

APERITIF-EMPFEHLUNGEN

TIEMANN'S APERITIF	GLAS 0,1 L	6
WESTFALEN TONIC <i>BÖCKENHOFF'S WACHOLDER TONIC WATER</i>	GLAS 0,1 L	6
VAN NAHMEN JUICY TEA RHABARBER <i>ALKOHOLFREIER FRUCHT SECCO</i>	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

BABYPULPO

GRÜNE BERGLINSEN | BALSAMICO | ROTE BETE

CONSOMMÉ VOM HEIMISCHEN WILD

POLENTA-TRÜFFELKLÖßCHEN

KEULE VOM SCHWARZFEDERHUHN

GEFÜLLT

ZIEGENKÄSE | TOMATEN | REISKROKETTEN

GEBRANNTÉ CRÈME

VON DER CALLEBAUT SCHOKOLADE

HASELNUSSEIS

3-GANG MENÜ 48

4-GANG MENÜ 58

WEIßWEIN-EMPFEHLUNG

2022ER CHARDONNAY

„BUNTSANDSTEIN“

QUALITÄTSWEIN TROCKEN

WEINGUT MEYER

HEUCHELHEIM-KLINGEN (PFALZ)

FLASCHE 0,75 L

32

ROTWEIN-EMPFEHLUNG

2021ER BARBERA D'ALBA

GIACOSA FRATELLI

PIEMONTE (ITALIEN)

FLASCHE 0,75 L

37

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

2022ER **RIESLING**
QUALITÄTSWEIN TROCKEN
WEINGUT MEYER
HEUCHELHEIM-KLINGEN (PFALZ) 8

ROSÉ

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

ROT

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

2021ER **URSPRUNG**
ROTWEIN CUVÉE TROCKEN
WEINGUT MARKUS SCHNEIDER
ELLERSTADT (PFALZ) 9

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

BABYPULPO <i>GRÜNE BERGLINSEN BALSAMICO ROTE BETE</i>	16
GAMBAS IN TEMPURA <i>CURRY-DIP CHINAKOHL GOMA-DRESSING</i>	17
TATAR VOM BLACK ANGUS <i>GEBACKENES EI TRÜFFELMAYO</i>	19
ZIEGENKÄSEPRALINE IM KÜRBISKERNMANTEL <i>ZWEIERLEI KÜRBIS FELDSALAT KANDIERTE WALNÜSSE</i> <i>VEGETARISCH</i>	14

SUPPE

CONSOMMÉ VOM HEIMISCHEN WILD <i>POLENTA-TRÜFFELKLÖßCHEN</i>	10
CREMESUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS <i>STEIRISCHES KERNÖL KÜRBISKERNE</i> <i>VEGETARISCH</i>	9

HAUPTGÄNGE

ENTRECOTE VOM BLACK ANGUS (CA. 250G) SOUS VIDE <i>DIJON-SENFKRUSTE BOHNENGEMÜSE KARTOFFELGRATIN</i>	36
REHRÜCKEN AUS HEIMISCHER JAGD <i>PREISELBEER-JUS SPITZKOHL SELLERIEPÜREE</i>	37
KEULE VOM SCHWARZFEDERHUHN GEFÜLLT <i>ZIEGENKÄSE TOMATEN REISKROKETTEN</i>	27
LACHSFORELLENFILET <i>KOKOS-ZITRONENGRASSCHAUM FRÜHLINGSROLLE</i>	29
GRAUPENRISOTTO <i>ROTE BETE BIRNE HÜTTENKÄSE</i> <i>VEGETARISCH</i>	14
	VORSPEISE 14 HAUPTGANG 19

DESSERTS

HUSUMER DEICKÄSE VOM BACKENSHOLZER HOF <i>FEIGENSENF PUMPERNICKEL</i>	12
MANDARINEN-GRANITÉ <i>DULCE DE LECHE RAVIOLI SALMIAK LAKRITZ</i>	12
GEBRANNTER CRÈME VON DER CALLEBAUT SCHOKOLADE <i>HASELNUSSEIS</i>	12
PROBIERDESSERT HAFERFLOCKENCREME <i>ROTWEINBIRNENMUS</i>	6

Dit un Dat
Uns Beste wat ji gern hebbt

Rinderkraftbrühe
mit ordentlich Einlage

9

Großer bunter Salatteller
mit Joghurt-Kräuter dressing und gebratenen Herbstpilzen
vegetarisch

12,5

Schnitzel vom Schweinerücken
mit ungarischer Paprika-Mais Sauce
Pommes frites und Cole slaw

19,5

TIEMANN's Grünkohl
mit Rauchenden, Pinkel
Kasseler und Bratkartoffeln

19

Zwei Bratwürste vom heimischen Wild
mit geschmolzenen Zwiebeln, krossem Speck
und Himmel & Erde

18

Landmannstopf
Kleine Steaks von Poularde, Schwein und Rind
mit Pilzen in Rahm, Bohnen und Bratkartoffeln

25

TIEMANN's Fish & Chips
Gebackenes Fischfilet mit Remoulade
Erbs-Minz-Püree und Pommes frites

22

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 65

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

Getränkete

Biere vom Fass

Barre Pils 0,3 l	3,2
König Pilsener 0,3 l	3,4
Barre Pils 0,2 l	2,4
König Pilsener 0,2 l	2,5
Barre Weizen 0,5 l	5
Barre Weizen 0,3 l	3,4
Barre dunkel 0,3 l	3,4

Flaschenbiere

Barre Weizen alkoholfrei 0,5 l	5
Erdinger kristallklar 0,5 l	5
Barre Frey 0,33 l	3,2
Vitamalz 0,33 l	3,2

Softdrinks

Auburg Gourmet feinperlig 0,25 l	2,5
Auburg Gourmet feinperlig 0,75 l	6,4
Staatlich Fachingen Gourmet still 0,25 l	2,5
Staatlich Fachingen Gourmet still oder medium 0,75 l	6,9
Fritz-Kola / Fritz-Kola ohne Zucker / Orange / Zitrone 0,2 l	3
Tomaten- / Trauben- / Kirsch- / Bananensaft 0,2 l	3,3
als Saftschorlen 0,4 l	5,6
Orangen- / Apfel- / Maracujasaft 0,2 l	3
als Saftschorlen 0,4 l	5,4
Lütt's Landlust – Holunderblüte oder Rhabarber 0,33 l	3,8
Schweppes Ginger Ale / Tonic Water / Bitter Lemon 0,2 l	3,2

Heißgetränke

Tasse Café Crème	2,5
Tasse Espresso	2,6
Tasse Espresso doppelt	4,5
Tasse Espresso Macchiato	2,8
Tasse Cappuccino	3,2
Tasse Milchkaffee	3,4
Tasse heiße Schokolade	3,4
Latte Macchiato	3,4
Glas Tee <i>diverse Sorten</i>	2,5

Für alle unsere Kaffee- und Teespezialitäten verwenden wir
ausschließlich Lebensbaum Bioproducte.
Gern servieren wir Ihnen unsere Kaffeespezialitäten auch **koffeinfrei**.
Bitte sprechen Sie uns an!

Spirituosen

Pircher Williams Birne 2 cl	3,4
Linie-Aquavit 2 cl	2,8
Helbing Kümmel 2 cl	2,5
Lütts kleener Kattaker Haselnuss-Likör 2cl	2,5
Fernet Branca, Fernet Menta 2cl	2,5
Ramazotti, Averna 2 cl	2,6
Bullenschluck 2 cl	2,8
Anisschnäpse (Ouzo, Sambuca, Pernod) 2cl	2,5
Weizenkorn, Rhabarberlikör 2cl	2
Mampe Vodka 2cl	2,6
Jacobs Eierlikör 2cl	2,5

Eine Auswahl an weiteren Spirituosen finden Sie auf unserer Weinkarte.

Alle Preise verstehen sich in €uro und inklusive der zurzeit gültigen Mehrwertsteuer

APERITIF RECOMMENDATION

TIEMANN'S APERITIF	GLASS 0,1 L	6
WESTFALIAN TONIC <i>BÖCKENHOFF'S JUNIPER SCHNAPPS</i> TONIC WATER	GLASS 0,1 L	6
VAN NAHMEN JUICY TEA RHUBARB <i>ALCOHOLFREE FRIUT SECCO</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

BABY PULPO

GREEN LENTILS | *BALSAMICO* | *BEETROOT*

CONSOMMÉ OF LOCAL VENISON

POLENTA-TRUFFLE DUMPLINGS

LEG OF BLACK-FEATHERED CHICKEN

STUFFED

CREAM GOAT CHEESE | *TOMATO* | *RICE CROQUETTES*

CRÈME BRÛLÉE

OF CALLEBAUT CHOCOLATE

HAZELNUT ICE CREAM

3 COURSE MENU 48

4 COURSE MENU 58

WHITE WINE RECOMMENDATION

2022S CHARDONNAY
„BUNTSANDSTEIN“
DRY
WINERY MEYER
HEUCHELHEIM-KLINGEN (PALATINATE)
BOTTLE 0,75 L 32

RED WINE RECOMMENDATION

2021S BARBERA D'ALBA

GIACOSA FRATELLI
PIEMONTE (ITALY)
BOTTLE 0,75 L 27

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
2022S	RIESLING DRY WINERY MEYER HEUCHELHEIM-KLINGEN (PALATINATE)	8

ROSÉ

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

RED

2020S	RIOJA VEGA RIOJA DOC RIOJA (SPAIN)	9
2021S	URSPRUNG RED WINE CUVEE DRY WINERY MARKUS SCHNEIDER ELLERSTADT (PALATINATE)	9

MENU

STARTERS

BABY PULPO <i>GREEN LENTILS BALSAMICO BEETROOT</i>	16
GAMBAS IN TEMPURA <i>CURRY DIP CHINESE CABBAGE GOMA DRESSING</i>	17
TARTAR OF BLACK ANGUS <i>BAKED EGG TRUFFLE MAYO</i>	19
GOAT CHEESE PRALINE IN PUMPKIN SEED CRUST <i>TWO STYLES OF PUMPKIN LAMB'S LETTUCE CANDIED WALNUTS</i> <i>VEGETARIAN</i>	14

SOUPS

CONSOMMÉ OF LOCAL VENISON <i>POLENTA-TRUFFLE DUMPLINGS</i>	10
PUMPKIN CRÈME SOUP <i>STYRIAN SEED OIL PUMPKIN SEEDS</i> <i>VEGETARIAN</i>	9

MAIN COURSES

ENRTECOTE OF BLACK ANGUS (CA. 250 G) SOUS VIDE <i>DIJON MUSTARD CRUST MIXED BEANS GRATIN</i>	36
SADDLE OF LOCAL VENISON <i>CRANBERRY JUS POINTED CABBAGE CELERY PUREE</i>	37
LEG OF BLACK-FEATHERED CHICKEN STUFFED <i>CREAM GOAT CHEESE TOMATO RICE CROQUETTES</i>	27
FILLETS OF TROUT <i>COCOS LEMON GRAS FOAM MINI SPRING ROLL</i>	29
PEARL BARLEY RISOTTO <i>BEET ROOT PEAR COTTAGE CHEESE</i>	14
<i>VEGETARIAN</i>	19

STARTER
MAIN COURSE

DESSERTS

CHEESE OF "BACKENSHOLZER HOFKÄSEREI" <i>FIG MUSTARD PUMPERNICKEL</i>	12
TANGERINE GRANITÉ <i>DULCE DE LECHE RAVIOLI LIQUORICE</i>	12
CRÈME BRÛLÉE OF CALLEBAUT CHOCOLATE <i>HAZELNUT ICE CREAM</i>	12
SMALL PORTION TO TRY OATMEAL CRÈME <i>RED WINE PEAR SAUCE</i>	6

pub menu

Beef broth with meatballs, vegetables and egg custard	9
Mixed lettuce with yogurt herb dressing and fried mushrooms vegetarian	12,5
Schnitzel of pork with hungarian red pepper corn sauce chips and cole slaw	19,5
Traditional german winter dish Curly kale with pinkel and smoked sausages lightly smoked loin of pork and fried potatoes	19
Two bratwursts of local venison with melted onions, crispy bacon mashed potatoes and apple sauce	18
"Landmannstopf" Small steaks of chicken, pork and beef with mushrooms in cream, green beans and fried potatoes	25
Tiemann's Fish & Chips Battered fish fillet with remoulade sauce mint mushy peas and chips	22

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 65

*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