

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	7

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

WILD-CONSOMMÉ

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

WILD-CONSOMMÉ <i>TRÜFFELKLÖßCHEN CHESTERSTANGE</i>	9
--	---

HAUPTGÄNGE

ENTENRAGOUT <i>KRÄUTERSEITLINGE WILDER BROKKOLI SERVIETTENKNÖDEL</i>	22
KALBSTAFELSPITZ SOUS VIDE <i>BALSAMICOJUS ZWEIERLEI MÖHREN KRÄUTERPÜREE</i>	31
REHRÜCKEN AUS HEIMISCHER JAGD <i>QUITTENSAUCE SCHWARZWURZEL-SPITZKOHLGEMÜSE SCHUPFNUDELN</i>	34
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 inklusive 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	7

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

WILD-CONSOMME
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

VENISON-CONSOMME 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 DEER QUINCE SAUCE BLACK SALSIFY CABBAGE POTATO DUMPLINGS	34
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.