

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
WINTERSPRITZ <i>APEROL</i> <i>PROSECCO</i> <i>GEWÜRZORANGE</i>	GLAS 0,2 L	8,5
WINTERSPRITZ ALKOHOLFREI <i>ORANGE-SPRITZ</i> <i>TONIC</i> <i>GEWÜRZORANGE</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

SASHIMI VOM AHI TUNA

WASABI | *TERIYAKI* | *WAKAME* | *KORIANDER*

SCHWARZWURZELCREMESUPPE

KRÄUTERÖL | *CROUTONS*

CRÉPINETTE VOM JAGDFASAN

ROSENKOHLBLÄTTER | *SELLERIEPÜREE*

CRÈME BRÛLÉE VON DER TONKABOHNEN

HAUSGEMACHTES GLÜHWEINEIS

3-GANG MENÜ 52

4-GANG MENÜ 61

WEIßWEIN-EMPFEHLUNG

2023ER BLANC DE NOIR

TROCKEN

BIO-WEIN

WEINGUT MEYER

HEUCHELHEIM-KLINGEN (PFALZ)

FLASCHE 0,75 L

28

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

€

SASHIMI VOM AHI TUNA

WASABI | TERIYAKI | WAKAME | KORIANDER

19

POCHIERTES EI

GÄNSELEBERSAUCE | TRÜFFEL

23

HUMMERPRALINE & JAKOBSMUSCHEL

KRUSTENTIERSAUCE

23

WINTERLICHER FELDSALAT

GORGONZOLA | BIRNE | KANDIERTE WALNÜSSE

16

VEGETARISCH

SUPPE

CONSOMMÉ VOM HEIMISCHEN WILD

TRÜFFEL-GRIEßKLÖßCHEN

13

HAUPTGÄNGE

CRÉPINETTE VOM JAGDFASAN

ROSENKOHLBLÄTTER | SELLERIEPÜREE

32

RUMPSTEAK VOM BLACK ANGUS

WEIßE PFEFFERSAUCE | GRÜNE BOHNEN | KARTOFFELGRATIN

38

SALTIMBOCCA VOM BOKALB

SALBEIBUTTER | FENCHELGEMÜSE | FREGOLA SARDA

34

FILET VON DER SIEDENBURGER LACHSFORELLE

SAFRANSAUCE | BLATTSPINAT | GRAUPENRISOTTO

35

STEINPILZ-CARAMELLI

PARMESANSCHAUM | KRÄUTERSEITLINGE

VEGETARISCH

VORSPEISE 18

HAUPTGANG 27

DESSERTS

HUSUMER DEICKÄSE VOM BACKENSHOLZER HOF

FEIGENSENF | PUMPERNICKEL

14

CRÊPE SUZETTE

GRAND MARNIER | ORANGENFILETS | BOURBONVANILLE EIS

13

CRÈME BRÛLÉE VON DER TONKABOHNE

HAUSGEMACHTES GLÜHWEINEIS

13

PROBIERDESSERT

HAFERFLOCKENCREME

ROTWEIN-BIRNENMUS

7

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

TIEMANN'S HOTEL



Dit un Dat

Uns Beste wat ji geernhebbt

	€
Schwarzwurzelcremesuppe mit Kräuteröl und Croutons vegetarisch	10
Caesar Salad mit geschmolzenen Kirschtomaten Brotchip, Apfelkapern und Parmesan vegetarisch	14
mit Maispouardenbrust	21
Zwei Wildbuletten aus heimischer Jagd mit Preiselbeerrahm Kartoffelpüree und Rotkohl	22
Schnitzel vom Duroc-Schwein mit Pilzen in Rahm hausgemachten Spätzle und Salatteller	25
TIEMANN's Grünkohl mit Rauchenden, Pinkel, Kasseler und Bratkartoffeln	23
Geröstetes Fleisch Geschnetzeltes vom Rind, Schwein und Poularde in Pfeffersauce dazu hausgemachte Spätzle und bunter Salatteller	22
Fischpfanne nach Art des Hauses – Gebratene Fischfiletwürfel mit Tomaten, Zwiebeln, Kräutern dazu Bratkartoffeln und kleiner Salatteller	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*

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

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
WINTERSPRITZ <i>APEROL</i> <i>PROSECCO</i> <i>SPICED ORANGE</i>	GLASS 0,2 L	8,5
WINTERSPRITZ ALCOHOLFREE <i>ORANGE-SPRITZ</i> <i>TONIC</i> <i>SPICED ORANGE</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

SASHIMI OF AHI TUNA

WASABI | *TERIYAKI* | *WAKAME* | *CORIANDER*

BLACK SALSIFY CREAM SOUP

HERBAL OIL | *CROUTONS*

CREPINETTE OF LOCAL HUNTED PHEASANT

BRUSSELS SPROUTS LEAVES | *CELERY PUREE*

CRÈME BRÛLÉE OF TONKA BEANS

HOMEMADE MULLED WINE ICE-CREAM

3 COURSE MENU 52

4 COURSE MENU 61

WHITE WINE RECOMMENDATION

2023S BLANC DE NOIR

DRY
ORGANIC WINE
WINERY MEYER
HEUCHELHEIM-KLINGEN (PFALZ)

BOTTLE 0,75 L

28

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

€

SASHIMI OF AHI TUNA

WASABI | TERIYAKI | WAKAME | CORIANDER

19

POACHED EGG

GOOSE LIVER SAUCE | TRUFFLES

23

LOBSTER PRALINE & SCALLOP

CRUSTACEAN SAUCE

23

LAMB'S LATTUCE

GORGONZOLA | PEAR | CANDIED WALNUTS

16

VEGETARIAN

SOUP

CONSOMMÉ OF LOCAL VENISON

TRUFFLED SEMOLINA DUMPLINGS

13

MAIN COURSES

CREPINETTE OF LOCAL HUNTED PHEASANT

BRUSSELS SPROUTS LEAVES | CELERY PUREE

32

RUMPSTEAK OF BLACK ANGUS

WHITE PEPPER JUS | GREEN BEANS | POTATO GRATIN

38

SALTIMBOCCA OF ORGANIC VEAL

SAGE BUTTER | FENNEL | FREGOLA SARDA

28

FILLET OF REGIONAL TROUT

SAFFRON SAUCE | SPINACH | PEARL BARLEY RISOTTO

36

PORCINI CAMELLI

PARMESAN SAUCE | KING OYSTER MUSHROOMS

STARTER 18

VEGETARIAN

MAIN COURSE 27

DESSERTS

CHEESE OF "BACKENSHOLZER HOFKÄSEREI"

FIG MUSTARD | PUMPERNICKEL

14

CRÊPE SUZETTE

GRAND MARNIER | ORANGE FILETS | BOURBON VANILLA ICE CREAM

13

CRÈME BRÛLÉE OF TONKA BEANS

HOMEMADE MULLED WINE ICE-CREAM

13

SMALL PORTION TO TRY

OATMEAL CRÈME

RED WINE PEAR PUREE

7

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

TIEMANN'S HOTEL



pub menu

	€
Black salsify cream soup with herbal oil and croutons	10
Caesar salad with melted cherry tomato bread chip, apple capers and parmesan vegetarian	14
with cornfed chicken breast	21
Two meatball of local venison with cowberry cream mashed potatoes and red cabbage	22
Schnitzel of Duroc pork mushrooms in cream homemade spaetzle and side salad	25
Traditional german winter dish Curly kale with pinkel and smoked sausages lightly smoked loin of pork and german style fried potatoes	23
Roasted meat strips of beef, pork and chicken in pepper sauce homemade spaetzle and with mixed salad	22
Specialty of the house – pan fried fish fillet cubes tomatoes, onions, herbs with german style fried potatoes and side salad	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.*

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.