

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 PROSECCO WEIZEN	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

HANDGEMACHTE LACHSRAVIOLI

SAFRAN | SPINAT

FRÜHLINGSKRÄUTER TEA TIME

RÜBCHENGEMÜSE | POLENTA-NOCKEN

MAISPOULARDENBRÜSTCHEN

MORCHELRAHM

SPARGELRAGOUT | KARTOFFELPÜREE

STEMSHORNER STIPPMILCH

FRISCHE BEERENFRÜCHTE | ZIMTZUCKER

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.

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

2024ER	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
---------------	--	----

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

FILETS VON DER ROTZUNGE -GEBRATEN-

PIFFERLINGE | GEBACKENE POLENTA

35

MEDAILLONS VOM REH AUS HEIMISCHER JAGD

PFEFFERKIRSCHEN | KOHL | KARTOFFELPÜREE

43

PORTION DEUTSCHER SPARGEL

SAUCE HOLLANDAISE | ZERLASSENE BUTTER | GRENAILLE-KARTOFFELN

28

WAHLWEISE MIT...

... GERÄUCHERTEM KERNSCHINKEN

33

... SCHNITZEL VOM SCHWEINFILET

36

HAUSGEMACHTE SPAGHETTINI

PIFFERLINGE | PARMESAN | PINIENKERNE

VEGETARISCH

VORSPEISE

17

HAUPTGANG

23

DESSERTS

ZIEGENKÄSECREME -KARAMELLISIERT-

WEIßE SCHOKOLADE | FEIGE | ESTRAGON

13

HAUSGEMACHTES HONIGMELONEN-SORBET

HOLUNDERBLÜTE | JASMIN | ERDBEERE

13

SPEZIALITÄT DES HAUSES

STEMSHORNER STIPPMILCH

FRISCHE BEERENFRÜCHTE | ZIMTZUCKER

13

PROBIERDESSERT

MINI CRÈME BRÛLÉE

HAUSGEMACHTES ERDBEERSORBET

7

TIEMANN's HOTEL



Dit un Dat

Uns Beste wat ji geernhebbt

€

Spargelcremesuppe

mit frischem Spargel und Kerbel

vegetarisch

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:

- **Pilze in Rahm**
- **ungarische Paprika-Mais Sauce**

je + 4

Maispoulardenbrüstchen

mit Morchelrahm

Spargelragout und Kartoffelpüree

31

Ochsenbäckchen geschmort

Vichykarotten und Kartoffelgratin

29

Junge Scholle 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

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 PROSECCO WHEAT BEER	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

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

„STIPPMILCH“

FRESH BERRIES | CINNAMON SUGAR

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.

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

2024S	ROSA ROT – ORGANIC WINE - DRY WINERY KARL MAY OSTHOFEN (RHINEHESSEN)	9
--------------	--	---

RED

2022S	RIOJA VEGA RIOJA DOC RIOJA (SPAIN)	10
2021S	URSPRUNG RED WINE CUVEE 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

FILLET OF LEMON SOLE -PANFRIED-

CHANTERELLES | FRIED POLENTA

35

MEDAILLONS OF LOCALLY HUNTED VENISON

PEPPER CHERRIES | 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

HOMEMADE SPAGHETTINI

CHANTERELLES | PARMESAN | PINE NUTS

VEGETARIAN

STARTER

17

MAIN COURSE

23

DESSERTS

GOAT CHEESE CRÈME -CARAMELIZED-

WHITE CHOCOLATE | FIG | TARRAGON

13

HOMEMADE HONYMELON SORBET

ELDERFLOWER | JASMINE | STRAWBERRY

13

SPECIALTY OF THE HOUSE

"STIPPMILCH"

FRESH BERRIES | CINNAMON SUGAR

13

SMALL PORTION TO TRY

MINI CRÈME BRÛLÉE

HOMEMADE STRWBERRY SORBET

7

TIEMANN'S HOTEL



pub menu

€

Asparagus soup

with fresh asparagus and chervil
vegetarian

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:

- 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.