

**APERITIF-EMPFEHLUNGEN**

		€
TIEMANN'S APERITIF	GLAS 0,1 L	6
HELBING BASIL TONIC <i>HELBING   BASILIKUM   ZITRONE   TONIC</i>	GLAS 0,2 L	8
JUICY TEA RHABARBER VAN NAHMEN <i>ALKOHOLFREIER TEA SECCO</i>	GLAS 0,2 L	7,5

**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**

**HANDGEMACHTE LACHSRAVIOLI**  
*SAFRAN | SPINAT*

\*\*\*

**BEEF TEA VOM WEIDEOCHSEN**  
*CARPACCIO | POLENTA-NOCKEN*

\*\*\*

**MAISPOULARDENBRÜSTCHEN**  
*MORCHELRAHM*  
*SPARGELRAGOUT | KARTOFFELPÜREE*

\*\*\*

**GELIERTES HOLUNDERBLÜTENSÜPPCHEN**  
*HAUSGEMACHTES HIMBEEREIS*

3-GANG MENÜ 52

4-GANG MENÜ 61

**WEIßWEIN-EMPFEHLUNG**

**2022ER SILVANER „PUR MINERAL“**  
TROCKEN  
WEINGUT FÜRST  
BÜRGSTADT (FRANKEN)

FLASCHE 0,75 L 38

**ROSÉWEIN-EMPFEHLUNG**

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

FLASCHE 0,75 L 35

**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

€

#### POKE BOWL

SUSHI-REIS | WAKAME | EDAMAME | AVOCADO | MAUI-ONION VINAIGRETTE  
MANGO | SCHWARZER SESAM | CASHEWKERNE | INGWER | CHILI-MAYO

#### VEGETARISCH

16

#### MIT CRISPY PRAWNS

21

#### HANDGEMACHTE LACHSRAVIOLI

SAFRAN | SPINAT

17

#### VITELLO TONNATO TIEMANN'S STYLE

TRÜFFELSCHAUM | KALBFLEISCH | THUNFISCH

21

#### SALAT VON GRÜNEM & WEIßEN SPARGEL

KATEIFI-FÄDEN | EI | PARMESAN

13

VEGETARISCH

### SUPPE

#### BEEF TEA VOM WEIDEOCHSEN

CARPACCIO | POLENTA-NOCKEN

11

### HAUPTGÄNGE

#### KOTELETT VOM MILCHKALB

BOHNEN-CASSOULET | GRENAILLE-KARTOFFELN

38

#### ZWEIERLEI VOM SALZWIESENLAMM RÜCKEN & RAGOUT

RATATOUILLE | KARTOFFELGRATIN

39

#### PORTION DEUTSCHER SPARGEL

SAUCE HOLLANDAISE | ZERLASSENE BUTTER | GRENAILLE-KARTOFFELN

28

WAHLWEISE MIT...

... GERÄUCHERTEM KERNSCHINKEN

33

... SCHNITZEL VOM SCHWEINFILET

36

#### LOUP DE MER

FREGOLA SARDA | TOMATEN-BÄRLAUCHSALAT

35

#### HAUSGEMACHTE BÄRLAUCH-GNOCCHI

BÄRLAUCH-ESPUMA | PARMESAN | GERÖSTETE PINIENKERNE

VORSPEISE 17

VEGETARISCH

HAUPTGANG 23

### DESSERTS

#### ZIEGENKÄSE

WEIßE SCHOKOLADE | BIRNE | ESTRAGON

13

#### GELIERTES HOLUNDERBLÜTENSÜPPCHEN

HAUSGEMACHTES HIMBEEREIS

11

#### „FRÜHLINGS-BLUMENTOPF“

ERDBEERE | CALLEBAUTSCHOKOLADE

13

#### PROBIERDESSERT

#### BOURBONVANILLEIS

RHABARBERGRÜTZE

6

**Dit un Dat**

***Uns Beste wat ji geernhebbt***

	€
<b>Spargelcremesuppe</b> mit frischem Spargel <i>vegetarisch</i>	10
<b>Mediterranes Grillgemüse und Roastbeefstreifen</b> auf gemischten Blattsalaten mit Basilikum-Pesto, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan	24
<b>Vegetarisch ohne Roastbeef</b>	16
<b>Schnitzel vom Duroc-Schwein</b> <b>Wiener Art</b> mit Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller	21
wahlweise dazu: • <b>Pilze in Rahm</b> • <b>ungarische Paprika-Mais Sauce</b>	je + 4
<b>Maispoulardenbrüstchen</b> mit Morchelrahm Spargelragout und Kartoffelpüree	28
<b>Steak vom Duroc-Schwein</b> mit Café de Paris Sauce, gebratenen Waldpilzen bunten Möhren und Kartoffelkrapfen	28
<b>Rotbarschfilet à la Bordelaise</b> dazu Bratkartoffeln und kleiner Salatteller	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 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
HELBING BASIL TONIC <i>HELBING   BASIL   LEMON   TONIC WATER</i>	GLASS 0,2 L	8
JUICY TEA RHUBARB <i>ALCOHOLFREE TEA SECCO</i>	GLASS 0,2 L	7,5

**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**

**HANDMADE SALMON RAVIOLI**

*SAFFRON | SPINACH*

\*\*\*

**BEEF TEA OF OX**

*CARPACCIO | POLENTA DUMPLINGS*

\*\*\*

**BREAST OF CORNFED CHICKEN**

*MORELS IN CREAM*

*RAGOUT OF ASPARAGUS | POTATO PUREE*

\*\*\*

**JELLIED SOUP OF ELDERFLOWER**

*HOMEMADE RASPBERRY ICE CREAM*

3 COURSE MENU 52

4 COURSE MENU 61

**WHITE WINE RECOMMENDATION**

**2022S SILVANER „PUR MINERAL“**

DRY

WINERY FÜRST

BÜRGSTADT (FRANCONIA)

BOTTLE 0,75 L 38

**RÓSE WINE RECOMMENDATION**

**2022S ROSÉ SAIGNER**

DRY

WINERY MARKUS SCHNEIDER

ELLERSTADT (PALATINATE)

BOTTLE 0,75 L 35

**WINE BY THE GLASS**

CA. 0,2 L

**WHITE**

€

<b>2022S</b>	<b>TIEMANN'S WEISS</b> – ORGANIC WINE - PINOT BLANC & CHARDONNAY DRY SPECIAL EDITION „TIEMANN'S HOTEL“ WINERY BERGDOLT DUTTWEILER (PALATINATE)	9
--------------	--	---

<b>2022S</b>	<b>TIEMANN'S GRAU</b> PINOT GRIS DRY SPECIAL EDITION „TIEMANN'S HOTEL“ WINERY JOACHIM HEGER IHRINGEN (BADEN)	9
--------------	--	---

<b>2022S</b>	<b>RIESLING</b> - ORGANIC WINE - DRY WINERY KARL MAY OSTHOFEN (RHINEHESSEN)	9
--------------	--	---

**ROSÉ**

<b>2022S</b>	<b>ROSAROT</b> – ORGANIC WINE - DRY WINERY KARL MAY OSTHOFEN (RHINEHESSEN)	9
--------------	---	---

**RED**

<b>2022S</b>	<b>RIOJA VEGA</b> RIOJA DOC RIOJA (SPAIN)	10
--------------	---	----

<b>2021S</b>	<b>URSPRUNG</b> RED WINE CUVÉE DRY WINERY MARKUS SCHNEIDER ELLERSTADT (PALATINATE)	10
--------------	---	----

*All prices are in euros and include the currently applicable VAT.*



# TIEMANN'S HOTEL



## MENU

### STARTERS

€

#### **POKE BOWL**

SUSHI-RICE | WAKAME | EDAMAME | AVOCADO | MAUI-ONION VINAIGRETTE  
MANGO | BLACK SESAME | CASHEW | GINGER | CHILI-MAYO

#### **VEGETARIAN**

16

#### **WITH CRISPY PRAWNS**

21

#### **HANDMADE SALMON RAVIOLI**

SAFFRON | SPINACH

17

#### **VITELLO TONNATO TIEMANN'S STYLE**

TRUFFEL FOAM | VEAL | TUNA

21

#### **SALAD OF GREEN & WHITE ASPARAGUS**

KATEIFI | EGG | PARMESAN

13

VEGETARIAN

### SOUP

#### **BEEF TEA OF OX**

CARPACCIO | POLENTA DUMPLINGS

11

### MAIN COURSES

#### **CHOP OF MILK CALF**

BEAN CASSOULET | GRENAILLE POTATOES

38

#### **TWO STYLES OF LAMB SADDLE & RAGOUT**

RATATOUILLE | GREEN BEANS | POTATO GRATIN

39

#### **PORTION OF WHITE ASPARAGUS**

SAUCE HOLLANDAISE | MELTED BUTTER | GRENAILLE POTATOES

28

OPTIONALLY WITH...

... SMOKED HAM

33

... SCHNITZEL OF PORK LOIN

36

#### **FILLET OF LOUP DE MER**

FREGOLA SARDA | TOMATO-WILD GARLIC SALAD

35

#### **HOMEMADE WILD GARLIC-GNOCCHI**

WILD GARLIC-ESPUMA | PARMESAN | ROASTED PINE NUTS

STARTER 17

VEGETARIAN

MAIN COURSE 23

### DESSERTS

#### **GOAT CHEESE**

WHITE CHOCOLATE | PEAR | TARRAGON

13

#### **JELLIED SOUP OF ELDERFLOWER**

HOMEMADE RASPBERRY ICE CREAM

11

#### **"SPRING FLOWER POT"**

STRAWBERRY | CALLEBAUT CHOCOLATE

13

#### **SMALL PORTION TO TRY**

#### **BOURBON VANILLA ICE CREAM**

RUBARB COMPOTE

6

**pub menu**

	€
<b>Asparagus soup</b> with fresh asparagus <i>vegetarian</i>	10
<b>Grilled mediterranean vegetables and roastbeef strips</b> on mixed green salad basil-pesto, roasted pine nuts and grated parmesan	24
<b>Vegetarian without roastbeef</b>	16
<b>Schnitzel of Duro pork</b> <b>Viennese style</b> panfried potatoes and side salad	21
optionally with: <ul style="list-style-type: none"><li>• mushrooms in cream</li><li>• Hungarian paprika-corn sauce</li></ul>	each +4
<b>Breast of cornfed chicken</b> with morels in cream ragout of asparagus and potato puree	28
<b>Steak of Duroc pork</b> with Café de Paris sauce, fried mushrooms carrots and potato fritters	28
<b>Fillet of rose fish à la Bordelaise</b> with fried potatoes and side 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 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.*

*All prices are in euros and include the currently applicable VAT.*