

TIEMANN'S HOTEL



APERITIF-EMPFEHLUNGEN

		€
„PIMM'S CUP“ PIMM'S NO. 1 GINGER ALE, ORANGE, MINZE, LIMETTE	GLAS 0,2 L	8,5
PROSECCO MIT HAUSGEMACHTEM RHABARBERSIRUP	GLAS 0,1 L	7,5
ELDER CHERRY FIZZ 0,0% ALKOHOLFREI	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

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN
MANGO-RHABARBERCHUTNEY | HARISSA

SPARGELCREMESUPPE
FRISCHER SPARGEL | KERBEL

CREPINETTE VON DER MAISPOULARDE
MORCHELRAHM | ZWEIERLEI SPARGEL | KARTOFFELPÜREE

ZITRONEN TARTELETTE
HAUSGEMACHTES MOJITOEIS

3-GANG MENÜ 55

4-GANG MENÜ 64

WEIßWEIN-EMPFEHLUNG

2024ER RIESLING

TROCKEN

WEINGUT DÖNNHOFF

OBERHAUSEN (NAHE)

FLASCHE 0,75 L

39

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.

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 **ROSAROT -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 CUVEE 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.

TIEMANN'S HOTEL



SPEISEKARTE

VORSPEISEN

	€
NORDDEUTSCHE ANTI-PASTI <i>KRABBE KABELJAU GURKENSALAT LACHSTATAR</i> <i>MINI STRAMMER MAX MIT WACHTELSPIEGELEI</i>	19
GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN <i>MANGO-RHABARBERCHUTNEY HARISSA</i>	21
KÖNIGINPASTETE <i>HÜHNCHEN KALBSZUNGE KRÄUTERSEITLINGE GRÜNER SPARGEL</i>	17
GEBACKENES EI <i>TRÜFFELSCHAUM KARTOFFELPÜREE</i> VEGETARISCH	18

SUPPE

BEEF TEA VOM WEIDEOCHSEN <i>CARPACCIO POLENTA-NOCKEN</i>	12
--	----

HAUPTGÄNGE

ZWEIERLEI VOM SALZWIESENLAMM RÜCKEN & RAGOUT <i>BOHNEN RATATOUILLE KARTOFFELGRATIN</i>	42
CREPINETTE VON DER MAISPOULARDE <i>MORCHELRAHM ZWEIERLEI SPARGEL KARTOFFELPÜREE</i>	33
PORTION DEUTSCHER SPARGEL VOM SPARGELHOF WINKELMANN <i>SAUCE HOLLANDAISE ZERLASSENE BUTTER GRENAILLE-KARTOFFELN</i> WAHLWEISE MIT...	28
... GERÄUCHERTEM KERNSCHINKEN	33
... SCHNITZEL VOM SCHWEINFILET	36
... FILET VOM IKARIMI-LACHS	39
FILET VOM SKREI UNTER DER ZWIEBELKRUSTE <i>WARMER BÄRLAUCH-KARTOFFELSALAT</i>	36
HAUSGEMACHTE RAVIOLI <i>RICOTTA-BASILIKUM BÄRLAUCHSCHAUM PINIENKERNE</i> VEGETARISCH	25

DESSERTS

ZIEGENKÄSE CREME BRÛLÉE <i>BIRNE FEIGE PISTAZIE</i>	13
ZITRONEN TARTELETTE <i>HAUSGEMACHTES MOJITO EIS</i>	13
FRÜHLINGS-BLUMENTOPF <i>WEIßE MOUSSE VON DER CALLEBAUTSCHOKOLADE EIERLIKÖREIS</i>	13
PROBIERDESSERT RHABARBERGRÜTZE <i>HAUSGEMACHTES ERDBEER-SAUERRAHMEIS</i>	7

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

TIEMANN'S HOTEL



Dit un Dat

Uns Beste wat ji geernhebbt

	€
Spargelcremesuppe frischer Spargel Kerbel vegetarisch	10
Gemischte Blattsalate in Joghurt-Kräuter-Dressing frische Früchte gebratene Maispouardenbrust	21
Geröstetes Fleisch Geschnetzeltes vom Rind, Schwein und Poularde in Pfeffersauce hausgemachte Spätzle bunter Salatteller	23
Rumpsteak (ca. 250 g) vom Black Angus Café de Paris Butter Bratkartoffeln grüne Bohnen	38
Schnitzel vom Duroc-Schwein Wiener Art hausgemachte Spätzle bunter Salatteller	21
wahlweise dazu: • Pilze in Rahm	+ 4
Fischpfanne „Pannfisch Art“ Senfsauce Bratkartoffeln Gurkensalat	24

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

		€
„PIMM'S CUP“ <i>PIMM'S NO. 1 GINGER ALE, ORANGE, MINT, LIME</i>	GLASS 0,2 L	8,5
PROSECCO WITH HOMEMADE RUBARB SYRUP	GLASS 0,1 L	7,5
ELDER CHERRY FIZZ 0,0% <i>ALKOHOLFREE</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

PAN-SEARED SCALLOPS

MANGO-RHUBARB CHUTNEY | HARISSA

CREAM OF ASPARAGUS SOUP

FRESH ASPARAGUS | CHERVIL

CREPINETTE OF CORN-FED CHICKEN

MOREL CREAM | DUO OF ASPARAGUS | MASHED POTATOES

LEMON TARTLET

HOMEMADE MOJITO ICE CREAM

3 COURSE MENU 55

4 COURSE MENU 64

WHITE WINE RECOMMENDATION

2024S RIESLING

DRY

WINERY DÖNNHOFF

OBERHAUSEN (NAHE)

BOTTLE 0,75 L

39

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

€

NORTHERN GERMAN ANTIPASTI

BROWN SHRIMP COD CUCUMBER SALAD | SALMON TARTARE

MINI OPEN-FACED HAM SANDWICH WITH QUAIL'S FRIED EGG

19

PAN-SEARED SCALLOPS

MANGO-RHUBARB CHUTNEY | HARISSA

21

CHICKEN AND VEAL VOL-AU-VENT

KING OYSTER MUSHROOMS | GREEN ASPARAGUS

17

BAKED EGG

TRUFFLE FOAM | POTATO PUREE

18

VEGETARIAN

SOUP

BEEF TEA

CARPACCIO | POLENTA DUMPLINGS

12

MAIN COURSES

TWO STYLES OF LAMB SADDLE & RAGOUT

GREEN BEANS | RATATOUILLE | POTATO GRATIN

42

CREPINETTE OF CORN-FED CHICKEN

MOREL CREAM | DUO OF ASPARAGUS | MASHED POTATOES

33

PORTION OF GERMAN ASPARAGUS FROM WINKELMANN ASPARAGUS FARM

SAUCE HOLLANDAISE | MELTED BUTTER | GRENAILLE POTATOES

28

OPTIONAL WITH...

... SMOKED COUNTRY HAM

33

... PORK FILLET SCHNITZEL

36

... IKARIMI SALMON FILLET

39

SKREI COD FILLET UNDER AN ONION CRUST

WARM WILD GARLIC POTATO SALAD

36

HOMEMADE RAVIOLI

RICOTTA-BASIL | WILD GARLIC FOAM

24

VEGETARIAN

DESSERTS

GOAT'S CHEESE CREME BRULEE

PEAR | FIG | PISTACHIO

13

LEMON TARTLET

HOMEMADE MOJITO ICE CREAM

13

SPRING FLOWER POT

WHITE CALLEBAUT CHOCOLATE MOUSSE | EGG LIQUEUR ICE CREAM

13

TASTING DESSERT

RHUBARB COMPOTE

HOMEMADE STRAWBERRY SOUR CREAM ICE CREAM

7

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

TIEMANN'S HOTEL



A little bit of this & that *Our favourites – the things you love most*

	€
Cream of asparagus soup Fresh asparagus chervil vegetarisch	10
Mixed leaf salads in a yogurt herb dressing Fresh fruits Pan-seared corn-fed chicken breast	21
Roasted meats Sliced beef, pork and chicken in pepper sauce Homemade spätzle mixed salad	23
Black Angus rump steak (approx. 250 g) Café de Paris butter Fried potatoes green beans	38
Duroc pork schnitzel Vienna style Homemade spätzle mixed salad	21
Optional: Mushrooms in cream sauce	+ 4
Fish pan "Pannfisch style" Mustard sauce fried potatoes cucumber salad	23

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.