

TIEMANN'S HOTEL



APERITIF-EMPFEHLUNGEN

		€
TIEMANN'S PROSECCO WEIZEN	GLAS 0,2 L	8,5
HAUSGEMACHTER LIMONCELLO <i>PROSECCO</i> <i>ZITRONE</i> <i>MINZE</i>	GLAS 0,2 L	8,5
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	11,5
CHAMPAGNER RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE“	FLASCHE 0,75 L	69

MENÜ

MATJESTATAR

GURKE | *ROTE BETE EIS*

PIFFERLINGSCREMESUPPE

CROUTONS

BARBARIE-ENTE -SOUS VIDE-

BALSAMICO-JUS | *ZUCKERSCHOTEN* | *SCHUPFNUDELN*

BROMBEER-SCHOKOSCHNITTE

HAUSGEMACHTES WEIßES SCHOKOLADENEIS

3-GANG MENÜ 52

4-GANG MENÜ 61

WEIßWEIN-EMPFEHLUNG

2022ER WEIßBURGUNDER

TROCKEN

WEINGUT DÖNNHOFF

OBERHAUSEN (NAHE)

FLASCHE 0,75 L

37

ROSÉWEIN-EMPFEHLUNG

2022ER 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

€

2023ER **TIEMANN'S WEISS -BIO-WEIN-**
WEIßBURGUNDER & CHARDONNAY TROCKEN
SONDERABFÜLLUNG „TIEMANN'S HOTEL“
WEINGUT BERGDOLT
DUTTWEILER (PFALZ) 9

2023ER **TIEMANN'S GRAU**
GRAUBURGUNDER TROCKEN
SONDERABFÜLLUNG „TIEMANN'S HOTEL“
WEINGUT JOACHIM HEGER
IHRINGEN (BADEN) 9

2023ER **RIESLING -BIO-WEIN-**
TROCKEN
WEINGUT KARL MAY
OSTHOFEN (RHEINHESSEN) 9

ROSÉ

2023ER **ROSAROT -BIO-WEIN-**
TROCKEN
WEINGUT KARL MAY
OSTHOFEN (RHEINHESSEN) 9

ROT

2022ER **RIOJA VEGA**
RIOJA DOC
RIOJA (SPANIEN) 10

2021ER **URSPRUNG**
ROTWEIN CUVEE TROCKEN
WEINGUT MARKUS SCHNEIDER
ELLERSTADT (PFALZ) 10

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

TIEMANN'S HOTEL



VORSPEISEN

€

CARPACCIO VOM BLACK ANGUS

JAPANISCHE MAYO | TERIYAKI | FRITTIERTE RAUKE

19

FLUSSKREBSE AUS SIEDENBURG

CANTALOUPE MELONE | BUNTE BLATTSALATE

21

SÜBKARTOFFELN KARAMELLISIERT

FEIGENSALAT | ZIEGENFRISCHKÄSE

17

VEGETARISCH

MATJESTATAR

GURKE | ROTE BETE EIS

17

SUPPE

GEEISTE GURKEN-DILL-SUPPE

NORDSEEGRANAT

13

HAUPTGÄNGE

KOTELETT VOM IBERICO SCHWEIN

DICKE BOHNEN | CHORIZO-KROKETTEN

31

KALBSLEBERGESCHNETZELTES

SALBEI | APFEL | ZWIEBEL | KARTOFFELPÜREE

29

BARBARIE-ENTE -SOUS VIDE-

BALSAMICO-JUS | ZUCKERSCHOTEN | SCHUPFNUDELN

36

FILETS VON DER ROTZUNGE

TRÜFFELSCHAUM | BABYSPINAT | GRAUPENRISOTTO

35

HAUSGEMACHTE SPAGHETTINI

PIFFERLINGE | PARMESAN | PINIENKERNE

VORSPEISE 17

VEGETARISCH

HAUPTGANG 25

DESSERTS

HUSUMER DEICHKÄSE VOM BACKENSHOLZER HOF

FEIGENSENF | PUMPERNICKEL

13

BROMBEER-SCHOKOSCHNITTE

HAUSGEMACHTES WEIßES SCHOKOLADENEIS

13

SPEZIALITÄT DES HAUSES

STEMSHORNER STIPPMILCH

FRISCHE BEERENFRÜCHTE | ZIMTZUCKER

13

PROBIERDESSERT

TIEMANN'S EISKAFFEE

BOURBONVANILLE-EIS | KARAMELL

7

TIEMANN'S HOTEL



Dit un Dat

Uns Beste wat ji geernhebbt

	€
Pfifferlingscremesuppe mit Croutons <i>vegetarisch</i>	9
Scheiben vom Black-Angus Roastbeef kalt mit hausgemachter Remoulade Mixed Pickles und Bratkartoffeln	24
Schnitzel vom Duroc-Schwein Wiener Art mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salatteller	21
wahlweise dazu:	
• Pfifferlinge in Rahm	+ 7
Geröstetes Fleisch Geschnetzeltes vom Rind, Schwein und Poularde in Pfeffersauce dazu hausgemachte Spätzle und bunter Salatteller	22
Matjesdoppelfilets -Primtjes®- mit Sauce nach Hausfrauen Art jungen Bohnen und Bratkartoffeln	21
Tiemann's Sommer-Burger "Surf & Turf" Pulled Angus Brisket & gebratene Garnele hausgemachte Burgersauce Tomate, Gurke & Salat <u>dazu</u> gebackene Kartoffelscheiben und Trüffelmayo	24

JEDEN DONNERSTAG & 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*

Getränkekarte

Biere vom Fass

Barre Pils 0,3 l	€ 3,4
König Pilsener 0,3 l	€ 3,6
Barre Pils 0,2 l	€ 2,5
König Pilsener 0,2 l	€ 2,6
Barre Weizen 0,5 l	€ 5,5
Barre Weizen 0,3 l	€ 3,6
Barre dunkel 0,3 l	€ 3,6

Flaschenbiere

Barre Weizen alkoholfrei 0,5 l	€ 5,5
Erdinger kristallklar 0,5 l	€ 5,5
Barre Frey 0,33 l	€ 3,4
Vitamalz 0,33 l	€ 3,4

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	€ 3,2
Tomaten- / Trauben- / Kirsch- / Bananensaft 0,2 l	€ 3,5
als Saftschorlen 0,4 l	€ 5,8
Orangen- / Apfel- / Maracujasaft 0,2 l	€ 3,2
als Saftschorlen 0,4 l	€ 5,6
Lütt's Landlust – Holunderblüte oder Rhabarber 0,33 l	€ 3,9
Schweppes Ginger Ale / Tonic Water / Bitter Lemon 0,2 l	€ 3,4

TIEMANN'S HOTEL



Heißgetränke

Tasse Café Crème	€ 2,6
Tasse Espresso	€ 2,7
Tasse Espresso doppelt	€ 4,7
Tasse Espresso Macchiato	€ 2,9
Tasse Cappuccino	€ 3,3
Tasse Milchkaffee	€ 3,6
Tasse heiße Schokolade	€ 3,6
Latte Macchiato	€ 3,6
Glas Tee <i>diverse Sorten</i>	€ 2,6

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	€ 3,6
Linie-Aquavit 2 cl	€ 3
Helbing Kümmel 2 cl	€ 2,6
Lütts kleener Katteker Haselnuss-Likör 2cl	€ 2,6
Fernet Branca, Fernet Menta 2cl	€ 2,6
Ramazotti, Averna 2 cl	€ 2,8
Bullenschluck 2 cl	€ 3
Anisschnäpse (Ouzo, Sambuca, Pernod) 2cl	€ 2,6
Weizenkorn, Rhabarberlikör 2cl	€ 2,2
Mampe Vodka 2cl	€ 3
Jacobs Eierlikör 2cl	€ 3,5

Eine Auswahl an weiteren Spirituosen finden Sie auf unserer Weinkarte.

TIEMANN'S HOTEL



APERITIF RECOMMENDATION

		€
TIEMANN'S PROSECCO WHEAT BEER	GLASS 0,2 L	8,5
HOMEMADE LIMONCELLO <i>PROSECCO</i> <i>LEMON</i> <i>MINT</i>	GLASS 0,2 L	8,5
JUICY TEA RHUBARB <i>ALCOHOLFREE TEA SECCO</i>	GLASS 0,2 L	8

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE"	GLASS 0,1 L	11,5
CHAMPAGNE RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE"	BOTTLE 0,75 L	69

MENU

TARTAR OF PICKLED YOUNG HERRING

CUCUMBER | *BEETROOT ICE CREAM*

CHANTERELLE CREAM SOUP

CROUTONS

BARBARIE-DUCK -SOUS VIDE-

BALSAMICO-JUS | *SUGAR SNAPS* | *SCHUPFNUDELN*

SLICE OF BLACKBERRY-CHOCOLATE CAKE MOUSSE

HOMEMADE WHITE CHOCOLATE ICE CREAM

3 COURSE MENU 52

4 COURSE MENU 61

WHITE WINE RECOMMENDATION

2021S PINOT BLANC

DRY

WINERY DÖNNHOFF

OBERHAUSEN (NAHE)

BOTTLE 0,75 L

37

RÓSE WINE RECOMMENDATION

2022S ROSÉ SAIGNER

DRY

WINERY MARKUS SCHNEIDER

ELLERSTADT (PALATINATE)

BOTTLE 0,75 L

35

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

TIEMANN'S HOTEL



WINE BY THE GLASS

CA. 0,2 L

WHITE

€

2023S **TIEMANN'S WEISS** – ORGANIC WINE -
PINOT BLANC & CHARDONNAY DRY
SPECIAL EDITION „TIEMANN'S HOTEL“
WINERY BERGDOLT
DUTTWEILER (PALATINATE) 9

2022S **TIEMANN'S GRAU**
PINOT GRIS DRY
SPECIAL EDITION „TIEMANN'S HOTEL“
WINERY JOACHIM HEGER
IHRINGEN (BADEN) 9

2023S **RIESLING** - ORGANIC WINE -
DRY
WINERY KARL MAY
OSTHOFEN (RHINEHESSEN) 9

ROSÉ

2023S **ROSAROT** – ORGANIC WINE -
DRY
WINERY KARL MAY
OSTHOFEN (RHINEHESSEN) 9

RED

2022S **RIOJA VEGA**
RIOJA DOC
RIOJA (SPAIN) 10

2021S **URSPRUNG**
RED WINE CUVEE DRY
WINERY MARKUS SCHNEIDER
ELLERSTADT (PALATINATE) 10

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

TIEMANN'S HOTEL



MENU

STARTERS

€

CARPACCIO OF BLACK ANGUS

JAPANESE MAYO | TERIYAKI | FRIED ROCKET SALAD

19

CRAYFISH TAILS

CANTALOUPE MELON | MIXED LETTUCE

21

SWEET POTATOES CARAMELIZED

FIG SALAD | GOAT CREAM CHEESE

VEGETARIAN

17

TARTAR OF PICKLED YOUNG HERRING

CUCUMBER | BEETROOT ICE CREAM

17

SOUP

ICED CUCUMBER DILL SOUP

NORTH SEA SHRIMPS

13

MAIN COURSES

CHOP OF IBERICO PIG

BROAD BEANS | CHORIZO CROQUETTES

31

RAGOUT OF VEAL LIVER

SAGE | APPLE | ONIONS | POTATO PUREE

29

BARBARIE-DUCK -SOUS VIDE-

BALSAMICO-JUS | SUGAR SNAPS | SCHUPFNUDELN FINGER-SHAPED POTATO DUMPLINGS

36

FILLETS OF LEMON SOLE

TRUFFLE FOAM | BABY SPINACH | PEARL BARLEY RISOTTO

35

HOMEMADE SPAGHETTINI

CHANTERELLES | PARMESAN | PINE NUTS

VEGETARIAN

STARTER

17

MAIN COURSE

25

DESSERTS

CHEESE OF "BACKENSHOLZER HOFKÄSEREI"

FIG MUSTARD | PUMPERNICKEL

13

SLICE OF BLACKBERRY-CHOCOLATE CAKE MOUSSE

HOMEMADE WHITE CHOCOLATE ICE CREAM

13

SPECIALTY OF THE HOUSE

"STIPPMILCH" NORTH GERMAN SPECIALTY OF SET MILK

FRESH BERRIES | CINNAMON SUGAR

13

SMALL PORTION TO TRY

TIEMANN'S ICED COFFEE

VANILLA ICE CREAM | CARAMEL

7

TIEMANN'S HOTEL



pub menu

	€
Chanterelle cream soup with croutons <i>vegetarian</i>	9
Cold cuts of Black Angus roastbeef with homemade remoulade sauce mixed pickles and german fried potatoes	24
Schnitzel of Duroc pork Viennese style homemade spaetzle and side salad	21
optionally with:	
• chanterelles in cream	+7
Roasted meat strips of beef, pork and chicken in pepper sauce homemade spaetzle and with mixed salad	22
Matjes double fillets -Printjes®- with housewife-style sauce young beans and german fried potatoes	21
Tiemann's summer burger "Surf & Turf" Pulled Angus Brisket & pan fried prawns homemade burger sauce Tomato, cucumber & lettuce <u>served with</u> fried potato slices and truffle mayo	24

EVERY THURSDAY & 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.*