

# TIEMANN'S HOTEL



## APERITIF-EMPFEHLUNGEN

		€
TIEMANN'S PROSECCO WEIZEN	GLAS 0,2 L	8,5
ERDBEER-SPRITZ	GLAS 0,2 L	8
JUICY TEA RHABARBER VAN NAHMEN ALKOHOLFREIER TEA SECCO	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

**JAKOBSMUSCHELN** <sup>1, 4, 11, 14</sup>  
UNTER DER MACADAMIKRUSTE  
*ERBSPÜREE | MINZE*

\*\*\*

**SPARGELCREMESUPPE** <sup>4, 13</sup>  
*FRISCHER SPARGEL*

\*\*\*

**CREPINETTE VON DER MAISPOULARDE** <sup>4, 13</sup>  
*MORCHELRAHM*  
*GRÜNER SPARGEL | KARTOFFELPÜREE*

\*\*\*

**GELIERTES HOLUNDERBLÜTENSÜPPCHEN** <sup>4</sup>  
*HAUSGEMACHTES HIMBEEREIS*

3-GANG MENÜ 52

4-GANG MENÜ 61

## WEIN-EMPFEHLUNG

**2022ER WEIßBURGUNDER „MUSCHELKALK“**  
TROCKEN  
WEINGUT MEYER  
HEUCHELHEIM-KLINGEN (PFALZ)

FLASCHE 0,75 L

32

## RARITÄTEN-EMPFEHLUNG

**2020ER CRUE CHARDONNAY**  
TROCKEN  
WEINGUT MARKUS SCHNEIDER  
ELLERSTADT (PFALZ)

FLASCHE 0,75 L

98

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der zurzeit gültigen Mehrwertsteuer.

# 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** -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

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der zurzeit gültigen Mehrwertsteuer.

# TIEMANN'S HOTEL



## SPEISEKARTE

### VORSPEISEN

€

#### **POKE BOWL**

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

VEGETARISCH <sup>6, 11, 10</sup>

16

MIT YELLOWFIN TUNA <sup>6, 11, 10, 1, 2, 9</sup>

21

HANDGEMACHTE LACHSRAVIOLI <sup>1, 2, 4, 9</sup>

SAFRAN | SPINAT

17

JAKOBSMUSCHELN UNTER DER MACADAMIKRUSTE <sup>1, 4, 11, 14</sup>

ERBSPÜREE | MINZE

19

SALAT VON GRÜNEM & WEIßEM SPARGEL <sup>1, 2, 4, 12</sup>

KATEIFI-FÄDEN | EI | PARMESAN

13

VEGETARISCH

### SUPPE

BEEF TEA VOM WEIDEOCHSEN <sup>2, 5</sup>

CARPACCIO | POLENTA-NOCKEN

11

### HAUPTGÄNGE

KOTELETT VOM MILCHKALB <sup>4, 5, 13</sup>

KALBSJUS | FREGOLA SARDA | OFENGEMÜSE

38

RÜCKEN VOM MAIBOCK AUS HEIMISCHER JAGD <sup>4</sup>

RHABARBERSAUCE | SPITZKOHL | KRÄUTERPÜREE

41

DEUTSCHER SPARGEL VON BUSCHMANN'S HOF 1 PFUND ROHGEWICHT <sup>2, 4</sup>

SAUCE HOLLANDAISE | ZERLASSENE BUTTER | GRENAILLE-KARTOFFELN

28

WAHLWEISE MIT...

... GERÄUCHERTEM KERNSCHINKEN

33

... SCHNITZEL VOM SCHWEINFILET <sup>1, 2</sup>

36

... FILET VOM IKARIMI-LACHS <sup>1, 9</sup>

39

HAUSGEMACHTE BÄRLAUCH-GNOCCHI <sup>1, 4</sup>

BÄRLAUCH-ESPUMA | PARMESAN | GERÖSTETE PINIENKERNE

VORSPEISE 17

VEGETARISCH

HAUPTGANG 23

### DESSERTS

HUSUMER DEICHKÄSE VOM BACKENSHOLZER HOF <sup>1, 4, 12</sup>

FEIGENSENF | PUMPERNICKEL

13

GELIERTES HOLUNDERBLÜTENSÜPPCHEN <sup>4</sup>

HAUSGEMACHTES HIMBEEREIS

11

GEBRANNTER CRÈME <sup>2, 4</sup>

HAUSGEMACHTES ERDBEERSORBET

13

PROBIERDESSERT

BOURBONVANILLE EIS <sup>4, 13</sup>

RHABARBERGRÜTZE

6

# TIEMANN'S HOTEL



## Dit un Dat

### Uns Beste wat ji geernhebbt

	€
<b>Spargelcremesuppe</b> <sup>4, 13</sup> mit frischem Spargel <i>vegetarisch</i>	10
<b>Mediterranes Grillgemüse auf gemischten Blattsalaten</b> <sup>4, 12</sup> mit Basilikum-Pesto, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan <i>vegetarisch</i>	16
<b>mit Maispoulardenbrüstchen</b> <sup>4, 12</sup>	23
<b>Schnitzel vom Duroc-Schwein Wiener Art</b> <sup>1, 2, 4</sup> mit Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller	21
wahlweise dazu:	
• <b>Pilze in Rahm</b> <sup>1, 2, 4</sup>	
• <b>ungarische Paprika-Mais Sauce</b> <sup>1, 2, 4</sup>	je + 4
<b>Crepinette von der Maispoularde</b> <sup>4, 13</sup> mit Morchelrahm grünem Spargel und Kartoffelpüree	28
<b>Rumpsteak (ca. 250 g) vom Black Angus</b> <sup>1, 2, 4</sup> mit Trüffelmayo Pommes frites und Salatteller	38
<b>Maischolle im Ganzen gebraten</b> <sup>1, 4, 9</sup> mit zerlassener Butter und krossem Speck dazu angeschwenkte Grenaille-Kartoffeln und Gurken-Schmand-Salat	25

### 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

*Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren  
anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.*

*Bei weiteren Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich gerne  
an unsere Servicemitarbeiter.*

#### Allergene

**1** Getreideprodukte (Glutenhaltig), **2** Eier, **3** Erdnüsse, **4** Milch und Laktose, **5** Sellerie, **6** Sesamsamen,  
**7** Lupinen, **8** Krebstiere, **9** Fisch, **10** Soja, **11** Nüsse, **12** Senf, **13** Schwefeldioxide und Sulfite, **14** Weichtiere.

## 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 <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.

# TIEMANN'S HOTEL



## APERITIF RECOMMENDATION

		€
TIEMANN'S PROSECCO WHEAT BEER	GLASS 0,2 L	8,5
STRAWBERRY SPRIZZ	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

### SCALLOPS <sup>1, 4, 11, 14</sup>

UNDER A CRUST OF MACADAMIA NUTS

PEA PUREE | MINT

\*\*\*

### ASPARAGUS SOUP <sup>4, 13</sup>

FRESH WHITE ASPARAGUS

\*\*\*

### CRÉPINETTE OF CORNFED CHICKEN <sup>4, 13</sup>

MORELS IN CREAM

GREEN ASPARAGUS | POTATO PUREE

\*\*\*

### JELLIED SOUP OF ELDERFLOWER

HOMEMADE RASPBERRY ICE CREAM

3 COURSE MENU 52

4 COURSE MENU 61

## WINE RECOMMENDATION

### 2022S PINOT BLANC "MUSCHELKALK"

DRY

WINERY MEYER

HEUCHELHEIM-KLINGEN (PALATINATE)

BOTTLE 0,75 L

32

## RARITY WINE RECOMMENDATION

### 2020S CRUE CHARDONNAY

DRY

WINERY MARKUS SCHNEIDER

ELLERSTADT (PALATINATE)

BOTTLE 0,75 L

98

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

# TIEMANN'S HOTEL



## 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
 <b><u>ROSÉ</u></b>		
<b>2022S</b>	<b>ROSAROT</b> – ORGANIC WINE - DRY WINERY KARL MAY OSTHOFEN (RHINEHESSEN)	9
 <b><u>RED</u></b>		
<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 | WASABI-MAYO

VEGETARIAN <sup>6, 11, 10</sup>

16

WITH YELLOWFIN TUNA <sup>6, 11, 10, 1, 2, 9</sup>

21

HANDMADE SALMON RAVIOLI <sup>1, 2, 4, 9</sup>

SAFFRON | SPINACH

17

SCALLOPS UNDER A CRUST OF MACADAMIA NUTS <sup>1, 4, 11, 14</sup>

PEA PUREE | MINT

21

SALAD OF GREEN & WHITE ASPARAGUS <sup>1, 2, 4, 12</sup>

KATEIFI | EGG | PARMESAN

13

VEGETARIAN

### SOUP

BEEF TEA OF OX <sup>2, 5</sup>

CARPACCIO | POLENTA DUMPLINGS

11

### MAIN COURSES

CHOP OF MILK CALF <sup>4, 5, 13</sup>

VEAL JUS | FREGOLA SARDA | OVEN ROAST VEGETABLES

38

SADDLE OF LOCALLY HUNTED VENISON <sup>4</sup>

RHUBARB SAUCE | POINTED CABBAGE | HERBAL POTATO PUREE

41

LOCALLY GROWN WHITE ASPARAGUS 1 POUND GROSS WEIGHT <sup>2, 4</sup>

SAUCE HOLLANDAISE | MELTED BUTTER | GRENAILLE POTATOES

28

OPTIONALLY WITH...

... SMOKED HAM

33

... SCHNITZEL OF PORK LOIN <sup>1, 2</sup>

36

... FILLET OF IKARIMI SALMON <sup>1, 9</sup>

39

HOMEMADE WILD GARLIC-GNOCCHI <sup>1, 4</sup>

WILD GARLIC-ESPUMA | PARMESAN | ROASTED PINE NUTS

STARTER

17

VEGETARIAN

MAIN COURSE

23

### DESSERTS

CHEESE OF "BACKENSHOLZER HOFKÄSEREI" <sup>1, 4, 12</sup>

FIG MUSTARD | PUMPERNICKEL

13

JELLIED SOUP OF ELDERFLOWER <sup>4</sup>

HOMEMADE RASPBERRY ICE CREAM

11

CRÈME BRÛLÉE <sup>2, 4</sup>

HOMEMADE STRAWBERRY SORBET

13

SMALL PORTION TO TRY

BOURBON VANILLA ICE CREAM <sup>4, 13</sup>

RHUBARB COMPOTE

6

# TIEMANN'S HOTEL



## pub menu

	€
<b>Asparagus soup</b> <sup>4, 13</sup> with fresh asparagus <i>vegetarian</i>	10
<b>Grilled mediterranean vegetables on mixed green salad</b> <sup>4, 12</sup> basil-pesto, roasted pine nuts and grated parmesan <i>vegetarian</i>	16
<b>with breast of cornfed chicken</b> <sup>4, 12</sup>	23
<b>Schnitzel of Duroc pork</b> <b>Viennese style</b> <sup>1, 2, 4</sup> panfried potatoes and side salad	21
optionally with:	
• <b>mushrooms in cream</b> <sup>1, 2, 4</sup>	
• <b>Hungarian paprika-corn sauce</b> <sup>1, 2, 4</sup>	each +4
<b>Crépinette of cornfed chicken</b> <sup>4, 13</sup> with morels in cream green asparagus and potato puree	28
<b>Rump steak (ca.250 g) of Black Angus</b> <sup>1, 2, 4</sup> with truffle mayo, French fries mixed salad	38
<b>Whole spring plaice</b> <sup>1, 4, 9</sup> with melted butter, crispy bacon bits Grenaille potatoes and cucumber cream salad	25

### 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

*Despite careful preparation of our dishes, in addition to the labeled ingredients, they may contain traces of other substances that are used in the production process in the kitchen. If you have any further questions about allergens and additives, please feel free to contact us to our service employees.*

#### Allergens

1 grain products (containing gluten), 2 eggs, 3 peanuts, 4 milk and lactose, 5 celery, 6 sesame seeds, 7 lupins, 8 crustaceans, 9 fish, 10 soy, 11 nuts, 12 mustard, 13 sulfur dioxide and sulfites, 14 molluscs