

# TIEMANN'S HOTEL



## APERITIF-EMPFEHLUNGEN

		€
TIEMANN'S APERITIF <i>COINTREAU</i>   <i>CASSIS</i>   <i>GIN</i>   <i>WEIßWEIN</i>	GLAS 0,1 L	6
WINTERSPRITZ <i>APEROL</i>   <i>PROSECCO</i>   <i>GEWÜRZORANGE</i>	GLAS 0,2 L	8,5
WINTERSPRITZ ALKOHOLFREI <i>ORANGE-SPRITZ</i>   <i>TONIC</i>   <i>GEWÜRZORANGE</i>	GLAS 0,2 L	8

## 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

### SASHIMI VOM AHI TUNA

*WASABI* | *TERIYAKI* | *WAKAME* | *KORIANDER*

\*\*\*

### SCHWARZWURZELCREMESUPPE

*KRÄUTERÖL* | *CROUTONS*

\*\*\*

### GEFÜLLTE HASENKEULE SOUS VIDE

*WACHOLDERJUS* | *ROSENKOHLBLÄTTER* | *SELLERIEPÜREE*

\*\*\*

### CRÈME BRÛLÉE VON DER TONKABOHNEN

*HAUSGEMACHTES GLÜHWEINEIS*

3-GANG MENÜ 52

4-GANG MENÜ 61

## WEIßWEIN-EMPFEHLUNG

### 2023ER BLANC DE NOIR

TROCKEN

BIO-WEIN

WEINGUT MEYER

HEUCHELHEIM-KLINGEN (PFALZ)

FLASCHE 0,75 L

28

## ROTWEIN-EMPFEHLUNG

### 2020ER BLUTSBRUDER

CABERNET SAUVIGNON &

CABERNET CUBIN

TROCKEN

WEINGUT KARL MAY

OSTHOFEN (RHEINHESSEN)

FLASCHE 0,75 L

30

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

**2023ER**      **TIEMANN'S GRAU**  
GRAUBURGUNDER TROCKEN  
SONDERABFÜLLUNG „TIEMANN'S HOTEL“  
WEINGUT JOACHIM HEGER  
IHRINGEN (BADEN)      9

**2023ER**      **RIESLING -BIO-WEIN-**  
TROCKEN  
WEINGUT KARL MAY  
OSTHOFEN (RHEINHESSEN)      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

Für Flaschenweine reichen wir Ihnen auch gerne unsere große Weinkarte.

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

# TIEMANN'S HOTEL



## SPEISEKARTE

### VORSPEISEN

	€
<b>SASHIMI VOM AHI TUNA</b> <i>WASABI   TERIYAKI   WAKAME   KORIANDER</i>	19
<b>POCHIERTES EI</b> <i>GÄNSELEBERSAUCE   TRÜFFEL</i>	23
<b>HUMMERPRALINE &amp; JAKOBSMUSCHEL</b> <i>KRUSTENTIERSAUCE</i>	23
<b>WINTERLICHER FELDSALAT</b> <i>GORGONZOLA   BIRNE   KANDIERTE WALNÜSSE</i> VEGETARISCH	16

### SUPPE

<b>CONSOMMÉ VOM HEIMISCHEN WILD</b> <i>TRÜFFEL-GRIEßKLÖßCHEN</i>	13
---	----

### HAUPTGÄNGE

<b>GEFÜLLTE HASENKEULE SOUS VIDE</b> <i>WACHOLDERJUS   ROSENKOHLBLÄTTER   SELLERIEPÜREE</i>	28
<b>RUMPSTEAK VOM BLACK ANGUS</b> <i>WEIßE PFEFFERSAUCE   GRÜNE BOHNEN   KARTOFFELGRATIN</i>	38
<b>SALTIMBOCCA VOM BOKALB</b> <i>SALBEIBUTTER   FENCHELGEMÜSE   FREGOLA SARDA</i>	34
<b>FILET VON DER SIEDENBURGER LACHSFORELLE</b> <i>SAFRANSAUCE   BLATTSPINAT   GRAUPENRISOTTO</i>	35
<b>STEINPILZ-CARAMELLI</b> <i>PARMESANSCHAUM   KRÄUTERSEITLINGE</i> VEGETARISCH	
	<b>VORSPEISE</b> 18
	<b>HAUPTGANG</b> 27

### DESSERTS

<b>HUSUMER DEICHKÄSE VOM BACKENSHOLZER HOF</b> <i>FEIGENSENF   PUMPERNICKEL</i>	14
<b>CRÊPE SUZETTE</b> <i>GRAND MARNIER   ORANGENFILETS   BOURBONVANILLE EIS</i>	13
<b>CRÈME BRÛLÉE VON DER TONKABOHNE</b> <i>HAUSGEMACHTES GLÜHWEINEIS</i>	13
<b>PROBIERDESSERT</b> <b>HAFERFLOCKENCREME</b> <i>ROTWEIN-BIRNENMUS</i>	7

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

# TIEMANN's HOTEL



## Dit un Dat

### *Uns Beste wat ji geernhebbt*

	€
<b>Schwarzwurzelcremesuppe</b> mit Kräuteröl und Croutons vegetarisch	10
<b>Caesar Salad mit geschmolzenen Kirschtomaten</b> Brotchip, Apfelkapern und Parmesan vegetarisch	14
<b>mit Maispouardenbrust</b>	21
<b>Zwei Wildbuletten aus heimischer Jagd</b> mit Preiselbeerrahm Kartoffelpüree und Rotkohl	22
<b>Schnitzel vom Duroc-Schwein mit Pilzen in Rahm</b> hausgemachten Spätzle und Salatteller	25
<b>TIEMANN's Grünkohl</b> mit Rauchenden, Pinkel, Kasseler und Bratkartoffeln	23
<b>Geröstetes Fleisch</b> Geschnetzeltes vom Rind, Schwein und Poularde in Pfeffersauce dazu hausgemachte Spätzle und bunter Salatteller	22
<b>Fischpfanne nach Art des Hauses – Gebratene Fischfiletwürfel</b> mit Tomaten, Zwiebeln, Kräutern dazu Bratkartoffeln und kleiner Salatteller	24

### 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*

Für Änderungswünsche sprechen Sie gerne unsere Mitarbeiter an.  
Ein Betrag ab € 3 pro Änderung wird hierfür berechnet.

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

## 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.

# TIEMANN'S HOTEL



## APERITIF RECOMMENDATION

		€
TIEMANN'S APERITIF <i>COINTREAU</i>   <i>CASSIS</i>   <i>GIN</i>   <i>WHITE WINE</i>	GLASS 0,1 L	6
WINTERSPRITZ <i>APEROL</i>   <i>PROSECCO</i>   <i>SPICED ORANGE</i>	GLASS 0,2 L	8,5
WINTERSPRITZ ALCOHOLFREE <i>ORANGE-SPRITZ</i>   <i>TONIC</i>   <i>SPICED ORANGE</i>	GLASS 0,2 L	8

## 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

### SASHIMI OF AHI TUNA

*WASABI* | *TERIYAKI* | *WAKAME* | *CORIANDER*

\*\*\*

### BLACK SALSIFY CREAM SOUP

*HERBAL OIL* | *CROUTONS*

\*\*\*

### STUFFED LEG OF HARE SOUS VIDE

*JUNIPER JUS* | *BRUSSELS SPROUTS LEAVES* | *CELERY PUREE*

\*\*\*

### CRÈME BRÛLÉE OF TONKA BEANS

*HOMEMADE MULLED WINE ICE-CREAM*

3 COURSE MENU 52

4 COURSE MENU 61

## WHITE WINE RECOMMENDATION

### 2023S BLANC DE NOIR

DRY  
ORGANIC WINE  
WINERY MEYER  
HEUCHELHEIM-KLINGEN (PFALZ)

BOTTLE 0,75 L 28

## RED WINE RECOMMENDATION

### 2020S BLUTSBRUDER

CABERNET SAUVIGNON &  
CABERNET CUBIN  
DRY  
WINERY KARL MAY  
OSTHOFEN (RHINE HESSE)

BOTTLE 0,75 L 30

All prices are quoted in euro and include the currently applicable VAT.

# TIEMANN'S HOTEL



## WINE BY THE GLASS

CA. 0,2 L

### WHITE

€

<b>2023S</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>2023S</b>	<b>RIESLING</b> - ORGANIC WINE - DRY WINERY KARL MAY OSTHOFEN (RHINEHESSEN)	9
<b><u>ROSÉ</u></b>		
<b>2023S</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

For wine by the bottle we would also be happy to offer you our large wine list.

All prices are quoted in euro and include the currently applicable VAT.



# TIEMANN'S HOTEL



## MENU

### STARTERS

€

#### SASHIMI OF AHI TUNA

WASABI | TERIYAKI | WAKAME | CORIANDER

19

#### POACHED EGG

GOOSE LIVER SAUCE | TRUFFLES

23

#### LOBSTER PRALINE & SCALLOP

CRUSTACEAN SAUCE

23

#### LAMB'S LATTUCE

GORGONZOLA | PEAR | CANDIED WALNUTS

16

VEGETARIAN

### SOUP

#### CONSOMMÉ OF LOCAL VENISON

TRUFFLED SEMOLINA DUMPLINGS

13

### MAIN COURSES

#### STUFFED LEG OF HARE SOUS VIDE

JUNIPER JUS | BRUSSELS SPROUTS LEAVES | CELERY PUREE

28

#### RUMPSTEAK OF BLACK ANGUS

WHITE PEPPER JUS | GREEN BEANS | POTATO GRATIN

38

#### SALTIMBOCCA OF ORGANIC VEAL

SAGE BUTTER | FENNEL | FREGOLA SARDA

28

#### FILLET OF REGIONAL TROUT

SAFFRON SAUCE | SPINACH | PEARL BARLEY RISOTTO

36

#### PORCINI CAMELLI

PARMESAN SAUCE | KING OYSTER MUSHROOMS

STARTER 18

VEGETARIAN

MAIN COURSE 27

### DESSERTS

#### CHEESE OF "BACKENSHOLZER HOFKÄSEREI"

FIG MUSTARD | PUMPERNICKEL

14

#### CRÊPE SUZETTE

GRAND MARNIER | ORANGE FILETS | BOURBON VANILLA ICE CREAM

13

#### CRÈME BRÛLÉE OF TONKA BEANS

HOMEMADE MULLED WINE ICE-CREAM

13

#### SMALL PORTION TO TRY

#### OATMEAL CRÈME

RED WINE PEAR PUREE

7

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

# TIEMANN'S HOTEL



## pub menu

	€
<b>Black salsify cream soup</b> with herbal oil and croutons	10
<b>Caesar salad with melted cherry tomato</b> bread chip, apple capers and parmesan vegetarian	14
<b>with cornfed chicken breast</b>	21
<b>Two meatball of local venison</b> with cowberry cream mashed potatoes and red cabbage	22
<b>Schnitzel of Duroc pork mushrooms in cream</b> homemade spaetzle and side salad	25
<b>Traditional german winter dish</b> Curly kale with pinkel and smoked sausages lightly smoked loin of pork and german style fried potatoes	23
<b>Roasted meat</b> strips of beef, pork and chicken in pepper sauce homemade spaetzle and with mixed salad	22
<b>Specialty of the house – pan fried fish fillet cubes</b> tomatoes, onions, herbs with german style fried potatoes and side salad	24

### 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.*

If you would like to make any changes to our dishes, please contact our staff.  
An amount starting from € 3 per change will be charged for this.

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