

TIEMANN'S HOTEL



APERITIF-EMPFEHLUNGEN

		€
TIEMANN'S PROSECCO WEIZEN	GLAS 0,2 L	9
BELSAZAR ROSÉ VERMOUTH TONIC PINK GRAPEFRUIT	GLAS 0,2 L	8,5
JUICY TEA RHABARBER VAN NAHMEN ALKOHOLFREIER TEA SECCO	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

SIEDENBURGER FLUSSKREBSSCHWÄNZE

CANTALOUPE MELONE | BUNTE BLATTSALATE | SCHNITTLAUCH-JOGHURT

MÖHREN-INGWER SUPPE

SAUERRAHM | FRISCHER KORIANDER

„BŒUF STROGANOFF“

GESCHNETZELTES VOM RINDERFILET

ROTE BETE | GEWÜRZGURKEN | PILZE

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE | GURKENSALAT

MATCHA-TARTE

HAUSGEMACHTES PFIRSICH-HIBISKUS EIS

3-GANG MENÜ 52

4-GANG MENÜ 61

WEIßWEIN-EMPFEHLUNG

2024ER KAITUI

SAUVIGNON BLANC

TROCKEN

WEINGUT MARKUS SCHNEIDER

ELLERSTADT (PFALZ)

FLASCHE 0,75 L

36

ROTWEIN-EMPFEHLUNG

2019ER CUVEE M -GOLDKAPSEL-

CABERNET SAUVIGNON & MERLOT

TROCKEN

WEINGUT MEYER

HEUCHELHEIM-KLINGEN (PFALZ)

FLASCHE 0,75 L

48

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

TIEMANN'S HOTEL



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
--------	--	----

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

TIEMANN's HOTEL



VORSPEISEN

€

VITELLO TONNATO "TIEMANN'S STYLE"

KALBFLEISCH | THUNFISCH | TRÜFFELSCHAUM

21

SIEDENBURGER FLUSSKREBSSCHWÄNZE

CANTALOUPE MELONE | BUNTE BLATTSALATE | SCHNITTLAUCH-JOGHURT

21

SÜßKARTOFFELN -KARAMELLISIERT-

FEIGE | ZIEGENFRISCHKÄSE | KÜRBISKERNKROKANT

17

VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE WALDPILZRAVIOLI

KRÄUTERSEITLINGE | PARMESAN

18

VEGETARISCH

SUPPE

KRUSTENTIERSCHAUMSUPPE

JAKOBSMUSCHEL

13

HAUPTGÄNGE

KOTELETT VOM DUROC SCHWEIN VON DER LANDSCHLACHTEREI DETERT

KRÄUTERSEITLINGE | DICKE BOHNEN | KARTOFFELGRATIN

29

KALBSLEBER-GESCHNETZELTES

SALBEI | APFEL | ZWIEBEL | KARTOFFELPÜREE

29

FILET VOM BLACK ANGUS RIND

STEINPILZRAHM | FINGERMÖHREN | GNOCCHI

46

OFFENER RAVIOLI VON EDELFISCHEN MIT GAMBA

PIMENTOSAUCHE | PASSE-PIERRE

37

FRISCHE TRÜFFEL AUS DEM STEMWEDER BERG

HAUSGEMACHTE SPAGHETTINI | PARMESAN

VEGETARISCH

VORSPEISE 21

HAUPTGANG 31

DESSERTS

BLUE STILTON

ORANGE | WALNUSS | PORTWEIN

13

MATCHA-TARTE

HAUSGEMACHTES PFIRSICH-HIBISKUS EIS

13

GEBRANNTÉ CRÈME

HAUSGEMACHTES PFLAUMENEIS | RUM-PFLAUMEN

13

PROBIERDESSERT

APFEL-MOJITO

APFEL-LIMETTEN SORBET

7

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.

TIEMANN's HOTEL



Dit un Dat

Uns Beste wat ji geernhebbt

€

Möhren-Ingwer Suppe

mit Sauerrahm und frischem Koriander

vegetarisch

10

Feldsalat mit Gomadressing

gebackenen Poulardenbruststreifen in Sesamkruste

Papaya und Mango-Chutney

19

Scheiben vom Kalbstafelspitz -kalt-

mit Frankfurter Grüne Soße

und Bratkartoffeln

24

Cordon bleu von der Kikok Hähnchenbrust

mit Rahmmöhren

und Kartoffelpüree

27

„Bœuf Stroganoff“

Geschnetzeltes vom Rinderfilet

mit Gewürzgurken, Rote Bete und Pilzen

dazu hausgemachte Spätzle und Gurkensalat

32

Schnitzel vom Schweinerücken

Wiener Art

hausgemachte Spätzle und bunter Salatteller

21

wahlweise dazu:

- **Pilze in Rahm**

+ 4

TIEMANN's Fish & Chips

Gebackenes Fischfilet mit Remoulade

Erbs-Minz-Püree und Pommes frites

26

JEDEN 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

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 kleiner 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	9
BELSAZAR ROSÉ VERMOUTH TONIC PINK GRAPEFRUIT	GLASS 0,2 L	8,5
JUICY TEA RHUBARB <i>ALCOHOLFREE TEA SECCO</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

CRAYFISH TAILS

CANTALOUPE MELON | MIXED LETTUCE | CHIVES YOGHURT

CARROT-GINGER SOUP

SOUR CREAM | FRESH CORIANDER

„BŒUF STROGANOFF"

STRIPS OF BEEF FILET

BEETROOT | PICKLED CUCUMBERS | MUSHROOMS

HOMEMADE SPAETZLE | CUCUMBER SALAD

MATCHA TARTE

HOMEMADE PEACH HIBISCUS ICE CREAM

3 COURSE MENU 52

4 COURSE MENU 61

WHITE WINE RECOMMENDATION

2024S KAITUI

SAUVIGNON BLANC

DRY

WINERY MARKUS SCHNEIDER

ELLERSTADT (PALATINATE)

BOTTLE 0,75 L

36

RED WINE RECOMMENDATION

2019S CUVEE M

CABERNET SAUVIGNON & MERLOT

DRY

WINERY MEYER

HEUCHELHEIM-KLINGEN (PALATINATE)

BOTTLE 0,75 L

48

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

WINE BY THE GLASS

CA. 0,2 L

WHITE

€

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

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

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

ROSÉ

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

RED

2022S	RIOJA VEGA RIOJA DOC RIOJA (SPAIN)	10
--------------	---	----

2022S	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

€

VITELLO TONNATO "TIEMANN'S STYLE"

VEAL | TUNA | TRUFFEL FOAM

21

CRAYFISH TAILS

CANTALOUPE MELON | MIXED LETTUCE | CHIVES YOGHURT

21

SWEET POTATOES -CARAMELIZED-

FIGS | GOAT CREAM CHEESE | PUMPKIN SEED BRITTLE

17

VEGETARIAN

HOMEMADE MUSHROOM RAVIOLI

KING OYSTER MUSHROOMS | PARMESAN

18

VEGETARIAN

SOUP

SHELLFISH FOAM SOUP

SCALLOP

13

MAIN COURSES

CHOP OF DUROC PIG

KING OYSTER MUSHROOMS | BROAD BEANS | POTATO GRATIN

29

RAGOUT OF VEAL LIVER

SAGE | APPLE | ONIONS | POTATO PUREE

29

FILET OF BLACK ANGUS

PORCINI CREAM | FINGER CARROTS | GNOCCHI

46

OPEN RAVIOLI OF GOURMET FISH WITH GAMBA

PIMENTOSAUCES | PASSE-PIERRE

37

FRESH TRUFFLES FROM LOCAL WOODS

HOMEMADE SPAGHETTINI | GRATED PARMESAN

VEGETARIAN

STARTER

21

MAIN COURSE

31

DESSERTS

BLUE STILTON

ORANGE | WALNUT | PORT WINE

13

MATCHA TARTE

HOMEMADE PEACH HIBISCUS ICE CREAM

13

CRÈME BRÛLÉE

HOMEMADE PLUM ICE CREAM | BRANDIED PLUMS

13

SMALL PORTION TO TRY

APPLE MOJITO

APPLE LIME SORBET

7

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.

TIEMANN'S HOTEL



pub menu

	€
Carrot-ginger soup with sour cream and fresh coriander <i>vegetarian</i>	10
Lamb's lettuce with goma dressing baked chickenbreast strips in sesame crust papaya and mango chutney	19
"Tafelspitz" Cold cuts of veal with Frankfurt Green Sauce and german fried potatoes	24
Cordon bleu of Kikok chicken breast with carrots in cream and potato puree	27
"Bœuf Stroganoff" Strips of beef filet with beetroot, pickled cucumbers and mushrooms homemade spaetzle and cucumber salad	32
Schnitzel of pork loin Viennese style homemade spaetzle and side salad	21
optionally with:	
• mushrooms in cream	+4
Tiemann's Fish & Chips battered fish fillet with remoulade sauce mint mushy peas and chips	26

EVERY 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.