Lamb's lettuce & chinese cabbage with Goma dressing Karaage chicken and papaya | 16 |
| Pork aspic of local farmer's shop „Rennegarbe“ with homemade remoulade sauce Mixed Pickles and fried potatoes | 17 |
| Schnitzel of pork with champignons in cream homemade spaetzle and cucumber salad | 18 |
| TIEMANN's kale with smoked sausage, white sausage cured smoked pork and fried potatoes | 19 |
| Roasted meat strips of beef, pork and chicken in pepper sauce with homemade spaetzle and mixed salad | 18 |
| Specialty of the house – pan fried fish fillet cubes tomatoes, onions, herbs with fried potatoes and side salad | 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. 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.