

TIEMANN'S HOTEL



APERITIF-EMPFEHLUNGEN

		€
TIEMANN'S APERITIF <i>COINTREAU</i> <i>CASSIS</i> <i>GIN</i> <i>WEIßWEIN</i>	GLAS 0,1 L	6
BELSAZAR ROSÉ TONIC PINK GRAPEFRUIT	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

ZWEIERLEI ENTENLEBER

EINGELEGTER KÜRBIS | *KÜRBISKERNKROKANT*

PASSIERTE LINSENSUPPE

SAURE SAHNE | *GEMÜSE WAN TAN*

KABELJAUFILET UNTER DER TOMATENKRUSTE

PIMENTO-SAUCE | *BLATTSPINAT* | *FREGOLA SARDA*

HAFERFLOCKENCREME

ROTWEINBIRNE | *HAUSGEMACHTES BIRNENEIS*

3-GANG MENÜ 52

4-GANG MENÜ 61

WEIßWEIN-EMPFEHLUNG

2022ER GRAUER BURGUNDER

TROCKEN

WEINGUT JOHNER

BISCHOFFNGEN (BADEN)

FLASCHE 0,75 L

33

ROTWEIN-EMPFEHLUNG

2020ER BLUTSBRUDER

CABERNET SAUVIGNON &

CABERNET CUBIN

TROCKEN

WEINGUT KARL MAY

OSTHOFEN (RHEINHESSEN)

FLASCHE 0,75 L

30

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
<u>ROSÉ</u>		
2023ER	ROSA ROT -BIO-WEIN- TROCKEN WEINGUT KARL MAY OSTHOFEN (RHEINHESSEN)	9
<u>ROT</u>		
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.

TIEMANN'S HOTEL



SPEISEKARTE

VORSPEISEN

	€
BABYPULPO <i>GRÜNE BERGLINSEN BALSAMICO ROTE BETE</i>	16
TATAR VOM BLACK ANGUS „CLASSIC STYLE“ <i>KAPERN SCHALOTTEN EI GURKEN SARDELLEN</i>	21
ZWEIERLEI ENTENLEBER <i>EINGELEGTER KÜRBIS KÜRBISKERNKROKANT</i>	19
CAESAR SALAD <i>CHERRYTOMATEN PARMESAN CROUTONS</i> VEGETARISCH	14
AUSTERN „FINES DE CLAIRES“ NATUR ODER A LA ROCKEFELLER GRATINIERT <i>HIMBEER-SCHALOTTENVINAIGRETTE AUSTERNBROT</i>	3 STÜCK 15 6 STÜCK 27

SUPPEN

CONSOMMÉ VOM HEIMISCHEN WILD <i>TRÜFFEL-GRIEß KLÖßCHEN</i>	13
PASSIERTE LINSENSUPPE <i>SAURE SAHNE GEMÜSE WAN TAN</i> VEGETARISCH	11

HAUPTGÄNGE

ENTRECÔTE VOM BLACK ANGUS SOUS VIDE <i>CAFE DE PARIS SAUCE BOHNENGEMÜSE KARTOFFELGRATIN</i>	38
REHMEDAILLONS AUS HEIMISCHER JAGD <i>CRANBERRY JUS KRÄUTERSEITLINGE ROTKOHL HAUSGEMACHTE SPÄTZLE</i>	42
KOTELETT VOM DUROC-SCHWEIN <i>ROSENKOHLBLÄTTER BLUMENKOHLPÜREE</i>	28
KABELJAUFLET UNTER DER TOMATENKRUSTE <i>PIMENTO-SAUCE BLATTSPINAT FREGOLA SARDA</i>	36
FRISCHE TRÜFFEL AUS HEIMISCHEN WÄLDERN <i>HAUSGEMACHTE SPAGHETTINI PARMESAN</i> VEGETARISCH	VORSPEISE 21 HAUPTGANG 31

DESSERTS

HUSUMER DEICKÄSE VOM BACKENSHOLZER HOF <i>FEIGENSENF PUMPERNICKEL</i>	14
HAFERFLOCKENCREME <i>ROTWEINBIRNE HAUSGEMACHTES BIRNENEIS</i>	13
GEBRANNTÉ CRÈME <i>HAUSGEMACHTES MARONENEIS</i>	13
PROBIERDESSERT HAUSGEMACHTES GLÜHWEINEIS <i>SPEKULATIUS-CRUNCH</i>	7

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

TIEMANN's HOTEL



Dit un Dat

Uns Beste wat ji geernhebbt

	€
TIEMANN`s Hühnersuppe mit ordentlich Einlage	10
Gemischte Blattsalate in Chili-Orangendressing mit Maispouardenbrust und Orangenfilets	19
Schnitzel vom Duroc-Schwein Wiener Art mit hausgemachten Spätzle und Chinakohl in Sahnedressing	21
wahlweise dazu: <ul style="list-style-type: none">• Pilze in Rahm• ungarische Paprika-Mais Sauce	je + 4
TIEMANN`s Grünkohl mit Rauchenden, Pinkel, Kasseler und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	23
Frikassee vom Freilandhuhn mit Estragon, Basmatireis, Chinakohl in Sahnedressing	24
Landmannspfanne Kleine Steaks von Poularde, Schwein und Rind mit Pilzen in Rahm, Bohnen und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	32
TIEMANN's Pannfisch Fischfilets mit Senfsauce Würfelpkartoffeln und Gurkensalat	28

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.

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

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 APERITIF <i>COINTREAU</i> <i>CASSIS</i> <i>GIN</i> <i>WHITE WINE</i>	GLASS 0,1 L	6
BELSAZAR ROSÉ TONIC PINK GRAPEFRUIT	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

TWO STYLES OF DUCK LIVER

PICKLED PUMPKIN | *PUMPKIN SEED BRITTLE*

STRAINED LENTIL SOUP

SOUR CREAM | *VEGETABLE WONTON*

FILLET OF COD WITH TOMATO CRUST

PIMENTO SAUCE | *SPINACH* | *FREGOLA SARDA*

OATMEAL CRÈME

RED WINE PEAR | *HOMEMADE PEAR ICE CREAM*

3 COURSE MENU 52

4 COURSE MENU 61

WHITE WINE RECOMMENDATION

2022S GRAUER BURGUNDER

PINOT GRIS

DRY

WINERY JOHNER

BISCHOFFINGEN (BADEN)

BOTTLE 0,75 L

33

RED WINE RECOMMENDATION

2020S BLUTSBRUDER

CABERNET SAUVIGNON &

CABERNET CUBIN

DRY

WINERY KARL MAY

OSTHOFEN (RHINE HESSE)

BOTTLE 0,75 L

30

All prices are quoted in euro 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
 <u>ROSÉ</u>		
2023S	ROSAROT – ORGANIC WINE - DRY WINERY KARL MAY OSTHOFEN (RHINEHESSEN)	9
 <u>RED</u>		
2022S	RIOJA VEGA RIOJA DOC RIOJA (SPAIN)	10
2021S	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 quoted in euro and include the currently applicable VAT.

TIEMANN'S HOTEL



MENU

STARTERS

	€
BABY PULPO <i>GREEN LENTILS BALSAMICO BEETROOT</i>	16
TARTAR OF BLACK ANGUS "CLASSIC STYLE" <i>CAPERS SHALLOTS EGG CUCUMBERS ANCHOVIES</i>	21
TWO STYLES DUCK LIVER <i>PICKLED PUMPKIN PUMPKIN SEED BRITTLE</i>	19
CAESAR SALAD <i>CHERRY TOMATO PARMESAN CROUTONS</i> VEGETARIAN	14
OYSTER „FINES DE CLAIRES" RAW OR A LA ROCKEFELLER <i>RASPBERRY SHALLOT VINAIGRETTE OYSTER BREAD</i>	
	3 OYSTERS 15
	6 OYSTERS 27

SOUPS

CONSOMMÉ OF LOCAL VENISON <i>TRUFFLE SEMOLINA DUMPLINGS</i>	13
STRAINED LENTIL SOUP <i>SOUR CREAM VEGETABLE WONTON</i> VEGETARIAN	11

MAIN COURSES

ENTRECOTE OF BLACK ANGUS SOUS VIDE <i>CAFE DE PARIS SAUCE MIXED BEANS GRATIN</i>	38
MEDAILLONS OF VENISON LOCALLY HUNTED <i>CRANEBERRY JUS KING OYSTER MUSHROOMS RED CABBAGE HOMEMADE SPAETZLE</i>	42
PORK CHOP OF DUROC PIG <i>BRUSSELS SPROUTS LEAVES CAULIFLOWER PUREE</i>	28
FILLET OF COD WITH TOMATO CRUST <i>PIMENTO SAUCE SPINACH FREGOLA SARDA</i>	36
FRESH TRUFFLES FROM LOCAL WOODS <i>HOMEMADE SPAGETTHINI GRATED PARMESAN</i> VEGETARIAN	STARTER 21 MAIN COURSE 31

DESSERTS

CHEESE OF "BACKENSHOLZER HOFKÄSEREI" <i>FIG MUSTARD PUMPERNICKEL</i>	14
OATMEAL CRÈME <i>RED WINE PEAR HOMEMADE PEAR ICE CREAM</i>	13
CRÈME BRÛLÉE <i>HOMEMADE CHESTNUT ICE-CREAM</i>	13
SMALL PORTION TO TRY HOMEMADE MULLED WINE ICE-CREAM <i>SPECULOOS COOKIE CRUMBLES</i>	7

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

TIEMANN'S HOTEL



pub menu

	€
TIEMANN's chicken soup with vegetables and egg custard	10
Mixed lettuces with chili-orange dressing cornfed chicken breast and orange filets	19
Schnitzel of Duroc pork "Viennese style" homemade spaetzle and chinese cabbage with whipped cream dressing	21
optionally with:	
• mushrooms in cream	
• Hungarian paprika-corn sauce	each + 4
Traditional german winter dish Curly kale with pinkel and smoked sausages lightly smoked loin of pork and fried potatoes with bacon and onions	23
Fricassee of free range chicken tarragon, basmati rice, chinese cabbage in whipped cream dressing	24
"Landmannspfanne" Small steaks of chicken, pork and beef with mushrooms in cream, green beans and german fried potatoes with bacon and onions	32
TIEMANN's "Pannfisch" pan fried fish fillet with mustard sauce fried potato cubes and cucumber salad	28

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.