

TIEMANN'S HOTEL



APERITIF-EMPFEHLUNGEN

		€
„PIMM'S CUP“ <i>PIMM'S NO. 1 GINGER ALE, ORANGE, MINZE, LIMETTE</i>	GLAS 0,2 L	8,5
TIEMANN'S APERITIF	GLAS 0,1 L	6
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

FRÜHLINGSKRÄUTER TEA TIME

RÜBCHENGEMÜSE | POLENTA-NOCKEN

MAISPOULARDENBRÜSTCHEN

MORCHELRAHM

SPARGELRAGOUT | KARTOFFELPÜREE

RHABARBERCRUMBLE

HAUSGEMACHTES RHABARBERSORBET

3-GANG MENÜ 52

4-GANG MENÜ 61

WEIßWEIN-EMPFEHLUNG

2024ER BLANC DE NOIR

TROCKEN

BIO-WEIN

WEINGUT MEYER

HEUCHELHEIM-KLINGEN (PFALZ)

FLASCHE 0,75 L

28

ROTWEIN-EMPFEHLUNG

2022ER SUD

PRIMITIVO & MERLOT

TROCKEN

SAN MARRZANO

APULIEN (ITALIEN)

FLASCHE 0,75 L

35

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 **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 | INGWER | MAUI-ONION VINAIGRETTE
MANGO | TOMATE | GURKE | SCHWARZER SESAM | ERDNÜSSE | CHILI-MAYO

VEGETARISCH

16

MIT CRISPY PRAWNS

21

HANDGEMACHTE LACHSRAVIOLI

SAFRAN | SPINAT

18

CARPACCIO VOM BLACK ANGUS

JAPANISCHE MAYO | TERIYAKI | FRITTIERTE RAUKE

19

SALAT VON GRÜNEM & WEIßEN SPARGEL

KATEIFI-FÄDEN | EI | PARMESAN

14

VEGETARISCH

SUPPE

FRÜHLINGSKRÄUTER TEA TIME

RÜBCHENGEMÜSE | POLENTA-NOCKEN

11

HAUPTGÄNGE

BARBARIE-ENTENBRUST -SOUS VIDE-

BALSAMICO-JUS | ZUCKERSCHOTEN | KARTOFFELKRAPPEN

36

RÜCKEN VOM MAIBOCK AUS HEIMISCHER JAGD

RHABARBERSAUCE | SPITZKOHL | KARTOFFELPÜREE

43

PORTION DEUTSCHER SPARGEL

SAUCE HOLLANDAISE | ZERLASSENE BUTTER | GRENAILLE-KARTOFFELN

28

WAHLWEISE MIT...

... GERÄUCHERTEM KERNSCHINKEN

33

... SCHNITZEL VOM SCHWEINFILET

36

FILETS VON DER ROTZUNGE -GEBRATEN-

GESCHMOLZENE TOMATEN | KARTOFFEL-BÄRLAUCHSALAT

35

HAUSGEMACHTE GNOCCHI

BÄRLAUCH | PARMESAN | GERÖSTETE PINIENKERNE

VORSPEISE 17

VEGETARISCH

HAUPTGANG 23

DESSERTS

ZIEGENKÄSECREME -KARAMELLISIERT-

WEIßE SCHOKOLADE | FEIGE | ESTRAGON

13

RHABARBER-CRUMBLE

HAUSGEMACHTES RHABARBERSORBET

13

„FRÜHLINGS-BLUMENTOPF“

ERDBEERE | CALLEBAUTSCHOKOLADE

13

PROBIERDESSERT

HAUSGEMACHTES TIRAMISU

MASCARPONE | MARSALA | ESPRESSO

7

TIEMANN'S HOTEL



Dit un Dat

Uns Beste wat ji geernhebbt

	€
Spargelcremesuppe mit frischem Spargel und Kerbel <i>vegetarisch</i>	10
Mediterranes Grillgemüse und Roastbeefstreifen auf gemischten Blattsalaten mit Basilikum-Pesto, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan	24
Vegetarisch ohne Roastbeefstreifen	16
Schnitzel vom Duroc-Schwein Wiener Art mit Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller	21
wahlweise dazu: <ul style="list-style-type: none">• Pilze in Rahm• ungarische Paprika-Mais Sauce	je + 4
Maispoulardenbrüstchen mit Morchelrahm Spargelragout und Kartoffelpüree	31
Ochsenbäckchen geschmort Vichykarotten und Kartoffelgratin	29
Maischolle im Ganzen gebraten mit zerlassener Butter und krossem Speck dazu angeschwenkte Grenaille-Kartoffeln und Gurken-Schmand-Salat	25

JEDEN DONNERSTAG & SONNTAGABEND

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

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

		€
„PIMM'S CUP“ PIMM'S NO. 1 <i>GINGER ALE, ORANGE, MINT, LIME</i>	GLASS 0,2 L	8,5
TIEMANN'S APERITIF	GLASS 0,1 L	6
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

TEA TIME OF SPRING HERBS

TURNIP VEGETABLES | POLENTA DUMPLINGS

BREAST OF CORNFED CHICKEN

MORELS IN CREAM

RAGOUT OF ASPARAGUS | POTATO PUREE

RHUBARB CRUMBLE

HOMEMADE RHUBARB SORBET

3 COURSE MENU 52

4 COURSE MENU 61

WHITE WINE RECOMMENDATION

2024S BLANC DE NOIR

DRY

ORGANIC WINE

WINERY MEYER

HEUCHELHEIM-KLINGEN (PFALZ)

BOTTLE 0,75 L

28

RÓSE WINE RECOMMENDATION

2022ER SUD

PRIMITIVO & MERLOT

TROCKEN

SAN MARZANO

APULIEN (ITALIEN)

BOTTLE 0,75 L

35

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

2023S **TIEMANN'S GRAU**
PINOT GRIS DRY
SPECIAL EDITION „TIEMANN'S HOTEL“
WINERY JOACHIM HEGER
IHRINGEN (BADEN) 9

2023S **RIESLING** - ORGANIC WINE -
DRY
WINERY KARL MAY
OSTHOFEN (RHINEHESSEN) 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

STARTERS

€

POKE BOWL

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

VEGETARIAN

16

WITH CRISPY PRAWNS

21

HANDMADE SALMON RAVIOLI

SAFFRON | SPINACH

18

CARPACCIO OF BLACK ANGUS

JAPANESE MAYO | TERIYAKI | FRIED ROCKET SALAD

19

SALAD OF GREEN & WHITE ASPARAGUS

KATEIFI | EGG | PARMESAN

14

VEGETARIAN

SOUP

TEA TIME OF SPRING HERBS

TURNIP VEGETABLES | POLENTA DUMPLINGS

11

MAIN COURSES

BARBARIE-DUCK BREAST-SOUS VIDE-

BALSAMICO-JUS | SUGAR SNAPS | POTATO BEIGNET

36

SADDLE OF LOCALLY HUNTED VENISON

RHUBARB SAUCE | POINTED CABBAGE | POTATO PUREE

43

PORTION OF WHITE ASPARAGUS

SAUCE HOLLANDAISE | MELTED BUTTER | GRENAILLE POTATOES

28

OPTIONALLY WITH...

... SMOKED HAM

33

... SCHNITZEL OF PORK LOIN

36

FILLET OF LEMON SOLE -PANFRIED-

MELTED TOMATOES | POTATO-WILD GARLIC SALAD

35

HOMEMADE GNOCCHI

WILD GARLIC | PARMESAN | ROASTED PINE NUTS

STARTER

17

VEGETARIAN

MAIN COURSE

23

DESSERTS

GOAT CHEESE CRÈME -CARAMELIZED-

WHITE CHOCOLATE | FIG | TARRAGON

13

RHUBARB CRUMBLE

HOMEMADE RHUBARB SORBET

13

"SPRING FLOWER POT"

STRAWBERRY | CALLEBAUT CHOCOLATE

13

SMALL PORTION TO TRY

HOMEMADE TIRAMISU

MASCARPONE | MARSALA | ESPRESSO

7

TIEMANN'S HOTEL



pub menu

	€
Asparagus soup with fresh asparagus and chervil <i>vegetarian</i>	10
Grilled mediterranean vegetables and roastbeef strips on mixed green salad basil-pesto, roasted pine nuts and grated parmesan	24
vegetarian without roastbeef strips	16
Schnitzel of Duroc pork Viennese style pan fried potatoes and side salad	21
optionally with: <ul style="list-style-type: none">• mushrooms in cream• Hungarian paprika-corn sauce	each +4
Breast of cornfed chicken with morels in cream ragout of asparagus and potato puree	31
Ox cheek braised vichy carrots and potato gratin	29
Whole spring plaice 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

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.