

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
VAN NAHMEN JUICY TEA RHABARBER <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

BURRATA

-GEBACKEN-

TOMATE | *PFIRSICH* | *BALSAMICO*

GEEISTE GURKEN-DILL-SUPPE

HAUSGEBEIZTER LACHS

BÜRGERMEISTERSTÜCK VOM BLACK ANGUS RIND

-SOUS VIDE-

PFIFFERLINGE | *WILDER BROKKOLI* | *KARTOFFELGRATIN*

STEMSHORNER STIPPMILCH

FRISCHE BEERENFRÜCHTE | *ZIMTZUCKER*

3-GANG MENÜ 55

4-GANG MENÜ 64

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

2024ER RIESLING

TROCKEN

WEINGUT DÖNNHOFF

OBERHAUSEN (NAHE)

FLASCHE 0,75 L

39

2025ER BLANC DE NOIR

-BIO-WEIN-

TROCKEN

WEINGUT MEYER

HEUCHELHEIM-KLINGEN (PFALZ)

FLASCHE 0,75 L

28

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
2025ER	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	ROSA ROT -BIO-WEIN- TROCKEN WEINGUT KARL MAY OSTHOFEN (RHEINHESSEN)	9
---------------	---	---

ROT

2024ER	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.

TIEMANN's HOTEL



SPEISEKARTE

VORSPEISEN

€

PFIFFERLINGE -GEBRATEN-

AVOCADO | ZIEGENFRISCHKÄSE | GRANATAPFEL

18

VEGETARISCH

VITELLO TONNATO „TIEMANN'S STYLE“

KALBSFLEISCH | THUNFISCH | TRÜFFELSCHAUM

21

KÖNIGINPASTETE MIT SIEDENBURGER FLUSSKREBSSCHWÄNZEN

GAMBA | SAUCE MOUSSELINE | LEIPZIGER ALLERLEI

21

BURRATA -GEBACKEN-

TOMATE | PFIRSICH | BALSAMICO

16

VEGETARISCH

SUPPE

KRUSTENTIERSCHAUMSUPPE

JAKOBSMUSCHEL

14

HAUPTGÄNGE

BÜRGERMEISTERSTÜCK VOM BLACK ANGUS RIND -SOUS VIDE-

PFIFFERLINGE | WILDER BROKKOLI | KARTOFFELGRATIN

42

KALBSLEBER „BERLINER ART“ -GEBRATEN-

APFEL | ZWIEBEL | KARTOFFELPÜREE

29

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM BIO-KALB

PREISELBEEREN | ERDÄPFEL-VOGERLSALAT | GURKENSALAT

32

OFFENER RAVIOLI VON EDELFISCHEN MIT GAMBA

PIMENTOSAUCHE | PASSE-PIERRE

37

HAUSGEMACHTE SPAGHETTINI

PFIFFERLINGE | PARMESAN | PINIENKERNE

VORSPEISE 18

VEGETARISCH

HAUPTGANG 27

DESSERTS

HUSUMER DEICHKÄSE VOM BACKENSHOLZER HOF

FEIGENSENF | PUMPERNICKEL

13

PFIRSICH-KÄSEKÜCHLEIN

HAUSGEMACHTES PFIRSICH-ROSENEIS | HIMBEERE

13

SPEZIALITÄT DES HAUSES

STEMSHORNER STIPPMILCH

NORMAL 13

FRISCHE BEERENFRÜCHTE | ZIMTZUCKER

KLEIN 10

PROBIERDESSERT

AFFOGATO AL CAFFÈ ALLA TIEMANN'S

PISTAZIE | HAUSGEMACHTES ESPRESSOEIS

7

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

TIEMANN'S HOTEL



Dit un Dat

Uns Beste wat ji geernhebbt

€

Geeiste Gurken-Dill-Suppe

Hausgebeizter Lachs

12

Mediterranes Grillgemüse auf gemischten Blattsalaten

Basilikum-Pesto | geröstete Pinienkernen | gehobelter Parmesan

vegetarisch

16

mit Roastbeefstreifen

24

Landmannstopf

dreierlei Steak von Poularde, Schwein und Rind

Pilze in Rahm | Bohnen | Bratkartoffeln

29

Tiemann's Sommer-Burger

"Surf & Turf"

Black Angus Roastbeef & gebratene Garnele

Sauerteigbun | hausgemachte Burgersauce

Tomate, Gurke & Salat

dazu

gebackene Kartoffelscheiben und Trüffelmayo

26

Cordon bleu von der Maispoulardenbrust

Rahmmöhren | Kartoffelpüree

26

Zwei Matjesdoppelfilets -Primtjes®-

Sauce nach Hausfrauen Art

jungen Bohnen | 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

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 RHUBARB <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

BURRATA

-BAKED-

TOMATO | *PEACH* | *BALSAMIC GLAZE*

CHILLED CUCUMBER AND DILL SOUP

HOUSE-CURED SALMON

BLACK ANGUS TRI-TIP

- SOUS-VIDE COOKED .-

CHANTERELLES | *BROCCOLINI* | *POTATO GRATIN*

SPECIALTY OF THE HOUSE

STEMSHORN STIPPMILCH

- TRADITIONAL BUTTERMILK CREAM DESSERT –

FRESH BERRIES | *CINNAMON SUGAR*

3 COURSE MENU 55

4 COURSE MENU 64

OUR WINE RECOMMENDATIONS

2024S RIESLING

DRY

WINERY DÖNNHOFF

OBERHAUSEN (NAHE)

BOTTLE 0,75 L

39

2025S BLANC DE NOIR

-BIO-WINE-

DRY

WINERY MEYER

HEUCHELHEIM-KLINGEN (PALATINATE)

BOTTLE 0,75 L

28

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

2025S

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

2024S

SUD

PRIMITIVO & MERLOT

DRY

CANTINE SAN MARZANO

SAN MARZANO DI S.G. (ITALY)

10

2022S

URSPRUNG

RED WINE CUVÉE 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

STARTERS

€

CHANTERELLES -SAUTÉED -

AVOCADO | FRESH GOAT'S CHEESE | POMEGRANATE
VEGETARIAN

18

VITELLO TONNATO "TIEMANN'S STYLE"

VEAL | TUNA | TRUFFLE FOAM

21

VOL-AU-VENT WITH SIEDENBURG CRAYFISH TAILS

SHRIMP | SAUCE MOUSSELINE | LEIPZIG-STYLE VEGETABLES

21

BURRATA -BAKED-

TOMATO | PEACH | BALSAMIC GLAZE
VEGETARIAN

16

SOUP

SHELLFISH BISQUE

SCALLOP

14

MAIN COURSES

BLACK ANGUS TRI-TIP - SOUS-VIDE COOKED –

CHANTERELLES | BROCCOLINI | POTATO GRATIN

42

VEAL LIVER "BERLIN STYLE" - PAN-FRIED –

APPLE | ONION | MASHED POTATOES

29

ORIGINAL VIENNESE SCHNITZEL MADE WITH ORGANIC VEAL

LINGONBERRIES | AUSTRIAN POTATO AND LAMB'S LETTUCE SALAD | CUCUMBER SALAD

32

OPEN RAVIOLI WITH FINE FISH AND PRAWN

PIQUILLO PEPPER SAUCE | SAMPHIRE

37

HOMEMADE SPAGHETTINI

CHANTERELLES | PARMESAN | PINE NUTS
VEGETARIAN

STARTER

18

MAIN COURSE

27

DESSERTS

HUSUM DEICHKÄSE FROM BACKENSHOLZER HOF

FIG MUSTARD | PUMPERNICKEL

13

PEACH CHEESECAKE

HOMEMADE PEACH AND ROSE ICE CREAM | RASPBERRY

13

HOUSE SPECIALTY

STEMSHORN STIPPMILCH - TRADITIONAL BUTTERMILK CREAM DESSERT -

FRESH BERRIES | CINNAMON SUGAR

REGULAR

13

SMALL

10

TASTING DESSERT

AFFOGATO AL CAFFÈ "TIEMANN'S INTERPRETATION "

PISTACHIO | HOMEMADE ESPRESSO ICE CREAM

7

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

TIEMANN'S HOTEL



pub menu

	€
Chilled cucumber and dill soup House-cured salmon	12
Mediterranean grilled vegetables on mixed leaf salad Basil pesto toasted pine nuts shaved Parmesan <i>vegetarian</i>	16
With sliced roast beef	24
"Landmannstopf" - Farmer's skillet - Three kinds of steak – chicken, pork and beef Creamed mushrooms green beans pan-fried potatoes	29
Tiemann's Summer burger "Surf & Turf" Black Angus roast beef & pan-fried prawns Sourdough bun homemade burger sauce Tomato cucumber lettuce <u>served with</u> Fried potato slices truffle mayonnaise	26
Corn-fed chicken cordon bleu Creamed carrots mashed potatoes	26
Two Primtjes® Matjes double fillets with housewife-style sauce young beans pan-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.