TIEMANN's
HOTEL
★ ★ ★ ★

APERITIF-EMPFEHLUNGEN

„MÖHRCHEN SPRITZ" *AZUBI OSTER-KREATION*	GLAS 0,1 L	6
„MÖHRCHEN SPRITZ" *ALKOHOLFREI*	GLAS 0,1 L	5

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

KALBSZUNGE TERIYAKI WALDORFSALAT
SELLERIE | APFEL | WALNUSS

***

MÖHREN-INGWERSÜPPCHEN
ZITRONENGRAS | KORIANDER

***

GEBACKENES EI MIT TRÜFFEL
KARTOFFEL-ESPUMA | BLATTSPINAT

***

RÜCKEN VOM SALZWIESENLAMM
KRÄUTERKRUSTE
THYMIANJUS | RATATOUILLE | KARTOFFELGRATIN

***

OSTER-BLUMENTOPF
CALLEBAUTSCHOKOLADE | ERDBEERE

5-GANG OSTERMENÜ	75
4-GANG MENÜ OHNE KALBSZUNGE	63

UNSERE WEISSWEIN-EMPFEHLUNG

2022ER WEIßBURGUNDER „BUNTSTÜCK"
TROCKEN
WEINGUT DR. WEHRHEIM
BIRKWEILER (PFALZ)

FLASCHE 0,75 L 32

UNSERE ROSÉWEIN-EMPFEHLUNG

2022ER ROSÉ SAIGNER
TROCKEN
WEINGUT MARKUS SCHNEIDER
ELLERSTADT (PFALZ)

FLASCHE 0,75 L 35

TIEMANN's
HOTEL
★ ★ ★ ★

OSTERSPEISEKARTE

VORSPEISEN

POKE BOWL
SUSHI-REIS | WAKAME | EDAMAME | AVOCADO | MAUI ONION VINAIGRETTE
MANGO | SCHWARZER SESAM | CASHEWKERNE | INGWER | CHILI-MAYO
VEGETARISCH 16
MIT CRISPY PRAWNS 21

KALBSZUNGE TERIYAKI WALDORFSALAT
SELLERIE | APFEL | WALNUSS 18

SUPPE

MÖHREN-INGWERSÜPPCHEN
ZITRONENGRAS | KORIANDER 10
VEGETARISCH

HAUPTGÄNGE

STELZE VOM SALZWIESENLAMM
BOHNEN-CASSOULET | KARTOFFELGRATIN 32

BRÜSTCHEN VON DER MAISPOULARDE
MORCHELRAHM | ZWEIERLEI SPARGEL | KARTOFFELPÜREE 29

STEAK VOM DUROC SCHWEIN MIT KRÄUTERSEITLINGEN
CAFE DE PARIS SAUCE | BUNTE MÖHREN | KARTOFFELKRAPFEN 28

LOUP DE MER
FREGOLA SARDA | TOMATEN-BÄRLAUCHSALAT 35

GEBACKENES EI MIT TRÜFFEL
KARTOFFEL-ESPUMA | BLATTSPINAT
VEGETARISCH 25

DESSERTS

OSTER-BLUMENTOPF
ERDBEERE | CALLEBAUTSCHOKOLADE 13

HAUSGEMACHTES FIOR DI LATTE EIS
RHABARBERGRÜTZE 10

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 INCLUSIVE DER ZURZEIT GÜLTIGEN MEHRWERTSTEUER