

**APERITIF-EMPFEHLUNGEN**

	€
TIEMANN'S APERITIF <i>COINTREAU   CASSIS   GIN   WEIßWEIN</i>	GLAS 0,1 L 6
WESTFALEN TONIC <i>BÖCKENHOFF'S WACHOLDER   TONIC WATER</i>	GLAS 0,1 L 6
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**

**DUO VOM HOKKAIDOKÜRBIS**  
*FRITTIERTE RAUKE | KIRSCHTOMATE | KÜRBISKERNKROKANT*

\*\*\*

**CAPPUCCINO VON STEINPILZEN**  
*KRÄUTERCROUTONS*

\*\*\*

**OCHSENWANGE GESCHMORT**  
*WILDER BROKKOLI | STECKRÜBEN-KARTOFFELGRATIN*

\*\*\*

**SCHWARZWÄLDERKIRSCHTORTE NEU GESTALTET**  
*WEIßE SCHOKOMOUSSE | HAUSGEMACHTES KIRSCHS*

3-GANG MENÜ 52

4-GANG MENÜ 61

**WEIßWEIN-EMPFEHLUNG**

**2023ER KAITUI**

SAUVIGNON BLANC  
TROCKEN  
WEINGUT MARKUS SCHNEIDER  
ELLERSTADT (PFALZ)

FLASCHE 0,75 L

36

**ROTWEIN-EMPFEHLUNG**

**2022ER SUD**

PRIMITIVO & MERLOT  
TROCKEN  
  
SAN MARZANO (ITALIEN)

FLASCHE 0,75 L

35

**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**      **ROSA ROT -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

Für Flaschenweine reichen wir Ihnen auch gerne unsere große Weinkarte.

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

## SPEISEKARTE

### VORSPEISEN

<b>SASHIMI VOM AHI TUNA</b> <i>WASABI   TERIYAKI   WAKAME   KORIANDER</i>	21
<b>FLUSSKREBSSCHWÄNZE &amp; JAKOBSMUSCHEL</b> <i>KRUSTENTIERSAUCE   HAUSGEMACHTE SPAGHETTINI</i>	23
<b>BLUTWURST VOM BERLINER BLUTWURSTRITTER</b> <i>HIMMEL &amp; ERDE   KROSSER SPECK</i>	19
<b>DUO VOM HOKKAIDOKÜRBIS</b> <i>FRITTIERTE RAUKE   KIRSCHTOMATE   KÜRBISKERNKROKANT VEGETARISCH</i>	15

### SUPPE

<b>CAPPUCCINO VON STEINPILZEN</b> <i>KRÄUTERCROUTONS VEGETARISCH</i>	11
---	----

### HAUPTGÄNGE

<b>ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM BOKALB</b> <i>LAUWARMER SPECKKARTOFFELSALAT   GURKENSALAT</i>	32
<b>MEDAILLONS VOM REH AUS HEIMISCHER JAGD</b> <i>PREISELBEER-PFEFFER JUS   GESCHMORTER WIRSING   SELLERIEPÜREE</i>	42
<b>OCHSENWANGE GESCHMORT</b> <i>WILDER BROKKOLI   STECKRÜBEN-KARTOFFELGRATIN</i>	29
<b>SEETEUFELMEDAILLONS</b> <i>KRUSTENTIERSAUCE   BLATTSPINAT   NUDEL-RISOTTO</i>	36
<b>GELBES GEMÜSECURRY</b> <i>CASHEWKERNE   KOKOSMILCH   KORIANDER   ZWEIERLEI REIS VEGETARISCH</i>	23

### DESSERTS

<b>HUSUMER DEICHKÄSE VOM BACKENSHOLZER HOF</b> <i>FEIGENSENF   PUMPERNICKEL</i>	14
<b>SCHWARZWÄLDERKIRSCHTORTE NEU GESTALTET</b> <i>WEIßE SCHOKOMOUSSE   HAUSGEMACHTES KIRSCHS</i>	13
<b>GEBRANNTÉ CRÈME</b> <i>RUM-PFLAUMEN</i>	13
<b>PROBIERDESSERT</b> <b>HAUSGEMACHTES ESPRESSO-EIS</b> <i>KLEINE PRALINE</i>	7

**Dit un Dat**

***Uns Beste wat ji gernhebbt***

€  
**Cremesuppe vom Hokkaidokürbis**  
mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen  
vegetarisch  
10

**Babyspinat & Chinakohl mit Gomadressing**  
Mme Hais Frühlingsröllchen  
Papaya und Mango-Chutney  
vegetarisch  
18

**Cordon bleu von der Maispoularde**  
mit Zitronen-Senf-Mayo  
Pommes frites und Gurkensalat  
23

**Filetgeschnetzeltes vom Landschwein**  
**„Stroganoff Art“**  
mit Gewürzgurken, Rote Bete und Pilzen  
dazu hausgemachte Spätzle und bunter Salatteller  
23

**Rumpsteak (250 g) vom argentinischen Hochlandrind**  
mit Kräuterbutter, jungen Bohnen und Bratkartoffeln  
38

**TIEMANN's Fish & Chips**  
Gebackenes Fischfilet mit Remoulade  
Erbs-Minz-Püree und Pommes frites  
26

**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*

Für Änderungswünsche sprechen Sie gerne unsere Mitarbeiter an.  
Ein Betrag ab € 3 pro Änderung wird hierfür berechnet.

## 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

## 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.

**APERITIF RECOMMENDATION**

		€
TIEMANN'S APERITIF <i>COINTREAU   CASSIS   GIN   WHITE WINE</i>	GLASS 0,1 L	6
WESTFALIAN TONIC <i>BÖCKENHOFF'S JUNIPER SCHNAPPS   TONIC WATER</i>	GLASS 0,1 L	6
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**

**TWO STYLES OF HOKKAIDO PUMPKIN**

*FRIED ROCKET SALAD | CHERRY TOMATO | PUMPKIN SEED BRITTLE*

\*\*\*

**CAPPUCCHINO OF PORCINI**

*HERBAL CROUTONS*

\*\*\*

**BRAISED OX CHEEK**

*BROKKOLINI | POTATO RUTABAGA GRATIN*

\*\*\*

**BLACKFOREST CAKE REDESIGNED**

*WHITE CHOCOLATE MOUSSE | HOMEMADE CHERRY ICE CREAM*

3 COURSE MENU 52

4 COURSE MENU 61

**WHITE WINE RECOMMENDATION**

**2023S KAITUI**

SAUVIGNON BLANC

DRY

WINERY MARKUS SCHNEIDER

ELLERSTADT (PALATINATE)

BOTTLE 0,75 L

36

**RED WINE RECOMMENDATION**

**2022S SUD**

PRIMITIVO & MERLOT

DRY

SAN MARZANO (ITALY)

BOTTLE 0,75 L

35

**WINE BY THE GLASS**

CA. 0,2 L

**WHITE**

€

<b>2023S</b>	<b>TIEMANN'S WEISS</b> – ORGANIC WINE - PINOT BLANC & CHARDONNAY DRY SPECIAL EDITION „TIEMANN'S HOTEL“ WINERY BERGDOLT DUTTWEILER (PALATINATE)	9
<b>2022S</b>	<b>TIEMANN'S GRAU</b> PINOT GRIS DRY SPECIAL EDITION „TIEMANN'S HOTEL“ WINERY JOACHIM HEGER IHRINGEN (BADEN)	9
<b>2023S</b>	<b>RIESLING</b> - ORGANIC WINE - DRY WINERY KARL MAY OSTHOFEN (RHINEHESSEN)	9

**ROSÉ**

<b>2023S</b>	<b>ROSAROT</b> – ORGANIC WINE - DRY WINERY KARL MAY OSTHOFEN (RHINEHESSEN)	9
--------------	---	---

**RED**

<b>2022S</b>	<b>RIOJA VEGA</b> RIOJA DOC RIOJA (SPAIN)	10
<b>2021S</b>	<b>URSPRUNG</b> 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 quoted in euro and include the currently applicable VAT.



# TIEMANN'S HOTEL



## MENU

<u>STARTERS</u>	€
<b>SASHIMI OF AHI TUNA</b> WASABI   TERIYAKI   WAKAME   CORIANDER	21
<b>CRAYFISH TAILS &amp; SCALLOP</b> CRUSTACEAN SAUCE   HOMEMADE SPAGHETTINI	23
<b>BLACK PUDDING</b> HEAVEN & EARTH (APPLE & POTATO)   CRISPY BACON	19
<b>TWO STYLES OF HOKKAIDO PUMPKIN</b> FRIED ROCKET SALAD   CHERRY TOMATO   PUMPKIN SEED BRITTLE VEGETARIAN	15
<u>SOUP</u>	
<b>CAPPUCCINO OF PORCINI</b> HERBAL CROUTONS VEGETARIAN	11
<u>MAIN COURSES</u>	
<b>WIENER SCHNITZEL OF ORGANIC VEAL</b> WARM POTATO BACON SALAD   CUCUMBER SALAD	32
<b>MEDAILLONS OF VENISON LOCALLY HUNTED</b> COWBERRY PEPPER JUS   SAVOY CABBAGE   CELERY PUREE	42
<b>BRAISED OX CHEEK</b> BROKKOLINI   POTATO RUTABAGA GRATIN	29
<b>MEDAILLONS OF MONK FISH</b> CRUSTACEAN SAUCE   BABY SPINACH   NOODLE RISOTTO	36
<b>YELLOW VEGETABLE CURRY</b> CASHEW NUTS   COCONUT MILK   CORIANDER   TWO STYLES OF RICE VEGETARIAN	23
<u>DESSERTS</u>	
<b>CHEESE OF "BACKENSHOLZER HOFKÄSEREI"</b> FIG MUSTARD   PUMPERNICKEL	14
<b>BLACKFOREST CAKE REDESIGNED</b> WHITE CHOCOLATE MOUSSE   HOMEMADE CHERRY ICE CREAM	13
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> BRANDIED PLUMS	13
<b>SMALL PORTION TO TRY</b> <b>HOMEMADE ESPRESSO ICE CREAM</b> SMALL PRALINE	7

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

# TIEMANN'S HOTEL



## pub menu

	€
<b>Pumpkin creme soup</b> with styrian seed oil and pumpkin seeds vegetarian	10
<b>Chinese cabbage &amp; baby spinach with goma dressing</b> Mme Hais spring roll papaya and mango chutney vegetarian	18
<b>Cordon bleu of cornfed chicken</b> with lemon mustard mayo pommes frites and cucumber salad	23
<b>Strips of pork loin</b> „Stroganoff Style“ with beetroot, pickled cucumbers and mushrooms homemade spaetzle and mixed salad	23
<b>Rumpsteak (ca.250 g) of Black Angus</b> with herbal butter green beans and german fried potatoes	38
<b>Tiemann's Fish &amp; Chips</b> battered fish fillet with remoulade sauce mint mushy peas and chips	26

### 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.*

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.