

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	6,5
JUICY TEA RHABARBER VAN NAHMEN <i>ALKOHOLFREIER TEA SECCO</i>	GLAS 0,2 L	8

CHAMPAGNER

CHAMPAGNER HEIDSIECK & CO MONOPOLE BRUT	GLAS 0,1 L	12,5
CHAMPAGNER HEIDSIECK & CO MONOPOLE BRUT	FLASCHE 0,75 L	75

MENÜ

KALBSZUNGE TERIYAKI WALDORFSALAT

SELLERIE | APFEL | WALNUSS

MAISCREMESUPPE

CHILI | KNUSPERMAIS

FILET VOM SKREI

UNTER DER RAUCHMANDEL-APRIKOSENKRUSTE

KOKOSSCHAUM | HARISSAMÖHREN | BULGUR

KOKOS-TAPIOKA-PUDDING

MANGO | MARACUJA

3-GANG MENÜ 55

4-GANG MENÜ 64

WEIßWEIN-EMPFEHLUNG

2024ER WEIßBURGUNDER „MUSCHELKALK“

TROCKEN

BIO-WEIN

WEINGUT MEYER

HEUCHELHEIM-KLINGEN (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

2023ER	SUD PRIMITIVO & MERLOT TROCKEN CANTINE SAN MARZANO SAN MARZANO DI S.G. (ITALIEN)	10
---------------	---	----

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

Für Flaschenweine reichen wir Ihnen auch gerne unsere große Weinkarte.
Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der zurzeit gültigen Mehrwertsteuer.

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

€

GEBRATENE GAMBAS

HAUSGEMACHTE SPAGHETTINI | KRUSTENTIERSAUCE

21

CARPACCIO VOM BLACK ANGUS

JAPANISCHE MAYO | TERIYAKI | FRITTIERTE RAUKE

19

KALBSZUNGE TERIYAKI WALDORFSALAT

SELLERIE | APFEL | WALNUSSE

18

HAUSGEMACHTE GEMÜSE GYOZAS

SPINATSALAT | KORIANDER | SESAM

15

VEGETARISCH

SUPPE

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE GRATINIERT

GRUYÈRE | THYMIAN | WEIßWEIN

11

HAUPTGÄNGE

ZWEIERLEI VOM SALZWIESENLAMM KOTELETT & RÜCKEN

BOHNENGEMÜSE | KARTOFFELGRATIN

46

KÖNIGSBERGER KLOPSE VOM BIO-KALB

KARTOFFELPÜREE | ROTE BETE-GRANATAPFEL SALAT

23

OCHSENBÄCKCHEN GESCHMORT

WILDER BROKKOLI | GEBACKENE POLENTA

32

FILET VOM SKREI UNTER DER RAUCHMANDEL-APRIKOSENKRUSTE

KOKOSSCHAUM | HARISSAMÖHREN | BULGUR

36

SPITZKOHL GESCHMORT

MISO | NATURREIS | SESAM

19

VEGETARISCH

DESSERTS

GEBACKENER ZIEGENKÄSE

KARTOFFEL-THYMIANMANTEL | FEIGENCREME

13

ERDNUSS -WALNUSSE TARTELETTE

HAUSGEMACHTES VANILLEEIS

13

KOKOS-TAPIOKA-PUDDING

MANGO | MARACUJA

11

PROBIERDESSERT

HAUSGEMACHTES ESPRESSOEIS

5

TIEMANN's HOTEL



Soul Food around the world *Leibspeisen aus der ganzen Welt*

€

Maiscrèmesuppe

Chili | Knuspermais
vegetarisch

10

Schnitzel vom Duroc-Schwein

Wiener Art

mit Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller

21

wahlweise dazu:

- Pilze in Rahm

+ 4

Fischpfanne „Pannfisch Art“

Senfsauce | Bratkartoffeln | Gurkensalat

23

Tiemann's Burgerfrühling

Der Schweizer

Burger aus der Black Angus Hüfte, Briochebun
Schweizer Raclettekäse, eingelegte Gurken, Bacon
Röstzwiebeln und Tiemann's Burgersauce

22

Der mit ohne Fleisch

Kohlrabischnitzel, Briochebun
Grillgemüse, Pilze, Tomaten
Sprossen, Tiemann's Burgersauce

19

Der Luxuriöse

Burger aus der Black Angus Hüfte, Briochebun
gebratene Gänseleber, Trüffelspäne und Trüffelcreme

29

**Zu allen Burgern servieren wir unseren hausgemachten Cole Slaw
Pommes frites und hausgemachten Ketchup**

JEDEN 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

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	€ 3,6
König Pilsener 0,3 l	€ 3,8
Barre Pils 0,2 l	€ 2,6
König Pilsener 0,2 l	€ 2,7
Barre Weizen 0,5 l	€ 5,7
Barre Weizen 0,3 l	€ 3,8
Barre dunkel 0,3 l	€ 3,8

Flaschenbiere

Barre Weizen alkoholfrei 0,5 l	€ 5,7
Erdinger kristallklar 0,5 l	€ 5,7
Barre Frey 0,33 l	€ 3,6
Vitamalz 0,33 l	€ 3,6

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	€ 3,4
Tomaten- / Trauben- / Kirsch- / Bananensaft 0,2 l	€ 3,7
als Saftschorlen 0,4 l	€ 6,0
Orangen- / Apfel- / Maracujasaft 0,2 l	€ 3,4
als Saftschorlen 0,4 l	€ 5,8
Lütt's Landlust – Holunderblüte oder Rhabarber 0,33 l	€ 4,0
Schweppes Ginger Ale / Tonic Water / Bitter Lemon 0,2 l	€ 3,5

Heißgetränke

Tasse Café Crème	€ 2,8
Tasse Espresso	€ 2,9
Tasse Espresso doppelt	€ 4,9
Tasse Espresso Macchiato	€ 3,1
Tasse Cappuccino	€ 3,5
Tasse Milchkaffee	€ 3,8
Tasse heiße Schokolade	€ 3,8
Latte Macchiato	€ 3,8
Glas Tee <i>diverse Sorten</i>	€ 2,8

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	€ 3,8
Linie-Aquavit 2 cl	€ 3,2
Helbing Kümmel 2 cl	€ 2,8
Lütts kleener Katteker Haselnuss-Likör 2cl	€ 2,8
Fernet Branca, Fernet Menta 2cl	€ 2,8
Ramazotti, Averna 2 cl	€ 3,0
Bullenschluck 2 cl	€ 3,4
Anisschnäpse (Ouzo, Sambuca, Pernod) 2cl	€ 2,8
Weizenkorn, Rhabarberlikör 2cl	€ 2,4
Mampe Vodka 2cl	€ 3,4
Jacobs Eierlikör 2cl	€ 3,7

Eine Auswahl an weiteren Spirituosen finden Sie auf unserer Weinkarte.

TIEMANN'S HOTEL



APERITIF RECOMMENDATION

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

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE HEIDSIECK & CO MONOPOLE BRUT	GLASS 0,1 L	12,5
CHAMPAGNE HEIDSIECK & CO MONOPOLE BRUT	BOTTLE 0,75 L	75

MENU

TONGUE OF VEAL TERIYAKI WALDORF SALAD

CELERY | APPLE | WALNUT

CREAMY CORN SOUP

CHILI | CRUNCHY CORN

FILLET OF SKREI

UNDER ALMOND-APRICOT CRUST

COCOS FOAM | HARISSA CARROTS | BULGUR

COCONUT TAPIOKA PUDDING

MANGO | PASSION FRUIT

3 COURSE MENU 55

4 COURSE MENU 64

WHITE WINE RECOMMENDATION

2024S WEIßBURGUNDER "MUSCHELKALK"

PINOT BLANC

DRY

WINERY MEYER

HEUCHELHEIM-KLINGEN (PALATINATE)

BOTTLE 0,75 L

32

ROSE WINE RECOMMENDATION

2024S ROSÉ "SAIGNER"

DRY

WINERY MARKUS SCHNEIDER

ELLERSTADT (PALATINATE)

BOTTLE 0,75 L

35

All prices are quoted in euro and include the currently applicable VAT.

TIEMANN'S HOTEL



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

2023S	SUD PRIMITIVO & MERLOT DRY CANTINE SAN MARZANO SAN MARZANO DI S.G. (ITALY)	10
2022S	URSPRUNG RED WINE CUVEE DRY WINERY MARKUS SCHNEIDER ELLERSTADT (PALATINATE)	10

For wine by the bottle we would also be happy to offer you our large wine list.
All prices are quoted in euro and include the currently applicable VAT.

TIEMANN's HOTEL



MENU

STARTERS

€

FRIED GAMBAS

HOMEMADE SPAGHETTINI | CRUSTACEAN-BUTTER

21

BLACK ANGUS CARPACCIO

JAPANESE MAYO | TERIYAKI | FRIED ARUGULA

19

TONGUE OF VEAL TERIYAKI WALDORF SALAD

CELERY | APPLE | WALNUT

18

HOMEMADE VEGETABLE GYOZAS

SPINACH SALAD | CORIANDER | SESAME

17

VEGETARIAN

SOUP

FRENCH ONION SOUP AU GRATIN

GRUYERE CHEESE | THYME | WHITE WINE

11

MAIN COURSES

TWO STYLES OF LAMB SADDLE & CHOP

MIXED BEANS | POTATO GRATIN

46

"KÖNIGSBERG MEATBALLS" OF ORGANIC VEAL

MASHED POTATOES | BEETROOT-POMEGRANATE SALAD

23

OX CHEEK BRAISED

BROKKOLINI | BAKED POLENTA

32

FILLET OF SKREI UNDER ALMOND-APRICOT CRUST

COCOS FOAM | HARISSA CARROTS | BULGUR

36

BRAISED POINTED CABBAGE

MISO | BROWN RICE | SESAME

19

VEGETARIAN

DESSERTS

BAKED GOAT CHEESE

THYME POTATO COAT | FIG CREME

13

PEANUT - WALNUT TARTLET

HOMEMADE VANILLA ICE CREAM

13

COCONUT TAPIOKA PUDDING

MANGO | PASSION FRUIT

11

SMALL PORTION TO TRY

HOMEMADE ESPRESSO ICE CREAM

5

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

TIEMANN'S HOTEL



Soul food around the world

€

Creamy corn soup

Chili | crunchy corn
vegetarian

10

Schnitzel of Duro pork

Viennese style

panfried potatoes | side salad

21

optionally with:

- mushrooms in cream

+4

Fish pan "Pannfisch style"

mustard sauce | panfried potatoes | cucumber salad

23

Tiemann's Burger spring

The Swiss One

Burger of black angus, brioche bun
swiss raclette cheese, pickled cucumbers, bacon
fried onions and Tiemann's burger sauce

22

The One without meat

Schnitzel of kohlrabi, brioche bun
Grilled vegetables, mushrooms, avocado, sprouts

19

The Luxurious One

Meatball of black angus haunch, brioche bun
fried goose liver, truffle flakes and truffle mayonnaise

29

**All burgers are served with homemade cole slaw
fries and homemade Ketchup**

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

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.