TIEMANN's
HOTEL
★ ★ ★ ★

APERITIF-EMPFEHLUNGEN

WINTER SPRITZ	*APEROL | APFEL | ZIMT | WEIßWEIN*	GLAS 0,1 L	6
TIEMANN'S APERITIF		GLAS 0,1 L	6
VAN NAHMEN JUICY TEA RHABARBER	*ALKOHOLFREIER FRUCHT SECCO*	GLAS 0,2 L	7

CHAMPAGNER

CHAMPAGNER RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE"	GLAS 0,1 L	11,5
CHAMPAGNER RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE"	FLASCHE 0,75 L	69

MENÜ

ROTE BETE CARPACCIO
MEERRETTICH | ZIEGENKÄSE | PUMPERNICKEL

***

PASSIERTE LINSENSUPPE
SAURE SAHNE | GEMÜSE WAN TAN

***

ZWEIERLEI VOM HASEN AUS HEIMISCHER JAGD
RÜCKEN & RAGOUT
WALDPILZE | SPITZKOHL | SELLERIEPÜREE

***

HAUSGEBACKENE WAFFEL
APPLE-CRUMBLEEIS

3-GANG MENÜ 53
4-GANG MENÜ 63

WEIßWEIN-EMPFEHLUNG

2022ER WEIßBURGUNDER
QUALITÄTSWEIN TROCKEN
WEINGUT LISA BUNN
NIERSTEIN (RHEINHESSEN)

FLASCHE 0,75 L 33

ROTWEIN-EMPFEHLUNG

2019ER CUVÉE „M"
ROTWEINCUVÉE
WEINGUT MEYER
HEUCHELHEIM-KLINGEN (PFALZ)

FLASCHE 0,75 L 39

TIEMANN's
HOTEL
★ ★ ★ ★

OFFENE WEINE

CA. 0,2 L

WEISS

2022ER	**TIEMANN'S WEISS** -BIO-WEIN- WEIßBURGUNDER & CHARDONNAY TROCKEN SONDERABFÜLLUNG „TIEMANN'S HOTEL" WEINGUT BERGDOLT DUTTWEILER (PFALZ)	9
2022ER	**TIEMANN'S GRAU** GRAUBURGUNDER TROCKEN SONDERABFÜLLUNG „TIEMANN'S HOTEL" WEINGUT JOACHIM HEGER IHRINGEN (BADEN)	9
2022ER	**RIESLING** QUALITÄTSWEIN TROCKEN WEINGUT MEYER HEUCHELHEIM-KLINGEN (PFALZ)	9

ROSÉ

2022ER	**ROSAROT** -BIO-WEIN- TROCKEN WEINGUT KARL MAY OSTHOFEN (RHEINHESSEN)	9

ROT

2020ER	**RIOJA VEGA** RIOJA DOC RIOJA (SPANIEN)	10
2021ER	**URSPRUNG** ROTWEIN CUVEE TROCKEN WEINGUT MARKUS SCHNEIDER ELLERSTADT (PFALZ)	10

TIEMANN's
HOTEL
★ ★ ★ ★

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

POKE BOWL YELLOWFIN TUNA
SUSHI REIS | MAUI ONION VINAIGRETTE | PAPAYA | CASHEWKERNE | INGWER | WASABI-MAYO 21

TATAR VOM BLACK ANGUS „CLASSIC STYLE"
KAPERN | SCHALOTTEN | EI | GURKEN | SARDELLEN 21

HUMMERCANELLONI
FLUSSKREBS | JAKOBSMUSCHEL 22

ROTE BETE CARPACCIO
MEERRETTICH | ZIEGENKÄSE | PUMPERNICKEL
VEGETARISCH 16

SUPPE

CONSOMMÉ VOM HEIMISCHEN WILD
POLENTA-TRÜFFELKLÖßCHEN 11,5

PASSIERTE LINSENSUPPE
SAURE SAHNE | GEMÜSE WAN TAN 10,5
VEGETARISCH

HAUPTGÄNGE

BÜRGERMEISTERSTÜCK VOM BLACK ANGUS SOUS VIDE
BALSAMICOJUS | FINGERMÖHREN | KARTOFFELGRATIN 38

ZWEIERLEI VOM HASEN AUS HEIMISCHER JAGD RÜCKEN & RAGOUT
WALDPILZE | SPITZKOHL | SELLERIEPÜREE 38

ENTENRAGOUT
STEINPILZE | WILDER BROKKOLI | SPAGHETTINI 22

HEILBUTTFILET UNTER DER WALNUSSKRUSTE
NOILLY-PRAT SCHAUM | FENCHEL-ORANGENGEMÜSE | GRAUPENRISOTTO 29

STEINPILZ-CARAMELLI
TRÜFFELSAUCE | GEHOBELTER PARMESAN | HEIMISCHE TRÜFFEL ***VORSPEISE*** 19
VEGETARISCH ***HAUPTGANG*** 28

DESSERTS

GEBACKENER ZIEGENKÄSE
KATROFFEL-THYMIANMANTEL 12

GEBRANNTE CRÈME
HAUSGEMACHTES PFLAUMENEIS 13,5

HAUSGEBACKENE BUTTERWAFFEL
APPLE-CRUMBLEEIS 13,5

PROBIERDESSERT
MOUSSE VON DER WEIßEN CALLEBAUTSCHOKOLADE
ORANGENKARAMELL 7

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN €URO UND INCL. DER Z.ZT. GÜLTIGEN MEHRWERTSTEUER

TIEMANN's
HOTEL
★ ★ ★ ★

Dit un Dat

Uns Beste wat ji geernhebbt

Tiemann's Hühnersuppe
mit ordentlich Einlage

10,5

Großer Salat Nizza
mit Thunfisch, grünen Bohnen, Kartoffeln, Tomaten, Oliven

18,5

vegetarisch

15,5

Schnitzel vom Schweinerücken
mit Pilzen in Rahm
hausgemachten Spätzle und Salatteller

23,5

TIEMANN`s Grünkohl
mit Pinkel, Rauchenden, Kasseler
und Bratkartoffeln

22

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

21,5

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

28

Fischtopf nach Art des Hauses
Gebratene Fischfiletwürfel
mit Tomaten, Zwiebeln, Kräutern
dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat

24

JEDEN DONNERSTAG & SONNTAG ABEND

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

nur tischweise auf Reservierung
Beginn um 18.30 Uhr

p.P. 65

Unsere Speisen können gängige Allergene enthalten.
Bei weiteren Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich gerne an unsere Servicemitarbeiter oder erfragen unsere separate Allergenliste.

TIEMANN's
HOTEL
★ ★ ★ ★

Getränkekarte

Biere vom Fass

Barre Pils 0,3 l	€ 3,4
König Pilsener 0,3 l	€ 3,6
Barre Pils 0,2 l	€ 2,5
König Pilsener 0,2 l	€ 2,6
Barre Weizen 0,5 l	€ 5,5
Barre Weizen 0,3 l	€ 3,6
Barre dunkel 0,3 l	€ 3,6

Flaschenbiere

Barre Weizen alkoholfrei 0,5 l	€ 5,5
Erdinger kristallklar 0,5 l	€ 5,5
Barre Frey 0,33 l	€ 3,4
Vitamalz 0,33 l	€ 3,4

Softdrinks

Auburg Gourmet feinperlig 0,25 l	€ 2,6
Auburg Gourmet feinperlig 0,75 l	€ 6,9
Staatlich Fachingen Gourmet still 0,25 l	€ 2,7
Staatlich Fachingen Gourmet still oder medium 0,75 l	€ 7,2
Fritz-Kola / Fritz-Kola ohne Zucker / Orange / Zitrone 0,2 l	€ 3,2
Tomaten- / Trauben- / Kirsch- / Bananensaft 0,2 l	€ 3,5
als Saftschorlen 0,4 l	€ 5,8
Orangen- / Apfel- / Maracujasaft 0,2 l	€ 3,2
als Saftschorlen 0,4 l	€ 5,6
Lütt's Landlust – Holunderblüte oder Rhabarber 0,33 l	€ 3,9
Schweppes Ginger Ale / Tonic Water / Bitter Lemon 0,2 l	€ 3,4

TIEMANN's
HOTEL
★ ★ ★ ★

Heißgetränke

Tasse Café Crème	€ 2,6
Tasse Espresso	€ 2,7
Tasse Espresso doppelt	€ 4,7
Tasse Espresso Macchiato	€ 2,9
Tasse Cappuccino	€ 3,3
Tasse Milchkaffee	€ 3,6
Tasse heiße Schokolade	€ 3,6
Latte Macchiato	€ 3,6
Glas Tee *diverse Sorten*	€ 2,6

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

Eine Auswahl an weiteren Spirituosen finden Sie auf unserer Weinkarte.

TIEMANN's
HOTEL
★ ★ ★ ★

OUR APERITIF RECOMMENDATION

WINTER SPRIZZ *APEROL | APPLE | CINNAMON | WHITE WINE*	0,1 L	6
GLASS TIEMANN'S APERITIF	0,1 L	6
GLASS SPARKLING JUICY TEA *ALCOHOLFREE*	0,2 L	7

OUR CHAMPAGNER PROMOTION

GLASS CHAMPAGNE RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE"	0,1 L	11,5
BOTTLE CHAMPAGNE RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE"	0,75 L	69

MENU

CARPACCIO BEET ROOT
HORSERADISH | GOAT CHEESE | PUMPERNICKEL

***

STRAINED LENTIL SOUP
SOUR CREAM | VEGETABLE WONTON

***

TWO STYLES OF LOCAL HARE SADDLE & RAGOUT
FOREST MUSHROOMS | POINTED CABBAGE | CELERY PUREE

***

HOME BAKED BUTTER WAFFLE
APPLE CRUMBLE ICE CREAM

3 COURSE MENU 53
4 COURSE MENU 63

OUR WHITE WINE RECOMMENDATION

2022S WEIßBURGUNDER
PINOT BLANC
DRY
WINERY LISA BUNN
NIERSTEIN (RHINE HESSE)

BOTTLE 0,75 L 33

OUR RED WINE RECOMMENDATION

2019S CUVÉE "M"
RED WINE CUVEE
DRY
WINERY MEYER
HEUCHELHEIM-KLINGEN (PALATINATE)

BOTTLE 0,75 L 39

TIEMANN's
HOTEL
★ ★ ★ ★

GLASS WINE

CA. 0,2 L

WHITE

2022S TIEMANN'S WEISS – ORGANIC WINE -
PINOT BLANC & CHARDONNAY DRY
SPECIAL EDITION „TIEMANN'S HOTEL"
WINERY BERGDOLT
DUTTWEILER (PFALZ) 9

2022S TIEMANN'S GRAU
PINOT GRIS DRY
SPECIAL EDITION „TIEMANN'S HOTEL"
WINERY JOACHIM HEGER
IHRINGEN (BADEN) 9

2022S RIESLING
DRY
WINERY MEYER
HEUCHELHEIM-KLINGEN (PALATINATE)
9

ROSÉ

2022S ROSAROT – ORGANIC WINE -
DRY
WINERY KARL MAY
OSTHOFEN (RHEINHESSEN) 9

RED

2020S RIOJA VEGA
RIOJA DOC
RIOJA (SPAIN) 10

2021S URSPRUNG
RED WINE CUVEE DRY
WINERY MARKUS SCHNEIDER
ELLERSTADT (PFALZ) 10

TIEMANN's
HOTEL
★ ★ ★ ★

MENU

STARTERS

POKE BOWL YELLOWFIN TUNA
SUSHI RICE | MAUI ONION VINAIGRETTE | PAPAYA | CASHEW NUTS | GINGER | WASABI-MAYO 21

TARTAR OF BLACK ANGUS CLASSIC STYLE
CAPERS | SHALLOTS | EGG | CUCUMBERS | ANCHOVIES 21

LOBSTER CANELLONI
CRAYFISH | SCALLOP 18

CARPACCIO BEET ROOT
HORSERADISH | GOAT CHEESE | PUMPERNICKEL 16
VEGETARIAN

SOUP

CONSOMMÉ OF LOCAL VENISON
POLENTA-TRUFFLE DUMPLINGS 11,5

STRAINED LENTIL SOUP
SOUR CREAM | VEGETABLE WONTON 10,5

MAIN COURSES

TRI TIP SOUS VIDE
BALSAMIC JUS | CARROTS | POTATO GRATIN 38

TWO STYLES OF LOCAL HARE SADDLE & RAGOUT
FOREST MUSHROOMS | POINTED CABBAGE | CELERY PUREE 38

RAGOUT OF DUCK
PORCINI | BROCCOLINI | SPAGHETTINI 22

HALIBUT FILLET UNDER A WALNUT CRUST
NOILLY-PRAT FOAM | FENNEL AND ORANGE VEGETABLE | PEARL BARLEY RISOTTO 29

PORCINI MUSHROOM CARAMELLI
TRUFFLE SAUCE | SHAVED PARMESAN | LOCAL TRUFFLES ***STARTER*** 19
VEGETARIAN ***MAIN COURSE*** 28

DESSERTS

BAKED GOAT CHEESE
THYME POTATO COAT 12

CRÈME BRÛLÉE
HOMEMADE PLUM ICE CREAM 13,5

HOME BAKED BUTTER WAFFLE
APPLE CRUMBLE ICE CREAM 13,5

SMALL PORTION TO TRY
MOUSSE OF WHITE CALLEBAUT CHOCOLATE
ORANGE CARAMEL 7

ALL PRICES ARE IN €URO AND INCLUDE THE CURRENTLY APPLICABLE VAT.

TIEMANN's
HOTEL
★ ★ ★ ★

pub menu

TIEMANN's chicken soup
with vegetables and egg custard

10,5

Salad niçoise
with tuna, green beans, potatoes, tomatoes, olives

18,5

vegetarian

15,5

Schnitzel of pork
with creamy mushroom sauce
homemade spaetzle and small salad

23,5

Traditional german winter dish
Curly kale with pinkel and smoked sausages
lightly smoked loin of pork and fried potatoes

22

Two bratwursts of local venison
with melted onions, crispy bacon
mashed potatoes and apple sauce

21,5

"Landmannspfanne"
Small steaks of chicken, pork and beef
with mushrooms in cream, green beans and fried potatoes

28

Specialty of the house – pan fried fish fillet cubes
tomatoes, onions, herbs
with fried potatoes and side salad

24

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. 65

Our food may contain common allergens.
If you have any further questions about allergens and additives, please feel free to address our service staff or ask for our separate allergen list.