

APERITIF-EMPFEHLUNGEN

TIEMANN'S APERITIF	GLAS 0,1 L	6
„WHISKY PEACH“ <i>WHISKY PFIRSICH LIMETTE</i>	GLAS 0,1 L	7
„GINGER PEACH“ <i>GINGER ALE PFIRSICH LIMETTE</i> 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

ROTE BETE-SÜßKARTOFFEL-SALAT
GEMÜSE WAN TAN

MAISCREMESUPPE
CHILI | KNUSPERMAIS

FILET VOM SKREI WINTERKABELJAU
ZUCKERSCHOTEN | BOUILLABAISSE-GRAUPENRISOTTO

KOKOS-TAPIOKA-PUDDING
MANGO | MARACUJA

3-GANG MENÜ 52
4-GANG MENÜ 61

WEIßWEIN-EMPFEHLUNG

2022ER BLANC DE NOIR
WEIßWEIN AUS SPÄTBURGUNDER
TROCKEN
WEINGUT MEYER
HEUCHELHEIM-KLINGEN, PFALZ

FLASCHE 0,75 L 28

ROTWEIN-EMPFEHLUNG

2021ER BARBERA D`ALBA
„BUSSIA“
TROCKEN
GIACOSA FRATELLI
PIEMONTE, ITALIEN

FLASCHE 0,75 L 41

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

ROSÉ

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

ROT

2022ER **RIOJA VEGA**
RIOJA DOC
RIOJA (SPANIEN) 10

2021ER **URSPRUNG**
ROTWEIN CUVEE TROCKEN
WEINGUT MARKUS SCHNEIDER
ELLERSTADT (PFALZ) 10

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

LOBSTER ROLL <i>½ HUMMER JAKOBSMUSCHELN BRIOCHE</i>	29
ROTE BETE-SÜßKARTOFFEL-SALAT <i>GEMÜSE WAN TAN</i> <i>VEGETARISCH</i>	17
CAESAR SALAD <i>BROTCHIP APFELKAPERN KIRSCHTOMATEN PARMESAN</i> <i>VEGETARISCH</i>	16
MIT CRISPY CHICKEN	21
KALBSZUNGE TERIYAKI WALDORFSALAT <i>SELLERIE APFEL WALNUSS</i>	18

SUPPE

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE GRATINIERT <i>GRUYÈRE THYMIAN WEIßWEIN</i>	10
--	----

HAUPTGÄNGE

SALZWIESENLAMMRÜCKEN KRÄUTERKRUSTE <i>THYMIANJUS RATATOUILLE GRÜNE BOHNEN KARTOFFELGRATIN</i>	42
STEAK VOM DUROC-SCHWEIN <i>CAFÉ DE PARIS BUTTER WALDPILZE FÄCHERKARTOFFELN</i>	28
OCHSENBÄCKCHEN GESCHMORT <i>WILDER BROKKOLI SÜßKARTOFFELPÜREE</i>	29
FILET VOM SKREI WINTERKABELJAU <i>ZUCKERSCHOTEN BOUILLABAISSE-GRAUPENRISOTTO</i>	34
HAUSGEMACHTE SPAGHETTINI <i>TRÜFFELSAUCE PARMESAN FRISCHE TRÜFFEL</i>	19
<i>VEGETARISCH</i>	HAUPTGANG 28

DESSERTS

GEBACKENER ZIEGENKÄSE <i>KARTOFFEL-THYMIANMANTEL FEIGENCREME</i>	12
BANANEN-DUO <i>SCHOKOLADE KAFFEE SALZKARAMELL</i>	12
KOKOS-TAPIOKA-PUDDING <i>MANGO MARACUJA</i>	10
PROBIERDESSERT HAUSGEMACHTES FIOR DI LATTE EIS <i>EINGELEGTE PFLAUMEN</i>	7

Comfort Food für Leib und Seele

Maiscremesuppe

Chili | Knuspermais
vegetarisch

9

Schweinebauch asiatisch

Gebackene Reisbällchen | hausgemachtes Kimchi

23

Cordon bleu von der Maishähnchenbrust

Raclettekäse | belgische Pommes | Cole Slaw

24

Tiemann's Burgerfrühling

Der Norddeutsche

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

24

Der Schweizer

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

22

Der mit ohne Fleisch

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

19

Der Luxuriöse

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

29

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

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. 69

*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.*

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

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 <i>diverse Sorten</i>	€ 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.

APERITIF RECOMMENDATION

TIEMANN'S APERITIF	GLASS 0,1 L	6
„WHISKY PEACH“ <i>WHISKY PEACH LIME</i>	GLASS 0,1 L	7
„GINGER PEACH“ <i>GINGER ALE PEACH LIME</i> ALKOHOLFREE	GLASS 0,1 L	5

CHAMPAGNE

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

MENU

BEET ROOT-SWEET POTATO SALAD

VEGETABLE WAN TAN

CREAMY CORN SOUP

CHILI | CRUNCHY CORN

FILLET OF SKREI COD FISH

SUGAR SNAPS | BOUILLABAISSSE-PEARL BARLEY RISOTTO

COCONUT TAPIOKA PUDDING

MANGO | PASSION FRUIT

3 COURSE MENU 52

4 COURSE MENU 61

WHITE WINE RECOMMENDATION

2022S BLAND DE NOIR

WHITE WINE FROM PINOT NOIR

DRY

WINERY MEYER

HEUCHELHEIM-KLINGEN (PALATINATE)

BOTTLE 0,75 L

28

RED WINE RECOMMENDATION

2021S BARBERA D' ALBA

„BUSSIA“

DRY

GIACOSA FRATELLI

PIEMONTE (ITALY)

BOTTLE 0,75 L

41

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 (PALATINATE) 9

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

2022S **RIESLING** - ORGANIC WINE -
DRY
WINERY KARL MAY
OSTHOFEN (RHINEHESSEN) 9

ROSÉ

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

RED

2022S **RIOJA VEGA**
RIOJA DOC
RIOJA (SPAIN) 10

2021S **URSPRUNG**
RED WINE CUVÉE DRY
WINERY MARKUS SCHNEIDER
ELLERSTADT (PALATINATE) 10

MENU

STARTERS

LOBSTER ROLL <i>½ LOBSTER SCALLOPS BRIOCHE BUN</i>	29
BEET ROOT-SWEET POTATO SALAD <i>VEGETABLE WAN TAN</i> <i>VEGETARIAN</i>	17
CAESAR SALAD <i>BREAD CHIP APPLE CAPERS MELTED TOMATOES GRATED PARMESAN</i> <i>VEGETARIAN</i>	16
WITH CRISPY CHICKEN	21
TONGUE OF VEAL TERIYAKI WALDORF SALAD <i>CELERY APPLE WALNUT</i>	18

SOUP

FRENCH ONION SOUP AU GRATIN <i>GRUYERE CHEESE THYME WHITE WINE</i>	10
--	----

MAIN COURSES

SADDLE OF LAMB HERBAL CRUST <i>THYME JUS RATATOUILLE GREEN BEANS POTATO GRATIN</i>	42
STEAK OF DUROC <i>CAFÉ DE PARIS BUTTER MUSHROOMS BAKED POTATO</i>	28
OX CHEEK BRAISED <i>BROKKOLINI SWEET POTATO PUREE</i>	29
FILLET OF SKREI COD FISH <i>SUGAR SNAPS BOUILLABAISSE-PEARL BARLEY RISOTTO</i>	34
HOMEMADE SPAGHETTINI <i>TRUFFLE SAUCE GRATED PARMESAN FRESH TRUFFLES</i>	19
<i>VEGETARIAN</i>	28

DESSERTS

BAKED GOAT CHEESE <i>THYME POTATO COAT FIG CREME</i>	12
TWO STYLES OF BANANA <i>CHOCOLATE COFFEE SALTY CARAMEL</i>	12
COCONUT TAPIOKA PUDDING <i>MANGO PASSION FRUIT</i>	10
SMALL PORTION TO TRY	
HOMEMADE FIOR DI LATTE ICE CREAM <i>PLUM COMPOTE</i>	7

Comfort food for body and soul

Creamy corn soup
Chili | crunchy corn
vegetarian

9

Pork belly asian marinated
baked rice balls | homemade kimchi

23

Cordon bleu of cornfed chicken breast
Raclette cheese | belgian fries | cole slaw

24

Tiemann's Burger spring in March

The Northern German One

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

22

The Swiss One

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

24

The One without meat

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

19

The Luxurious One

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

29

**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. 69

*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.*