

APERITIF-EMPFEHLUNGEN

TIEMANN'S APERITIF	GLAS 0,1 L	6
SPRING FLOWER LILLET BLANC HOLUNDERBLÜTE LIMETTE	GLAS 0,2 L	8
VAN NAHMEN SPARKLING JUICY TEA RHABARBER ALKOHOLFREI	GLAS 0,2 L	7

CHAMPAGNER

CHAMPAGNER RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE“	GLAS 0,1 L	11
CHAMPAGNER RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE“	FLASCHE 0,75 L	67

MENÜ

KALBSZUNGE TERIYAKI WALDORFSALAT
SELLERIE | APFEL | WALNUSSE

FRÜHLINGSKRÄUTER-ESSENZ
GEBACKENER WAN TAN

RAGOUT VOM STUBENKÜKEN
MORCHELN | SPARGEL | GRENAILLE KARTOFFELN

HOLUNDERBLÜTENSÜPPCHEN GELIERT
HAUSGEMACHTES HIMBEEREIS

3-GANG MENÜ 46

4-GANG MENÜ 53

WEISSWEIN-EMPFEHLUNG

2022ER KAITUI

SAUVIGNON BLANC
TROCKEN
WEINGUT MARKUS SCHNEIDER
ELLERSTADT (PFALZ)

FLASCHE 0,75 L

35

ROTWEIN-EMPFEHLUNG

2019ER CUVÉE „M“

ROTWEIN CUVÉE
TROCKEN
WEINGUT MEYER
HEUCHELHEIM-KLINGEN (PFALZ)

FLASCHE 0,75 L

39

OFFENE WEINE

CA. 0,2 L

WEISS

2022ER TIEMANN'S WEISS -BIO-WEIN-
WEIßBURGUNDER & CHARDONNAY TROCKEN
SONDERABFÜLLUNG „TIEMANN'S HOTEL“
WEINGUT BERGDOLT
DUTTWEILER (PFALZ) 8

2022ER 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

2022ER ROSAROT TROCKEN
WEINGUT KARL MAY
-BIO-WEIN-
OSTHOFEN (RHEINHESSEN) 8

ROT

2020ER RIOJA VEGA
RIOJA DOC
RIOJA (SPANIEN) 9

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

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

KALBSZUNGE TERIYAKI WALDORFSALAT <i>SELLERIE APFEL WALNUSS</i>	15
VITELLO TONNATO TIEMANN'S STYLE <i>TRÜFFELSCHAUM KALBFLEISCH THUNFISCH</i>	19
SÜBKARTOFFEL QUICHE <i>ZIEGENFRISCHKÄSE SPINATSALAT</i> <i>VEGETARISCH</i>	15
POKE BOWL <i>SUSHI-REIS WAKAME EDAMAME AVOCADO MAUI-ONION VINAIGRETTE</i> <i>MANGO SCHWARZER SESAM CASHEWKERNE INGWER CHILI-MAYO</i>	
VEGETARISCH	14
MIT CRISPY PRAWNS	19

SUPPE

FRÜHLINGSKRÄUTER-ESSENZ <i>GEBACKENER WAN TAN</i>	9
---	---

HAUPTGÄNGE

KOTELETT VOM MILCHKALB <i>FRÜHLINGSLAUCH RADIESCHEN NUDELRISSOTTO</i>	35
RÜCKEN VOM MAIBOCK AUS HEIMISCHER JAGD <i>GEGRILLTE AUBERGINE GRANATAPFEL COUSCOUS</i>	38
HAUSGEMACHTE GNOCCHI MIT PESTO ROSSO <i>GETROCKNETE TOMATEN PARMESAN GERÖSTETE PINIENKERNE</i>	15
<i>VEGETARISCH</i>	21
PORTION DEUTSCHER SPARGEL <i>SAUCE HOLLANDAISE ZERLASSENE BUTTER GRENAILLE-KARTOFFELN</i> <i>WAHLWEISE MIT...</i>	23
... GERÄUCHERTEM KERNSCHINKEN	29
... SCHNITZEL VOM SCHWEINEFILET	32
... FILET VOM IKARIMI-LACHS	35

DESSERTS

HUSUMER DEICHKÄSE VOM BACKENSHOLZER HOF <i>FEIGENSENF PUMPERNICKEL</i>	12
HOLUNDERBLÜTENSÜPPCHEN GELIERT <i>HAUSGEMACHTES HIMBEEREIS</i>	10
CRÈME BRÛLÉE <i>FRISCHE ERDBEEREN</i>	11
PROBIERDESSERT BOURBONVANILLE-EIS <i>RHABARBERKOMPOTT</i>	6

Dit un Dat
Uns Beste wat ji geernhebbt

Spargelcremesuppe mit frischem Spargel <i>vegetarisch</i>	8
Roastbeefstreifen und Grillgemüse auf gemischten Blattsalaten mit Basilikum-Pesto, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan	19
Schnitzel vom Schweinerücken mit Rahmmöhren und Pommes frites	18
Geröstetes Fleisch Geschnetzeltes vom Rind, Schwein und Poularde in Pfeffersauce dazu hausgemachte Spätzle und bunter Salatteller	19
Steak vom Duroc-Schwein mit Käuterseitlingen a la creme frischem Marktgemüse und hausgemachten Kartoffelkräpfen	25
Ganze Maischolle gebraten mit zerlassener Butter und krossem Speck dazu angeschwenkte Grenaille-Kartoffeln und Gurkensalat	23

JEDEN DONNERSTAG & SONNTAG ABEND

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

nur tischweise auf Reservierung
Beginn um 18.30 Uhr

pro Person 58

Unsere Speisen können gängige Allergene enthalten.
Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich gerne
an unsere Servicemitarbeiter.

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

Heißgetränke

Tasse Café Crème	€ 2,50
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 <i>diverse Sorten</i>	€ 2,50

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 Katteker 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

TIEMANN'S APERITIF	GLASS 0,1 L	6
SPRING FLOWER <i>LILLET BLANC</i> <i>ELDERFLOWER</i> <i>LIME</i>	GLASS 0,2 L	8
VAN NAHMEN SPARKLING JUICY TEA RHUBARB <i>ALCOHOLFREE</i>	GLASS 0,2 L	7

CHAMPAGNE

GLASS CHAMPAGNE RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE“	0,1 L	11
BOTTLE CHAMPAGNE RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE“	0,75 L	67

MENU

TONGUE OF VEAL TERIYAKI WALDORF SALAD

CELERY | *APPLE* | *WALNUT*

SPRING HERB ESSENCE

FRIED WAN TAN

RAGOUT OF SPRING CHICKEN

MORELS | *ASPARAGUS* | *GRENAILLE POTATO*

ELDERFLOWER SOUP JELLIED

HOMEMADE RASPBERRY ICE CREAM

3 COURSE MENU 46

4 COURSE MENU 53

WHITE WINE RECOMMENDATION

2022S KAITUI

SAUGVINON BLANC

DRY

WINERY MEYER

HEUCHELHEIM-KLINGEN (PALATINATE)

BOTTLE 0,75 L

35

RED WINE RECOMMENDATION

2019S CUVÉE „M“

RED WINE CUVÉE

DRY

WINERY MARKUS SCHNEIDER

ELLERSTADT (PALATINATE)

BOTTLE 0,75 L

39

GLASS WINE

CA. 0,2 L

WHITE

2022S	TIEMANN'S WEISS PINOT BLANC & CHARDONNAY DRY SPECIAL EDITION „TIEMANN'S HOTEL“ WINERY BERGDOLT DUTTWEILER (PALATINATE)	8
2022S	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

2022S	ROSAROT DRY WINERY KARL MAY OSTHOFEN (RHINEHESSEN)	8
--------------	---	---

RED

2020S	RIOJA VEGA RIOJA DOC RIOJA (SPAIN)	9
2020S	URSPRUNG RED WINE CUVÉE DRY WINERY MARKUS SCHNEIDER ELLERSTADT (PALATINATE)	9

MENU

STARTERS

TONGUE OF VEAL TERIYAKI WALDORF SALAD <i>CELERY APPLE WALNUT</i>	15
VITELLO TONNATO TIEMANN'S STYLE <i>TRUFFEL FOAM VEAL THUNA</i>	19
SWEET POTATO QUICHE <i>GOAT CHEESE SPINACH SALAD</i> <i>VEGETARIAN</i>	15
POKE BOWL <i>SUSHI-RICE WAKAME EDAMAME AVOCADO MAUI-ONION VINAIGRETTE</i> <i>MANGO BLACK SESAME CASHEW GINGER CHILI-MAYO</i>	
VEGETARIAN	14
WITH CRISPY PRAWNS	19

SOUP

SPRING HERB ESSENCE <i>FRIED WAN TAN</i>	9
--	---

MAIN COURSES

CHOP OF MILK CALF <i>SPRING ONION RADISH NOODLE RISOTTO</i>	35
SADDLE OF VENISON LOCALLY HUNTED <i>GRILLED EGGPLANT POMEGRANATE COUSCOUS</i>	38
HOMEMADE GNOCCHI WITH PESTO ROSSO <i>DRIED TOMATOES PARMESAN ROASTED PINE NUTS</i>	15
<i>VEGETARIAN</i>	21
PORTION OF WHITE ASPARAGUS <i>SAUCE HOLLANDAISE MELTED BUTTER GRENAILLE POTATOES</i> <i>OPTIONALLY WITH...</i>	23
... SMOKED HAM	29
... SCHNITZEL OF PORK LOIN	32
... FILLET OF IKARIMI SALMON	35

DESSERTS

CHEESE OF "BACKENSHOLZER HOFKÄSEREI" <i>FIG MUSTARD PUMPERNICKEL</i>	12
ELDERFLOWER SOUP JELLIED <i>HOMEMADE RASPBERRY ICE CREAM</i>	10
CRÈME BRÛLÉE <i>FRESH STRAWBERRIES</i>	11
SMALL PORTION TO TRY BOURBON VANILLA ICE CREAM <i>RHUBARB COMPOTE</i>	6

**TIEMANN'S
HOTEL**



pub menu

Asparagus soup

with fresh asparagus
vegetarian

8

Roast beef strips and grilled vegetables

on mixed green salad
basil-pesto, roasted pine nuts
and grated parmesan

19

Schnitzel of pork loin

carrots in cream and french fries

18

Roasted meat

strips of beef, pork and chicken in pepper sauce
with mixed salad and homemade spaetzle

19

Steak of Duroc pork

with king oyster mushrooms a la creme
fresh vegetables of the day and homemade potato fritters

25

Spring plaice

with melted butter, crispy bacon bits
potatoes and cucumber cream salad

23

EVERY THURSDAY & SUNDAY EVENING:

Be spoiled with our ever changing
10-course amuse gueule menu!

*table-by-table reservation required
start at 18.30*

per person 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