

TIEMANN'S HOTEL



APERITIF-EMPFEHLUNGEN

		€
TIEMANN'S PROSECCO WEIZEN	GLAS 0,2 L	8,5
HAUSGEMACHTER LIMONCELLO <i>PROSECCO</i> <i>ZITRONE</i> <i>MINZE</i>	GLAS 0,2 L	8,5
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

MATJESTATAR

ROTE BETE | *GURKEN-DILL-EIS*

ZUCKERSCHOTENCREMESUPPE

MINZCROUTONS

WILDRAGOUT AUS HEIMISCHER JAGD

PFEFFERKIRSCHEN | *SPITZKOHL* | *SPÄTZLE*

TARTE VON DER CALLEBAUTSCHOKOLADE

HAUSGEMACHTES HIMBEEREIS

3-GANG MENÜ 52

4-GANG MENÜ 61

WEIN-EMPFEHLUNG

2021ER GRAUBURGUNDER-BIO-WEIN-
TROCKEN
WEINGUT KARL MAY
OSTHOFEN (RHEINHESSEN)

FLASCHE 0,75 L

28

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

€

2023ER **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

ROSÉ

2023ER **ROSA ROT -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

€

PIFFERLINGE GEBRATEN

AVOCADO | ZIEGENFRISCHKÄSE | GRANATAPFEL
VEGETARISCH

17

FLUßKREBSE AUS SIEDENBURG

CANTALOUPE MELONE | BUNTE BLATTSALATE

21

MATJESTATAR

ROTE BETE | GURKEN-DILL-EIS

17

GEBACKENE BURRATA

TOMATE | PFIRSICH | BALSAMICO
VEGETARISCH

16

SUPPE

KRUSTENTIERSCHAUMSUPPE

JAKOBSMUSCHEL

13

HAUPTGÄNGE

FILET VOM BOKALB

PIFFERLINGE | KIRSCHTOMATEN | KARTOFFELGRATIN

38

WILDRAGOUT AUS HEIMISCHER JAGD

PFEFFERKIRSCHEN | SPITZKOHL | SPÄTZLE

31

COQ AU VIN BLANC

GESCHMORTES OFENGEMÜSE | SALBEI-GNOCCHI

28

TERIYAKI-LACHS

ZITRONENGRAS | WILDER BROKKOLI | REISNUDELN

33

HAUSGEMACHTE SPAGHETTINI

PIFFERLINGE | PARMESAN | PINIENKERNE
VEGETARISCH

VORSPEISE 17

HAUPTGANG 25

DESSERTS

HUSUMER DEICHKÄSE VOM BACKENSHOLZER HOF

FEIGENSENF | PUMPERNICKEL

13

TARTE VON DER CALLEBAUTSCHOKOLADE

HAUSGEMACHTES HIMBEEREIS

13

SPEZIALITÄT DES HAUSES

STEMSHORNER STIPPMILCH

FRISCHE BEERENFRÜCHTE | ZIMTZUCKER

13

PROBIERDESSERT

TIEMANN'S EISKAFFEE

BOURBONVANILLEEIS | KARAMELL

7

TIEMANN'S HOTEL



Dit un Dat

Uns Beste wat ji geernhebbt

	€
Zuckerschotencremesuppe mit Minzcroustons <i>vegetarisch</i>	9
Mediterranes Grillgemüse auf gemischten Blattsalaten mit Basilikum-Pesto, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan <i>vegetarisch</i>	16
mit gebratenen King Prawns	25
Schnitzel vom Duroc-Schwein Wiener Art mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salatteller	21
wahlweise dazu:	
• Pilze in Rahm	
• ungarische Paprika-Mais Sauce	je + 4
Sülze vom Bauernladen Rennegarbe mit hausgemachter Remouladensauce Gewürzgurken und Bratkartoffeln	18
Rumpsteak (ca. 250 g) vom Black Angus mit weißer Pfeffersauce gebackenen Gnocchi und Sommersalat	38
Matjesdoppelfilets -Primtjes®- mit Sauce nach Hausfrauen Art jungen Bohnen und Bratkartoffeln	21

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

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
HOMEMADE LIMONCELLO <i>PROSECCO</i> <i>LEMON</i> <i>MINT</i>	GLASS 0,2 L	8,5
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

TARTAR OF PICKLED YOUNG HERRING

BETROOT | *CUCUMBER-DILL ICE CREAM*

SUGAR SNAPS CREAM SOUP

MINT CROUTONS

RAGOUT OF LOCALLY HUNTED VENISON

PEPPER CHERRIES | *POINTED CABBAGE* | *HOMEMADE SPAETZLE*

TARTE OF CALLEBAUT CHOCOLATE

HOMEMADE RASPBERRY ICE CREAM

3 COURSE MENU 52

4 COURSE MENU 61

WINE RECOMMENDATION

2021S PINOT GRIS -ORGANIC WINE -

DRY

WINERY KARL MAY

OSTHOFEN (RHINEHESSEN)

BOTTLE 0,75 L

28

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

€

2023S **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

ROSÉ

2023S **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

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

TIEMANN'S HOTEL



MENU

<u>STARTERS</u>	€
FRIED CHANTERELLES AVOCADO GOAT CHEESE POMEGRANATE VEGETARIAN	17
CRAYFISH TAILS CANTALOUPE MELON LETTUCE	21
TARTAR OF PICKLED YOUNG HERRING BEETROOT CUCUMBER-DILL ICE CREAM	17
BAKED BURRATA TOMATO PEACH BALSAMIC VEGETARIAN	16
<u>SOUP</u>	
SHELLFISH FOAM SOUP SCALLOPS	13
<u>MAIN COURSES</u>	
FILET OF ORGANIC CALF CHANTERELLES CHERRY TOMATOES POTATO GRATIN	38
RAGOUT OF LOCALLY HUNTED VENISON PEPPER CHERRIES POINTED CABBAGE HOMEMADE SPAETZLE	31
COQ AU VIN BLANC ROASTED OVEN VEGETABLES SAGE GNOCCHI	28
TERIYAKI SALMON LEMON GRAS BROCCOLINI RICE NOODLES	31
HOMEMADE SPAGHETTINI CHANTERELLES PARMESAN PINE NUTS VEGETARIAN	STARTER 17 MAIN COURSE 25
<u>DESSERTS</u>	
CHEESE OF "BACKENSHOLZER HOFKÄSEREI" FIG MUSTARD PUMPERNICKEL	13
TARTE OF CALLEBAUT CHOCOLATE HOMEMADE RASPBERRY ICE CREAM	11
SPECIALTY OF THE HOUSE "STIPPMILCH" FRESH BERRIES CINNAMON SUGAR	13
SMALL PORTION TO TRY TIEMANN'S ICED COFFEE VANILLA ICE CREAM CARAMEL	7

TIEMANN'S HOTEL



pub menu

	€
Sugar snaps cream soup with mint croutons <i>vegetarian</i>	9
Grilled mediterranean vegetables on mixed green salad basil-pesto, roasted pine nuts and grated parmesan <i>vegetarian</i>	16
with pan fried King Prawns	25
Schnitzel of Duroc pork Viennese style homemade spaetzle and side salad	21
optionally with:	
• mushrooms in cream	
• Hungarian paprika-corn sauce	
	each +4
Pork aspic of local farmer's shop „Rennegarbe“ with homemade remoulade sauce gherkins and fried potatoes	18
Rump steak (ca.250 g) of Black Angus with white pepper sauce baked gnocchi and summer salad	38
Matjes double fillets -Printjes®- with housewife-style sauce young beans and german fried potatoes	21

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.*