

# TIEMANN'S HOTEL



## APERITIF-EMPFEHLUNGEN

GLAS TIEMANN'S APERITIF	0,1 L	6
GLAS BELSAZAR ROSÉ TONIC	0,1 L	5
GLAS VAN NAHMEN SPARKLING JUICY TEA RHABARBER ALKOHOLFREI	0,2 L	7

## CHAMPAGNER

GLAS CHAMPAGNER RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE“	0,1 L	10,5
FLASCHE CHAMPAGNER RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE“	0,75 L	65

## MENÜ

### **ROTE BETE-SÜßKARTOFFEL-SALAT** *GEMÜSE WAN TAN*

\*\*\*

### **MAISCREMESUPPE** *CHILI | KNUSPERMAIS*

\*\*\*

### **FILET VOM SKREI TOMATENKRUSTE** *NOILLY PRAT | PASSEPIERRE | WÜRFELKARTOFFELN*

\*\*\*

### **KOKOS-TAPIOKA-PUDDING** *ORANGE | MANGO*

3-GANG MENÜ 46

4-GANG MENÜ 53

## WEISSWEIN-EMPFEHLUNG

### **2021ER GRAUBURGUNDER**

TROCKEN  
WEINGUT KARL MAY  
OSTHOFEN (RHEINHESSEN)

FLASCHE 0,75 L

28

## ROSÉWEIN-EMPFEHLUNG

### **2021ER ROSÉ SAIGNER**

TROCKEN  
WEINGUT MARKUS SCHNEIDER  
ELLERSTADT (PFALZ)

FLASCHE 0,75 L

32

# 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

**2020ER**      **RIOJA VEGA**  
RIOJA DOC  
RIOJA (SPANIEN)      9

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

# TIEMANN'S HOTEL



## SPEISEKARTE

### VORSPEISEN

#### CAESAR SALAD

BROTCHIP | APFELKAPERN | KIRSCHTOMATEN | PARMESAN

VEGETARISCH

13

#### MIT CRISPY PRAWNS

19

#### JAKOBSMUSCHELN

CURRY | MANGO-GURKEN RELISH

18

#### ROTE BETE-SÜßKARTOFFEL-SALAT

GEMÜSE WAN TAN

VEGETARISCH

15

#### TATAR VOM GELBFLOSSETHUNFISCH

AVOCADO | PAPAYA | INGWER

19

### SUPPE

#### FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE GRATINIERT

GRUYÈRE | THYMIAN | WEIßWEIN

9

### HAUPTGÄNGE

#### STEAK VOM DUROC-SCHWEIN

CAFÉ DE PARIS BUTTER | KRÄUTERSEITLINGE | OFENKARTOFFEL

26

#### OCHSENBÄCKCHEN GESCHMORT

ZWEIERLEI BETE | SELLERIEPÜREE

26

#### SALZWIESENLAMMRÜCKEN KRÄUTERKRUSTE

THYMIANJUS | RATATOUILLE | GRÜNE BOHNEN | KARTOFFELGRATIN

38

#### FILET VOM SKREI TOMATENKRUSTE

NOILLY PRAT | PASSEPIERRE | WÜRFELKARTOFFELN

32

#### HAUSGEMACHTE SPAGHETTINI

ITALIENISCHE TRÜFFEL | PARMESAN | TRÜFFELSAUCE

VEGETARISCH

VORSPEISE

19

HAUPTGANG

28

### DESSERTS

#### HUSUMER DEICHKÄSE VOM BACKENSHOLZER HOF

FEIGENSENF | PUMPERNICKEL

12

#### ZWEIERLEI VON DER BANANE

BANANEN TARTE | HAUSGEMACHTES BANANENEIS

10

#### KOKOS-TAPIOKA-PUDDING

ORANGE | MANGO

9

#### PROBIERDESSERT

#### HAUSGEMACHTES FIOR DI LATTE EIS

PAPAYA-RAGOUT

6

# TIEMANN'S HOTEL



## Comfort Food für Leib und Seele

### Maiscremesuppe

Chili | Knuspermais

8

### Schweinebauch asiatisch

Gebackene Reisbällchen | Kimchi

18

### Cordon bleu von der Maishähnchenbrust

Raclettekäse | belgische Pommes | Cole Slaw

19

## Tiemann's Burgerfrühling

### Der Schweizer

Burger aus der Black Angus Hüfte, Sauerteigbun  
Schweizer Raclettekäse, eingelegte Gurken, Bacon  
Röstzwiebeln und Tiemann's Burgersauce

18

### Der Norddeutsche

Kabeljau im Knuspermantel, Sauerteigbun  
Nordseegranat, eingelegte Gurken, Joghurt-Dillsauce

19

### Der mit ohne Fleisch

Kohlrabischnitzel, Briochebun  
Grillgemüse, Pilze, Tomaten  
Sprossen, Tiemann's Burgersauce

17

### Der Luxuriöse

Burger aus der Black Angus Hüfte, Briochebun  
gebratene Gänseleber, Trüffelspäne und Trüffelcreme

25

**Zu allen Burgern servieren wir unseren hausgemachten Cole Slaw  
belgische Pommes und hausgemachten Ketchup**

## 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. 58

*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	€ 3,20
König Pilsener 0,3 l	€ 3,40
Barre Pils 0,2 l	€ 2,40
König Pilsener 0,2 l	€ 2,50
Barre Weizen 0,5 l	€ 5,00
Barre Weizen 0,3 l	€ 3,40
Barre dunkel 0,3 l	€ 3,40

### Flaschenbiere

Barre Weizen alkoholfrei 0,5 l	€ 5,00
Erdinger kristallklar 0,5 l	€ 5,00
Barre Frey 0,33 l	€ 3,20
Vitamalz 0,33 l	€ 3,20

### 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	€ 3,00
Tomaten- / Trauben- / Kirsch- / Bananensaft 0,2 l	€ 3,30
als Saftschorlen 0,4 l	€ 5,60
Orangen- / Apfel- / Maracujasaft 0,2 l	€ 3,00
als Saftschorlen 0,4 l	€ 5,40
Lütt's Landlust – Holunderblüte oder Rhabarber 0,33 l	€ 3,80
Schweppes Ginger Ale / Tonic Water / Bitter Lemon 0,2 l	€ 3,20

# 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	€ 3,40
Linie-Aquavit 2 cl	€ 2,80
Helbing Kümmel 2 cl	€ 2,50
Lütts kleener Kattaker Haselnuss-Likör 2cl	€ 2,50
Fernet Branca, Fernet Menta 2cl	€ 2,50
Ramazotti, Averna 2 cl	€ 2,60
Bullenschluck 2 cl	€ 2,80
Anisschnäpse (Ouzo, Sambuca, Pernod) 2cl	€ 2,50
Weizenkorn, Rhabarberlikör 2cl	€ 2,00
Mampe Vodka 2cl	€ 2,60
Jacobs Eierlikör 2cl	€ 2,50

Eine Auswahl an weiteren Spirituosen finden Sie auf unserer Weinkarte.

# TIEMANN'S HOTEL



## APERITIF RECOMMENDATION

GLASS TIEMANN'S APERITIF	0,1L	6
GLASS BELSAZAR ROSÉ TONIC	0,1L	5
GLASS VAN NAHMEN SPARKLING JUICY TEA RHUBARB <i>ALCOHOLFREE</i>	0,2 L	7

## CHAMPAGNE

GLASS CHAMPAGNE RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE“	0,1L	10,5
BOTTLE CHAMPAGNE RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE“	0,75 L	65

## MENU

### BEET ROOT-SWEET POTATO SALAD

*VEGETABLE WAN TAN*

\*\*\*

### CREAMY CORN SOUP

*CHILI | CRUNCHY CORN*

\*\*\*

### FILLET OF SKREI TOMATO CRUST

*NOILLY PRAT | PASSPIERRE | POTATO CUBES*

\*\*\*

### COCONUT TAPIOKA PUDDING

*ORANGE | MANGO*

3 COURSE MENU 46

4 COURSE MENU 53

## WHITE WINE RECOMMENDATION

### 2020S GRAUBURGUNDER

DRY

WINERY KARL MAY

OSTHOFEN (RHINEHESSEN)

BOTTLE 0,75 L

28

## RED WINE RECOMMENDATION

### 2021S SAIGNER ROSÉ

DRY

WINERY MARKUS SCHNEIDER

ELLERSTADT (PALATINATE)

BOTTLE 0,75 L

32

# 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

#### **2020S**

**RIESLING DRY**  
WINERY KARL MAY  
OSTHOFEN (RHINEHESSEN)

8

### ROSÉ

#### **2020S**

**ROSAROT DRY**  
WINERY KARL MAY  
OSTHOFEN (RHINEHESSEN)

8

### RED

#### **2020S**

**RIOJA VEGA**  
RIOJA DOC  
RIOJA (SPAIN)

9

#### **2019S**

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

9



# TIEMANN'S HOTEL



## MENU

### STARTERS

#### CAESAR SALAD

BREAD CHIP | APPLE CAPERS | MELTED TOMATOES | GRATED PARMESAN

VEGETARIAN

13

WITH CRISPY PRAWNS

19

#### SCALLOPS

CURRY | MANGO CUCUMBER RELISH

18

#### BEET ROOT-SWEET POTATO SALAD

VEGETABLE WAN TAN

15

VEGETARIAN

#### TARTAR OF YELLOW FIN TUNA

AVOCADO | PAPAYA | GINGER

19

### SOUP

#### FRENCH ONION SOUP

GRUYERE CHEESE | THYME | WHITE WINE

9

### MAIN COURSES

#### STEAK OF DUROC

CAFÉ DE PARIS BUTTER | MUSHROOMS | BAKED POTATO

26

#### OX CHEEK BRAISED

TWO STYLES OF BEET ROOT | CELERY PUREE

26

#### SADDLE OF LAMB HERB CRUST

THYME JUS | RATATOUILLE | GREEN BEANS | POTATO GRATIN

38

#### FILLET OF SKREI TOMATO CRUST

NOILLY PRAT | PASSPIERRE | POTATO CUBES

32

#### HOMEMADE SPAGHETTINI

ITALIEN TRUFFLES | GRATED PARMESAN | TRUFFLE SAUCE

STARTER

19

VEGETARIAN

MAIN COURSE

28

### DESSERTS

#### CHEESE OF "BACKENSHOLZER HOFKÄSEREI"

FIG MUSTARD | PUMPERNICKEL

12

#### TWO STYLES OF BANANA

BANANA TARTE | HOMEMADE BANANA ICE CREAM

10

#### COCONUT TAPIOKA PUDDING

ORANGE | MANGO

9

#### SMALL PORTION TO TRY

#### HOMEMADE FIOR DI LATTE ICE CREAM

PAPAYA RAGOUT

6

# TIEMANN'S HOTEL



## pub menu

### **Creamy corn soup**

Chili | crunchy corn

8

### **Pork belly asian marinated**

baked rice balls | kimchi

18

### **Cordon bleu of cornfed chicken breast**

Raclette cheese | belgian fries | cole slaw

19

## **Tiemann's Burger spring in March**

### **The Swiss**

Burger of black angus, sour dough bun  
swiss raclette cheese, pickled cucumbers, bacon  
fried onions and Tiemann's burger sauce

18

### **The Northern German**

Crispy baked fillet of cod, „sour dough bun  
Brown shrimp, pickled cucumbers, yoghurt dill sauce

19

### **The One without meat**

Schnitzel of kohlrabi, brioche bun  
Grilled vegetabeles, mushrooms, avocado, sprouts

17

### **The Luxurious**

Meatball of black angus haunch, brioche bun  
fried goose liver, truffle flakes and truffle mayonnaise

25

**All burgers are served with homemade cole slaw  
belgian fries and homemade Ketchup**

## **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.*