

# TIEMANN'S HOTEL



## APERITIF-EMPFEHLUNGEN

		€
„HENRIETTE ON THE BEACH“ WEIZENKORN   APRIKOSE   KOKOS   TONIC	GLAS 0,2 L	8,5
TIEMANN'S APERITIF	GLAS 0,1 L	6,5
JUICY TEA RHABARBER VAN NAHMEN ALKOHOLFREIER TEA SECCO	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

### ROTE BETE-SÜßKARTOFFEL-SALAT GEMÜSE WAN TAN

\*\*\*

### MAISCRÈMESUPPE CHILI | KNUSPERMAIS

\*\*\*

### OCHSENBÄCKCHEN GESCHMORT WILDER BROKKOLI | KARTOFFELPÜREE

\*\*\*

### KOKOS-TAPIOKA-PUDDING MANGO | MARACUJA

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

### 2022ER SUD

PRIMITIVO & MERLOT

TROCKEN

SAN MARZANO (ITALIEN)

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

€

<b>2023ER</b>	<b>TIEMANN'S WEISS -BIO-WEIN-</b> WEIßBURGUNDER & CHARDONNAY TROCKEN SONDERABFÜLLUNG „TIEMANN'S HOTEL“ WEINGUT BERGDOLT DUTTWEILER (PFALZ)	9
<b>2023ER</b>	<b>TIEMANN'S GRAU</b> GRAUBURGUNDER TROCKEN SONDERABFÜLLUNG „TIEMANN'S HOTEL“ WEINGUT JOACHIM HEGER IHRINGEN (BADEN)	9
<b>2023ER</b>	<b>RIESLING -BIO-WEIN-</b> TROCKEN WEINGUT KARL MAY OSTHOFEN (RHEINHESSEN)	9
<b><u>ROSÉ</u></b>		
<b>2023ER</b>	<b>ROSA ROT -BIO-WEIN-</b> TROCKEN WEINGUT KARL MAY OSTHOFEN (RHEINHESSEN)	9
<b><u>ROT</u></b>		
<b>2022ER</b>	<b>RIOJA VEGA</b> RIOJA DOC RIOJA (SPANIEN)	10
<b>2022ER</b>	<b>URSPRUNG</b> 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

<u>VORSPEISEN</u>	€
<b>GEBRATENE GAMBAS</b> <i>HAUSGEMACHTE SPAGHETTINI   MISO-BUTTER</i>	21
<b>BUCHWEIZENGALETTE</b> <i>BIRNE   GORGONZOLA DOLCE   GRAN BISCOTTO</i>	19
<b>KALBSZUNGE TERIYAKI WALDORFSALAT</b> <i>SELLERIE   APFEL   WALNUSS</i>	18
<b>ROTE BETE-SÜßKARTOFFEL-SALAT</b> <i>GEMÜSE WAN TAN</i> <i>VEGETARISCH</i>	17
 <u>SUPPE</u>	
<b>FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE</b> GRATINIERT <i>GRUYÈRE   THYMIAN   WEIßWEIN</i>	11
 <u>HAUPTGÄNGE</u>	
<b>LAMMSTELZE</b> AUS DEM OFEN <i>MALZBIERSAUCE   BOHNENKERNE   ROSMARINKARTOFFEL</i>	29
<b>FILET VOM BIOKALB</b> <i>BALSAMICO-JUS   KRÄUTERSEITLINGE   VICHYKAROTTEN   POLENTAWÜRFEL</i>	42
<b>OCHSENBÄCKCHEN</b> GESCHMORT <i>WILDER BROKKOLI   KARTOFFELPÜREE</i>	29
<b>FILET VOM SKREI</b> WINTERKABELJAU <i>ZUCKERSCHOTEN   BOUILLABAISSE-GRAUPENRISOTTO</i>	36
<b>PAPRIKA</b> GEFÜLLT <i>BULGUR   ZIEGENKÄSE   PIMENTO-ESPUMA</i> <i>VEGETARISCH</i>	19
 <u>DESSERTS</u>	
<b>GEBACKENER ZIEGENKÄSE</b> <i>KARTOFFEL-THYMIANMANTEL   FEIGENCREME</i>	13
<b>BANANEN-DUO</b> <i>SCHOKOLADE   KAFFEE   SALZKARAMELL</i>	13
<b>KOKOS-TAPIOKA-PUDDING</b> <i>MANGO   MARACUJA</i>	11
<b>PROBIERDESSERT</b> <b>HAUSGEMACHTES MILCHMÄDCHEN-TOFFEE-EIS</b> <i>EINGELEGT PFLAUMEN</i>	7

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

# TIEMANN'S HOTEL



## Soul Food around the world *Leibspeisen aus der ganzen Welt*

	€
<b>Maiscrèmesuppe</b> Chili   Knuspermais vegetarisch	10
<b>Schweinebauch asiatisch</b> Limetten-Ingwer Reis   hausgemachtes Kimchi	23
<b>Cordon bleu von der Maishähnchenbrust</b> Raclettekäse   belgische Pommes   Cole Slaw	24
<b>Tiemann's Burgerfrühling</b>	
<b>Der Norddeutsche</b> Kabeljau im Knuspermantel, Sauerteigbun Nordseegranat, eingelegte Gurken, Joghurt-Dillsauce	24
<b>Der Schweizer</b> Burger aus der Black Angus Hüfte, Sauerteigbun Schweizer Raclettekäse, eingelegte Gurken, Bacon Röstzwiebeln und Tiemann's Burgersauce	22
<b>Der mit ohne Fleisch</b> Kohlrabischnitzel, Briochebun Grillgemüse, Pilze, Tomaten Sprossen, Tiemann's Burgersauce	19
<b>Der Luxuriöse</b> Burger aus der Black Angus Hüfte, Briochebun gebratene Gänseleber, Trüffelspäne und Trüffelcreme	29
<b>Zu allen Burgern servieren wir unseren hausgemachten Cole Slaw belgische Pommes und hausgemachten Ketchup</b>	

### 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

		€
"HENRIETTE ON THE BEACH" <i>CORN SCHNAPPS   APRICOT   COCONUT   TONIC</i>	GLASS 0,2 L	8,5
TIEMANN'S APERITIF	GLASS 0,1 L	6,5
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

### BEET ROOT-SWEET POTATO SALAD

VEGETABLE WAN TAN

\*\*\*

### CREAMY CORN SOUP

CHILI | CRUNCHY CORN

\*\*\*

### OX CHEEK BRAISED

BROKKOLINI | POTATO PUREE

\*\*\*

### COCONUT TAPIOKA PUDDING

MANGO | PASSION FRUIT

3 COURSE MENU 52

4 COURSE MENU 61

## WHITE WINE RECOMMENDATION

### 2023S BLAND DE NOIR

WHITE WINE FROM PINOT NOIR

DRY

WINERY MEYER

HEUCHELHEIM-KLINGEN (PALATINATE)

BOTTLE 0,75 L

28

## RED WINE RECOMMENDATION

### 2022ER SUD

PRIMITIVO & MERLOT

TROCKEN

SAN MARZANO (ITALIEN)

BOTTLE 0,75 L

35

All prices are quoted in euro and include the currently applicable VAT.

# TIEMANN'S HOTEL



## 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>2023S</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
 <b><u>ROSÉ</u></b>		
<b>2023S</b>	<b>ROSAROT</b> – ORGANIC WINE - DRY WINERY KARL MAY OSTHOFEN (RHINEHESSEN)	9
 <b><u>RED</u></b>		
<b>2022S</b>	<b>RIOJA VEGA</b> RIOJA DOC RIOJA (SPAIN)	10
<b>2022S</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>FRIED GAMBAS</b> <i>HOMEMADE SPAGHETTINI   MISO-BUTTER</i>	21
<b>BUCKWHEAT GALETTE</b> <i>PEAR   GORGONZOLA DOLCE   GRAN BISCOTTO</i>	19
<b>TONGUE OF VEAL TERIYAKI WALDORF SALAD</b> <i>CELERY   APPLE   WALNUT</i>	18
<b>BEET ROOT-SWEET POTATO SALAD</b> <i>VEGETABLE WAN TAN</i> VEGETARIAN	17
<u>SOUP</u>	
<b>FRENCH ONION SOUP AU GRATIN</b> <i>GRUYERE CHEESE   THYME   WHITE WINE</i>	11
<u>MAIN COURSES</u>	
<b>LEG OF LAMB FROM THE OVEN</b> <i>MALT BEER SAUCE   BEANS   ROSEMARY POTATO</i>	29
<b>FILET OF ORGANIC VEAL</b> <i>BALSAMICO-JUS   KING OYSTER MUSHROOMS   VICHY CARROTS   POLENTA CUBES</i>	42
<b>OX CHEEK BRAISED</b> <i>BROKKOLINI   POTATO PUREE</i>	29
<b>FILLET OF SKREI COD FISH</b> <i>SUGAR SNAPS   BOUILLABAISSE-PEARL BARLEY RISOTTO</i>	36
<b>STUFFED BELL PEPPERS</b> <i>BULGUR   GOAT CHEESE   PEPPER ESPUMA</i> VEGETARIAN	19
<u>DESSERTS</u>	
<b>BAKED GOAT CHEESE</b> <i>THYME POTATO COAT   FIG CREME</i>	13
<b>TWO STYLES OF BANANA</b> <i>CHOCOLATE   COFFEE   SALTY CARAMEL</i>	13
<b>COCONUT TAPIOKA PUDDING</b> <i>MANGO   PASSION FRUIT</i>	11
<b>SMALL PORTION TO TRY</b> <b>HOMEMADE DULCE DE LECHE ICE CREAM</b> <i>PLUM COMPOTE</i>	7

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

# TIEMANN'S HOTEL



## Soul food around the world

	€
<b>Creamy corn soup</b> Chili   crunchy corn vegetarian	10
<b>Pork belly asian marinated</b> Ginger lime rice   homemade kimchi	23
<b>Cordon bleu of cornfed chicken breast</b> Raclette cheese   belgian fries   cole slaw	24
<b>Tiemann's Burger spring</b>	
<b>The Northern German One</b> Crispy baked fillet of cod, „sour dough bun Brown shrimp, pickled cucumbers, yoghurt dill sauce	24
<b>The Swiss One</b> Burger of black angus, sour dough bun swiss raclette cheese, pickled cucumbers, bacon fried onions and Tiemann's burger sauce	22
<b>The One without meat</b> Schnitzel of kohlrabi, brioche bun Grilled vegetabeles, mushrooms, avocado, sprouts	19
<b>The Luxurious One</b> Meatball of black angus haunch, brioche bun fried goose liver, truffle flakes and truffle mayonnaise	29
<b>All burgers are served with homemade cole slaw belgian fries and homemade Ketchup</b>	

### 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.