

TIEMANN'S HOTEL



APERITIF-EMPFEHLUNGEN

		€
TIEMANN'S PROSECCO WEIZEN	GLAS 0,2 L	9
HAUSGEMACHTER LIMONCELLO <i>PROSECCO</i> <i>ZITRONE</i> <i>MINZE</i>	GLAS 0,2 L	9
JUICY TEA RHABARBER VAN NAHMEN <i>ALKOHOLFREIER TEA SECCO</i>	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

MATJESTATAR

ROTE BETE | *GURKEN-DILL-EIS*

ZUCKERSCHOTENCREMESUPPE

MINZCROUTONS

REHRAGOUT

-AUS HEIMISCHER JAGD-

PFEFFERKIRSCHEN | *SPITZKOHL* | *SPÄTZLE*

FRANZÖSISCHE SCHOKOTARTE

-LAUWARM-

HAUSGEMACHTES HIMBEEREIS

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

ROSÉWEIN-EMPFEHLUNG

2025ER MIRAVAL STUDIO BY MIRAVAL

ROSÉ

TROCKEN

ALPES-CÔTE D'AZUR

PROVENCE (FRANKREICH)

FLASCHE 0,75 L

36

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

2025ER **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

<u>VORSPEISEN</u>	€
PIFFERLINGE -GEBRATEN- AVOCADO ZIEGENFRISCHKÄSE GRANATAPFEL VEGETARISCH	18
JAKOBSMUSCHELN WASSERMELONE MISO	21
MATJESTATAR ROTE BETE GURKEN-DILL-EIS	17
BURRATA -GEBACKEN- TOMATE PFIRSICH BALSAMICO VEGETARISCH	16
<u>SUPPE</u>	
WILD-CONSOMMÉ REHCARPACCIO GRIEßNOCKEN	13
<u>HAUPTGÄNGE</u>	
BÜRGERMEISTERSTÜCK VOM BLACK ANGUS RIND -SOUS VIDE- PIFFERLINGE FINGERMÖHREN KARTOFFELGRATIN	42
REHRAGOUT -AUS HEIMISCHER JAGD- PFEFFERKIRSCHEN SPITZKOHL SPÄTZLE	33
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM BIO-KALB PREISELBEEREN ERDÄPFEL-VOGERLSALAT GURKENSALAT	32
SEETEUFEL -IN CHORIZO-ÖL KONFIERT- BEURRE BLANC RATATOUILLE POLENTAWÜRFEL	35
HAUSGEMACHTE RICOTTA-KRÄUTER RAVIOLI PIFFERLINGE PARMESAN PINIENKERNE VEGETARISCH	VORSPEISE 18 HAUPTGANG 27
<u>DESSERTS</u>	
ZIEGENFRISCHKÄSE -GEBACKEN- ANANAS HAUSGEMACHTES VANILLEEIS	13
FRANZÖSISCHE SCHOKOLADENTARTE -LAUWARM- HAUSGEMACHTES HIMBEEREIS	13
SPEZIALITÄT DES HAUSES	
STEMSHORNER STIPPMILCH FRISCHE BEERENFRÜCHTE ZIMTZUCKER	NORMAL 13 KLEIN 10
PROBIERDESSERT	
TIEMANN'S EISKAFFEE BOURBONVANILLE-EIS KARAMELL	7

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

TIEMANN'S HOTEL



Dit un Dat

Uns Beste wat ji geernhebbt

	€
Zuckerschotencremesuppe mit Minzcroustons <i>vegetarisch</i>	10
Mediterranes Grillgemüse auf gemischten Blattsalaten mit Basilikum-Pesto, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan <i>vegetarisch</i>	16
mit Teriyaki-Lachs	24
Landmannstopf dreierlei Steak von Poularde, Schwein und Rind mit Pilzen in Rahm, Bohnen und Bratkartoffeln	27
Tiemann's Sommer-Burger "Surf & Turf" Black Angus Roastbeef & gebratene Garnele Sauerteigbun hausgemachte Burgersauce Tomate, Gurke & Salat <u>dazu</u> gebackene Kartoffelscheiben und Trüffelmayo	26
Piccata alla milanese von der Maispoularde auf Pimentosauce und Kräuterpüree	25
Zwei Matjesdoppelfilets -Primtjes®- mit Sauce nach Hausfrauen Art jungen Bohnen und Bratkartoffeln	21

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 75

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	€ 3,6
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

TIEMANN'S HOTEL



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

		€
TIEMANN'S PROSECCO WHEAT BEER	GLASS 0,2 L	9
HOMEMADE LIMONCELLO <i>PROSECCO</i> <i>LEMON</i> <i>MINT</i>	GLASS 0,2 L	9
VAN NAHMEN SPARKLING JUICY TEA LEMON VERBENA RIESLING <i>ALCOHOLFREE</i>	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

TARTAR OF PICKLED YOUNG HERRING

BETROOT | *CUCUMBER-DILL ICE CREAM*

SUGAR SNAPS CREAM SOUP

MINT CROUTONS

RAGOUT OF LOCALLY HUNTED VENISON

PEPPER CHERRIES | *POINTED CABBAGE* | *HOMEMADE SPAETZLE*

SPECIALTY OF THE HOUSE

FRENCH CHOCOLATE TARTE

-WARM-

HOMEMADE RASPBERRY 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

RÓSE WINE RECOMMENDATION

2025S MIRAVAL STUDIO BY MIRAVAL

ROSE

DRY

PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR

(FRANCE)

BOTTLE 0,75 L

36

All prices are in euros 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

2025S	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 in euros and include the currently applicable VAT.

TIEMANN'S HOTEL



MENU

<u>STARTERS</u>	€
CHANTERELLES -FRIED- AVOCADO GOAT CHEESE POMEGRANATE VEGETARIAN	18
SCALLOPS WATERMELON MISO	21
TARTAR OF PICKLED YOUNG HERRING BEETROOT CUCUMBER-DILL ICE CREAM	17
BURRATA -BAKED- TOMATO PEACH BALSAMIC VEGETARIAN	16
<u>SOUP</u>	
VENISON CONSOMMÉ CARPACCIO OF VENISON POLENTA DUMPLINGS	13
<u>MAIN COURSES</u>	
TRI TIP OF BLACK ANGUS CHANTERELLES FINGER CARROTS POTATO GRATIN	42
RAGOUT OF LOCALLY HUNTED VENISON PEPPER CHERRIES POINTED CABBAGE HOMEMADE SPAETZLE	33
WIENER SCHNITZEL OF ORGANIC VEAL COWBERRIES POTATO-LAMB'S LETTUCE SALAD CUCUMBER SALAD	32
FILLET OF MONKFISH -CHORIZO OIL CONFIT- BEURRE BLANC RATATOUILLE FRIED POLENTA CUBES	35
HOMEMADE RICOTTA RAVIOLI CHANTERELLES PARMESAN PINE NUTS VEGETARIAN	STARTER 18 MAIN COURSE 27
<u>DESSERTS</u>	
CREAMY GOAT'S CHEESE -BAKED- PINEAPPLE HOMEMADE VANILLA ICE CREAM	13
FRENCH CHOCOLATE TARTE -WARM- HOMEMADE RASPBERRY ICE CREAM	13
"STIPPMILCH" FRESH BERRIES CINNAMON SUGAR	REGULAR 13 SMALL 10
TASTING DESSERT ICED COFFEE BOURBON VANILLA ICE CREAM CARAMEL SAUCE	7

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

TIEMANN'S HOTEL



pub menu

	€
Sugar snaps cream soup with mint croutons <i>vegetarian</i>	10
Grilled Mediterranean vegetables on mixed green salad basil-pesto, roasted pine nuts and grated parmesan <i>vegetarian</i>	16
with Teriyaki marinated salmon	24
"Landmannstopf" variety of meat – chicken, pork and beef with mushrooms in cream, green beans and fried potatoes	27
Tiemann's summer burger "Surf & Turf" Black Angus Roastbeef & pan fried prawns Sour dough bun homemade burger sauce Tomato, cucumber & lettuce <u>served with</u> fried potato slices and truffle mayo	26
Piccata alla milanese of cornfed chicken with pimento sauce and herbal puree	25
Two Matjes double fillets -Primtjes®- with housewife-style sauce young beans and german fried potatoes	21

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 75

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.