



APERITIF-EMPFEHLUNGEN

		€
TIEMANN'S APERITIF COINTREAU CASSIS GIN WEIßWEIN	GLAS 0,1 L	6
QUITTENSPRITZ QUITTENLIKÖR TONIC PROSECCO	GLAS 0,2 L	8
JUICY TEA RHABARBER VAN NAHMEN ALKOHOLFREIER TEA SECCO	GLAS 0,2 L	8

CHAMPAGNER

CHAMPAGNER RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE“	GLAS 0,1 L	12,5
CHAMPAGNER RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE“	FLASCHE 0,75 L	75

MENÜ

CARPACCIO VON ROTE BETE
ZIEGENKÄSEPRALINE | MEERRETTICHCREME

CONSOMMÉ VOM HEIMISCHEN WILD
WALDPILZRAVIOLI

OCHSENWANGE GESCHMORT
WURZELGEMÜSE | GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE

KÜCHLEIN VON DER CALLEBAUT-SCHOKOLADE
HAUSGEMACHTES BANANENEIS

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

2022ER SUD

PRIMITIVO & MERLOT

TROCKEN

SAN MARZANO (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

€

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.

VORSPEISEN

€

SASHIMI VOM AHI TUNA

WASABI | TERIYAKI | WAKAME | KORIANDER

21

FLUSSKREBSSCHWÄNZE & JAKOBSMUSCHEL

KRUSTENTIERSAUCE | HAUSGEMACHTE SPAGHETTINI

23

BLUTWURST VOM BERLINER BLUTWURSTRITTER

WASABIPÜREE | BIRNENKOMPOTT | ZWIEBEL

19

CARPACCIO VON ROTE BETE

ZIEGENKÄSEPRALINE | MEERRETTICHCREME

15

VEGETARISCH

SUPPE

CONSOMMÉ VOM HEIMISCHEN WILD

WALDPILZRAVIOLI

11

HAUPTGÄNGE

KOTELETT VOM DUROC SCHWEIN VON DER LANDSCHLACHTEREI DETERT

KRÄUTERSEITLINGE | RAHMWIRSING | KARTOFFELGRATIN

29

OCHSENWANGE GESCHMORT

WURZELGEMÜSE | GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE

29

FILET VOM BLACK ANGUS RIND

GORGONZOLA | KONFIERTE SCHALOTTEN | GNOCCHI

46

MEDAILLONS VOM SEETEUFEL IM ZUCCHINIMANTEL

BEURRE BLANC | SAFRAN-RISOTTO

37

HAUSGEMACHTE SPAGHETTINI

FRISCHE TRÜFFEL | PARMESAN

VEGETARISCH

VORSPEISE 21

HAUPTGANG 31

DESSERTS

BLUE STILTON

ORANGE | WALNUSS | PORTWEIN

13

KÜCHLEIN VON DER CALLEBAUT-SCHOKOLADE

HAUSGEMACHTES BANANENEIS

13

GEBRANNTÉ CRÈME

HAUSGEMACHTES PFLAUMENEIS | RUM-PFLAUMEN

13

PROBIERDESSERT

HAUSGEMACHTE ROTE GRÜTZE

BOURBON-VANILLEIS

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.



Dit un Dat

Uns Beste wat ji geernhebbt

€

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis
steirisches Kernöl | gerösteten Kürbiskernen
vegetarisch

10

Feldsalat mit Wurstebrotcroutons
Balsamico-Vinaigrette | süß sauer eingelegter Kürbis

15

Cordon bleu von der Maispoularde
Zitronen-Senf-Mayo
Pommes frites | Gurkensalat

23

Buletten vom Reh aus heimischer Jagd
Wacholderrahm | Rotkohl | Kartoffelpüree

19

Schnitzel vom Schweinerücken
Wiener Art

Bratkartoffeln | bunter Salatteller

21

wahlweise dazu:

- **Pilze in Rahm**

+ 4

Geröstetes Fleisch
Geschnetzeltes vom Rind, Schwein und Poularde in Pfeffersauce
hausgemachte Spätzle | bunter Salatteller

23

Fischpfanne nach Art des Hauses
Gebratene Fischfiletwürfel mit Tomaten, Zwiebeln, Kräutern
dazu Bratkartoffeln und kleiner Salatteller

24

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.
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.



APERITIF RECOMMENDATION

		€
TIEMANN'S APERITIF COINTREAU CASSIS GIN WHITE WINE	GLASS 0,1 L	6
QUNICESPRIZZ QUINCE LIQUEUR TONIC PROSECCO	GLASS 0,2 L	8
JUICY TEA RHUBARB ALCOHOLFEE TEA SECCO	GLASS 0,2 L	8

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE"	GLASS 0,1 L	12,5
CHAMPAGNE RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE"	BOTTLE 0,75 L	75

MENU

CARPACCIO BEET ROOT
HORSERADISH | GOAT CHEESE | PUMPERNICKEL

CONSOMMÉ OF LOCAL VENISON
WILD MUSHROOM RAVIOLI

BRAISED OX CHEEK
ROOT VEGETABLES | TRUFFLED POTATO GRATIN

CAKE OF CALLEBAUT CHOCOLATE
HOMEMADE BANANA 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

2022S SUD

PRIMITIVO & MERLOT
DRY
 SAN MARZANO (ITALY)

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

€

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	ROSA ROT – 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.



MENU

STARTERS

€

SASHIMI OF AHI TUNA

WASABI | TERIYAKI | WAKAME | CORIANDER

21

CRAYFISH TAILS & SCALLOP

CRUSTACEAN SAUCE | HOMEMADE SPAGHETTINI

23

BLACK PUDDING

WASABI PUREE | PEAR COMPOTE | ONIONS

19

CARPACCIO BEET ROOT

HORSERADISH | GOAT CHEESE | PUMPERNICKEL

15

VEGETARIAN

SOUP

CONSOMMÉ OF LOCAL VENISON

WILD MUSHROOM RAVIOLI

11

MAIN COURSES

CHOP OF DUROC PIG

KING OYSTER MUSHROOMS | CREAM SAVOY CABBAGE | POTATO GRATIN

29

BRAISED OX CHEEK

ROOT VEGETABLES | TRUFFLED POTATO GRATIN

29

FILET OF BLACK ANGUS

GORGONZOLA | CONFIT SHALLOTS | GNOCCHI

46

MEDALLIONS OF MONK FISH IN ZUCCHINI WRAP

BEURRE BLANC | SAFFRON RISOTTO

37

HOMEMADE SPAGHETTINI

FRESH TRUFFLES | GRATED PARMESAN

VEGETARIAN

STARTER

21

MAIN COURSE

31

DESSERTS

BLUE STILTON

ORANGE | WALNUT | PORT WINE

13

CAKE OF CALLEBAUT CHOCOLATE

HOMEMADE BANANA ICE CREAM

13

CRÈME BRÛLÉE

HOMEMADE PLUM ICE CREAM | BRANDIED PLUMS

13

SMALL PORTION TO TRY

HOMEMADE RED BERRY COMPOTE

BOURBON VANILLA ICE CREAM

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.



pub menu

	€
Pumpkin creme soup with Styrian seed oil and pumpkin seeds <i>vegetarian</i>	10
Lamb's lettuce with black pudding croutons Balsamic vinaigrette sweet sour pickled papaya and mango chutney	15
Cordon bleu of cornfed chicken lemon mustard mayo pommes frites cucumber salad	23
Meatballs of local venison with juniper cream sauce red cabbage mashed potatoes	19
Schnitzel of pork loin Viennese style german style fried potatoes side salad	21
optionally with: • mushrooms in cream	+4
Roasted meat strips of beef, pork and chicken in pepper sauce homemade spaetzle with mixed salad	23
Specialty of the house pan fried fish fillet cubes with tomatoes, onions, herbs with german style fried potatoes and side salad	24

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