

# TIEMANN'S HOTEL



## APERITIF-EMPFEHLUNGEN

		€
HELBING BASIL TONIC <i>HELBING   BASILIKUM   ZITRONE   TONIC</i>	GLAS 0,2 L	8,5
PROSECCO MIT HAUSGEMACHTEM RHABARBERSIRUP	GLAS 0,1 L	7,5
VAN NAHMEN SPARKLING JUICY TEA VERBENE-RIESLING <i>ALKOHOLFREI</i>	GLAS 0,2 L	8

## CHAMPAGNER

CHAMPAGNER ÉTIENNE BONHEUR BRUT	GLAS 0,1 L	12,5
CHAMPAGNER ÉTIENNE BONHEUR BRUT	FLASCHE 0,75 L	75

## MENÜ

### GRÜNER & WEIßER SPARGEL IN TEMPURA *CURRY-HOLLANDAISE*

\*\*\*

### BEEF TEA VOM WEIDEOCHSEN *CARPACCIO | POLENTA-NOCKEN*

\*\*\*

### OCHSENBÄCKCHEN GESCHMORT *KONFIERTE KAROTTEN | KARTOFFELGRATIN*

\*\*\*

### ZITRONEN TARTELETTE *HAUSGEMACHTES MOJITOEIS*

3-GANG MENÜ 55

4-GANG MENÜ 64

## WEIßWEIN-EMPFEHLUNG

2025ER KAITUI  
SAUVIGNON BLANC  
TROCKEN  
WEINGUT MARKUS SCHNEIDER  
ELLERSTADT (PFALZ)

FLASCHE 0,75 L

38

## ROTWEIN-EMPFEHLUNG

2018ER HEINRICH NAKED RED  
ROTWEINCUVEE  
TROCKEN  
WEINGUT HEINRICH  
ÖSTERREICH, BURGENLAND

FLASCHE 0,75 L

32

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

# TIEMANN'S HOTEL



## OFFENE WEINE

CA. 0,2 L

### WEISS

€

<b>2024ER</b>	<b>TIEMANN'S WEISS -BIO-WEIN-</b> WEIßBURGUNDER & CHARDONNAY TROCKEN SONDERABFÜLLUNG „TIEMANN'S HOTEL“ WEINGUT BERGDOLT DUTTWEILER (PFALZ)	9
<b>2024ER</b>	<b>TIEMANN'S GRAU</b> GRAUBURGUNDER TROCKEN SONDERABFÜLLUNG „TIEMANN'S HOTEL“ WEINGUT JOACHIM HEGER IHRINGEN (BADEN)	9
<b>2024ER</b>	<b>RIESLING -BIO-WEIN-</b> TROCKEN WEINGUT KARL MAY OSTHOFEN (RHEINHESSEN)	9

### ROSÉ

<b>2024ER</b>	<b>ROSAROT -BIO-WEIN-</b> TROCKEN WEINGUT KARL MAY OSTHOFEN (RHEINHESSEN)	9
---------------	--	---

### ROT

<b>2023ER</b>	<b>SUD</b> PRIMITIVO & MERLOT TROCKEN CANTINE SAN MARZANO SAN MARZANO DI S.G. (ITALIEN)	10
<b>2022ER</b>	<b>URSPRUNG</b> 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

€

#### KÖNIGINPASTETE

HÜHNCHEN | KALBSZUNGE | KRÄUTERSEITLINGE | GRÜNER SPARGEL

17

#### GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN

MANGO-RHABARBERCHUTNEY | HARISSA

21

#### VITELLO TONNATO KLASSISCH

KALB | TUNFISCH | KAPERN

19

#### GRÜNER & WEIßER SPARGEL IN TEMPURA

CURRY-HOLLANDAISE

VEGETARISCH

16

### SUPPE

#### BEEF TEA VOM WEIDEOCHSEN

CARPACCIO | POLENTA-NOCKEN

12

### HAUPTGÄNGE

#### PORTION DEUTSCHER SPARGEL VOM SPARGELHOF WINKELMANN

SAUCE HOLLANDAISE | ZERLASSENE BUTTER | GRENAILLE-KARTOFFELN

WAHLWEISE MIT...

28

... GERÄUCHERTEM KERNSCHINKEN

33

... SCHNITZEL VOM SCHWEINEFILET

36

... FILET VOM IKARIMI-LACHS

39

#### MEDAILLONS VOM REH AUS HEIMISCHER JAGD

EIGENE JUS | SPITZKOHL | KARTOFFELPÜREE

46

#### OCHSENBÄCKCHEN GESCHMORT

KONFIERTE KAROTTEN | KARTOFFELGRATIN

32

#### GANZE MAISCHOLLE GEBRATEN

KROSSER SPECK | ANGESCHWENKTE GRENAILLE-KARTOFFELN | BUNTER SALATTeller

29

#### HAUSGEMACHTE SPAGHETTINI

FRISCHE TRÜFFEL | PARMESAN

VEGETARISCH

VORSPEISE 21

HAUPTGANG 31

### DESSERTS

#### ZIEGENFRISCHKÄSE GEBACKEN

ANANAS | HAUSGEMACHTES VANILLEEIS

13

#### ZITRONEN TARTELETTE

HAUSGEMACHTES MOJITOEIS

13

#### SPEZIALITÄT DES HAUSES

#### STEMSHORNER STIPPMILCH

FRISCHE BEERENFRÜCHTE | ZIMTZUCKER

NORMAL 13

KLEIN 10

#### PROBIERDESSERT

#### RHABARBERGRÜTZE

HAUSGEMACHTES ERDBEER-SAUERRAHMEIS

7

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

# TIEMANN'S HOTEL



## Dit un Dat

### Uns Beste wat ji geernhebbt

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

		€
HELBING BASIL TONIC <i>HELBING   BASIL   LEMON   TONIC WATER</i>	GLASS 0,2 L	8,5
PROSECCO WITH HOMEMADE RHUBARB SYRUP	GLASS 0,1 L	7,5
VAN NAHMEN SPARKLING JUICY TEA LEMON VERBENA RIESLING <i>ALCOHOLFREE</i>	GLASS 0,2 L	8

## CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ÉTIENNE BONHEUR BRUT	GLASS 0,1 L	12,5
CHAMPAGNE ÉTIENNE BONHEUR BRUT	BOTTLE 0,75 L	75

## MENU

### GREEN & WHITE ASPARAGUS IN TEMPURA COAT

*CURRY HOLLANDAISE*

\*\*\*

### BEEF TEA

*CARPACCIO | POLENTA DUMPLINGS*

\*\*\*

### OX CHEEK

BRAISED

*CONFIT CARROTS | POTATO GRATIN*

\*\*\*

### LEMON TARTLET

*HOMEMADE MOJITO ICE CREAM*

3 COURSE MENU 55

4 COURSE MENU 64

## WHITE WINE RECOMMENDATION

### 2025S KAITUI

SAUVIGNON BLANC

DRY

WINERY MARKUS SCHNEIDER

ELLERSTADT (PALATINATE)

BOTTLE 0,75 L

38

## RED WINE RECOMMENDATION

### 2018S HEINRICH NAKED RED

RED WINE CUVEE

DRY

WINERY HEINRICH

AUSTRIA

BOTTLE 0,75 L

32

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

# TIEMANN'S HOTEL



## WINE BY THE GLASS

CA. 0,2 L

### WHITE

€

<b>2024S</b>	<b>TIEMANN'S WEISS</b> – ORGANIC WINE - PINOT BLANC & CHARDONNAY DRY SPECIAL EDITION „TIEMANN'S HOTEL“ WINERY BERGDOLT DUTTWEILER (PALATINATE)	9
<b>2024S</b>	<b>TIEMANN'S GRAU</b> PINOT GRIS DRY SPECIAL EDITION „TIEMANN'S HOTEL“ WINERY JOACHIM HEGER IHRINGEN (BADEN)	9
<b>2024S</b>	<b>RIESLING</b> - ORGANIC WINE - DRY WINERY KARL MAY OSTHOFEN (RHINEHESSEN)	9

### ROSÉ

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

### RED

<b>2023S</b>	<b>SUD</b> PRIMITIVO & MERLOT DRY CANTINE SAN MARZANO SAN MARZANO DI S.G. (ITALY)	10
<b>2022S</b>	<b>URSPRUNG</b> 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

€

#### CHICKEN AND VEAL VOL-AU-VENT

*KING OYSTER MUSHROOMS | GREEN ASPARAGUS*

17

#### PAN-SEARED SCALLOPS

*MANGO-RHUBARB CHUTNEY | HARISSA*

21

#### VITELLO TONNATO CLASSIC

*VEAL | TUNA | CAPERS*

19

#### GREEN & WHITE ASPARAGUS IN TEMPURA COAT

*CURRY HOLLANDAISE*

VEGETARIAN

16

### SOUP

#### BEEF TEA

*CARPACCIO | POLENTA DUMPLINGS*

12

### MAIN COURSES

#### 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

#### MEDAILLONS OF LOCALLY HUNTED VENISON

*JUS | POINTED CABBAGE | POTATO PUREE*

46

#### OX CHEEK BRAISED

*CONFIT CARROTS | POTATO GRATIN*

32

#### WHOLE SPRING PLAICE PANFRIED

*CRISPY BACON BITS | GRENAILLE POTATOES | MIXED SALAD*

29

#### HOMEMADE SPAGETTHINI

*FRESH TRUFFLES | GRATED PARMESAN*

VEGETARIAN

STARTER 21

MAIN COURSE 31

### DESSERTS

#### CREAMY GOAT'S CHEESE BAKED

*PINEAPPLE | HOMEMADE VANILLA ICE CREAM*

13

#### LEMON TARTLET

*HOMEMADE MOJITO ICE CREAM*

13

#### SPECIALTY OF THE HOUSE

##### "STIPPMILCH"

*FRESH BERRIES | CINNAMON SUGAR*

REGULAR 13

SMALL 10

#### 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*

	€
<b>Cream soup of asparagus</b> fresh asparagus   chervil vegetarisch	10
<b>Mixed leaf salads in a yogurt herb dressing</b> fresh fruits pan-seared corn-fed chicken breast	21
<b>Roasted meats</b> Sliced beef, pork and chicken in pepper sauce homemade spätzle   mixed salad	23
<b>Black Angus rump steak</b> (approx. 250 g) white pepper sauce fried potatoes   green beans	38
<b>Duroc pork schnitzel</b> <b>Vienna style</b> homemade spätzle   mixed salad	21
Optional: <b>Mushrooms in cream sauce</b>	+ 4
<b>Fish pan "Pannfisch style"</b> mustard sauce   fried potatoes   cucumber 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

*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.