



APERITIF-EMPFEHLUNGEN

		€
TIEMANN'S PROSECCO WEIZEN	GLAS 0,2 L	9
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

PICCATA ALLA MILANESE VON DER MAISPOULARDE

PIMENTOSAUCÉ | *FREGOLA SARDA*

STEMSHORNER STIPPMILCH

FRISCHE BEERENFRÜCHTE | *ZIMTZUCKER*

3-GANG MENÜ 52

4-GANG MENÜ 61

WEIN-EMPFEHLUNG

2022ER WEIßBURGUNDER „BUNTSTÜCK“

TROCKEN

WEINGUT DR. WEHRHEIM

BIRKWEILER (PFALZ)

FLASCHE 0,75 L

32

ROSÉWEIN-EMPFEHLUNG

2024ER ROSÉ „SAIGNER“

TROCKEN

WEINGUT MARKUS SCHNEIDER

ELLERSTADT (PFALZ)

FLASCHE 0,75 L

35

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

OFFENE WEINE

CA. 0,2 L

WEISS

€

2024ER	TIEMANN'S WEISS -BIO-WEIN- WEIßBURGUNDER & CHARDONNAY TROCKEN SONDERABFÜLLUNG „TIEMANN'S HOTEL“ WEINGUT BERGDOLT DUTTWEILER (PFALZ)	9
---------------	--	---

2024ER	TIEMANN'S GRAU GRAUBURGUNDER TROCKEN SONDERABFÜLLUNG „TIEMANN'S HOTEL“ WEINGUT JOACHIM HEGER IHRINGEN (BADEN)	9
---------------	--	---

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

2022ER	URSPRUNG ROTWEIN CUVEE TROCKEN WEINGUT MARKUS SCHNEIDER ELLERSTADT (PFALZ)	10
---------------	--	----

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

€

PFIFFERLINGE -GEBRATEN-

AVOCADO | ZIEGENFRISCHKÄSE | GRANATAPFEL

VEGETARISCH

17

HAUSGEMACHTE OCHSENSCHWANZRAVIOLI

GEBRATENE GAMBA | BUNTE RÜBCHEN

21

MATJESTATAR

ROTE BETE | GURKEN-DILL-EIS

17

GEBACKENE BURRATA

TOMATE | PFIRSICH | BALSAMICO

VEGETARISCH

16

SUPPE

KRUSTENTIERSCHAUMSUPPE

JAKOBSMUSCHEL

13

HAUPTGÄNGE

FILET VOM BLACK ANGUS RIND

PFIFFERLINGE | BOHNENGEMÜSE | KARTOFFELGRATIN

45

REHRAGOUT AUS HEIMISCHER JAGD

PFEFFERKIRSCHEN | SPITZKOHL | SPÄTZLE

33

COQ AU VIN BLANC

GESCHMORTES OFENGEMÜSE | SALBEI-GNOCCHI

28

WOLFSBARSCHFILET -GEBRATEN-

NOILLY PRAT | ROTE BETE | GEBACKENE POLENTA

35

HAUSGEMACHTE SPAGHETTINI

PFIFFERLINGE | PARMESAN | PINIENKERNE

VEGETARISCH

VORSPEISE 17

HAUPTGANG 25

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

ZWEIERLEI HIMBEERE

PARFAIT | MACARON

7

Dit un Dat
Uns Beste wat ji geernhebbt

	€
Zuckerschotencremesuppe mit Minzcroutons <i>vegetarisch</i>	10
Mediterranes Grillgemüse auf gemischten Blattsalaten mit Basilikum-Pesto, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan <i>vegetarisch</i>	16
mit Teriyaki-Lachs	24
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
Piccata alla milanese von der Maispoularde auf Pimentosauce und Fregola sarda	26
Zwei 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

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

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

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.



APERITIF RECOMMENDATION

		€
TIEMANN'S PROSECCO WHEAT BEER	GLASS 0,2 L	9
HOMEMADE LIMONCELLO <i>PROSECCO LEMON 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
BEETROOT | CUCUMBER-DILL ICE CREAM

SUGAR SNAPS CREAM SOUP
MINT CROUTONS

PICCATA ALLA MILANESE OF CORNFED CHICKEN
PIMENTO SAUCE | FREGOLA SARDA

SPECIALTY OF THE HOUSE
"STIPPMILCH"
FRESH BERRIES | CINNAMON SUGAR

3 COURSE MENU 52
4 COURSE MENU 61

WINE RECOMMENDATION

2022S PINOT BLANC "BUNTSTÜCK"
DRY
WINERY DR. WEHRHEIM
BIRKWEILER (PALATINATE)

BOTTLE 0,75 L

32

RÓSE WINE RECOMMENDATION

2024S ROSÉ "SAIGNER"
DRY
WINERY MARKUS SCHNEIDER
ELLERSTADT (PALATINATE)

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

€

2024\$	TIEMANN'S WEISS – ORGANIC WINE - PINOT BLANC & CHARDONNAY DRY SPECIAL EDITION „TIEMANN'S HOTEL“ WINERY BERGDOLT DUTTWEILER (PALATINATE)	9
--------	--	---

2024\$	TIEMANN'S GRAU PINOT GRIS DRY SPECIAL EDITION „TIEMANN'S HOTEL“ WINERY JOACHIM HEGER IHRINGEN (BADEN)	9
--------	--	---

2024\$	RIESLING - ORGANIC WINE - DRY WINERY KARL MAY OSTHOFEN (RHINEHESSEN)	9
--------	--	---

ROSÉ

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

RED

2022\$	RIOJA VEGA RIOJA DOC RIOJA (SPAIN)	10
--------	---	----

2022\$	URSPRUNG RED WINE CUVÉE DRY WINERY MARKUS SCHNEIDER ELLERSTADT (PALATINATE)	10
--------	---	----

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



MENU

STARTERS

€

FRIED CHANTERELLES

AVOCADO | GOAT CHEESE | POMEGRANATE
VEGETARIAN

17

HOMEMADE OXTAIL RAVIOLI

PAN-FRIED GAMBA | SMALL TURNIPS

21

TARTAR OF PICKLED YOUNG HERRING

BEETROOT | CUCUMBER-DILL ICE CREAM

17

BAKED BURRATA

TOMATO | PEACH | BALSAMIC
VEGETARIAN

16

SOUP

SHELLFISH FOAM SOUP

SCALLOP

13

MAIN COURSES

FILET OF BLACK ANGUS

CHANTERELLES | MIXED BEANS | POTATO GRATIN

45

RAGOUT OF LOCALLY HUNTED VENISON

PEPPER CHERRIES | POINTED CABBAGE | HOMEMADE SPAETZLE

33

COQ AU VIN BLANC

ROASTED OVEN VEGETABLES | SAGE GNOCCHI

28

FILLET OF SEA BASS

NOILLY PRAT | BEET ROOT | FRIED POLENTA

35

HOMEMADE SPAGHETTINI

CHANTERELLES | PARMESAN | PINE NUTS
VEGETARIAN

STARTER

17

MAIN COURSE

25

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

TWO STYLES OF RASPBERRIES

PARFAIT | MACAROON

7



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 Teriyaki marinated salmon	24
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
Piccata alla milanese of cornfed chicken with pimento sauce and Fregola sarda	26
Two Matjes double fillets -Primtjes®- 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

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.

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.