

# Speisenkarte

---

## Das ist löffelbar...

---

Kokos-Curry-Suppe 	€ 5,50
Mit gebratener Riesengarnele	€ 7,50

---

## Tiemann's Tapas....

---

Ofenfrisches Baguette mit hausgemachter Aioli 	€ 3,50
Oliven-Mix mit schwarzen und grünen marinierten Oliven 	€ 4,50
Serrano Schinken mit Honigmelone	€ 4,50
Honig geblämmter Ziegenkäse auf Rucola 	€ 4,00
Bruschetta: Geröstetes Ciabatta mit marinierten Tomatenwürfeln,  Basilikum-Pesto und gehobeltem Grana Padano	€ 4,50
Garnelen in Knoblauch-Kräuter Öl gebraten (5 Stk.)	€ 11,50
Süßkartoffel-Pommes mit Wasabi-Mayo-Dip 	€ 4,50
Kleine Vegetarische Frühlingsrollen mit Sojasauce 	€ 4,50
In Kräuterbutter gebratene Champignons 	€ 4,00
Rosmarin-Kartoffeln mit Meersalz aus dem Ofen	€ 4,00
Gebratener Pulpo mit Kräutern und Knoblauch	€ 4,50


**Fragen Sie nach unseren Tapas der Woche**

---

## Gartenparty

---



Kleiner gemischter, knackfrischer Salat	€ 4,50
Salat Françoise mit gebratenem Hähnchenbrustfilet (gemischte, grüne Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, rote Zwiebeln, Champignons)	€ 11,50
Großer, bunter Salatteller mit Honig geblähten Ziegenkäse  mit Passionsfruchtdressing und Granatapfelkernen	€ 10,50
Caesar Salat klassisch: Römersalat, hausgemachtes Caesar Dressing, krosse Croûtons und frisch gehobelter Grana Padano	€ 8,00
mit einem saftigen Hähnchenbrustfilet	€ 12,00
mit gebratenen Garnelen (4 Stk.)	€ 14,50

zu all unseren Salaten reichen wir unser Kräuterbaguette

---

## Tolle Knolle...

---

Ofenkartoffel mit leckerem Kräuterquark und großer bunter Salatbeilage	€ 7,00
mit saftig gegrillten Hähnchenbruststreifen	€ 10,50
mit gebratenen Garnelen (5 Stk.)	€ 14,50

---

## The Italian Way

---

Wählen Sie Ihre Lieblingspasta: Penne oder Spaghetti und dazu...

hausgemachtes Basilikum Pesto ✓	€ 8,00
Fleischsauce nach Bolognese-Art	€ 9,00
cremige Schinken-Sahne-Sauce	€ 9,00
mit fruchtiger Tomatensauce ✓	€ 7,50

Grüne Bandnudeln mit knackigem Gemüse, in Olivenöl gebraten, mit Rucola und Parmesanspänen ✓	€ 10,50
---	---------

---

## Gross und platt: Flammkuchen...

---

### Restaurant

Mini-Flammkuchen klassisch mit Frühlingszwiebel und Speck	€ 6,00
Mini-Flammkuchen italienisch: mit Parmaschinken, Parmesanspänen und Rucola	€ 7,50
Mini-Flammkuchen Veggi mit Kirschtomaten, Rucola und Pinienkernen ✓	€ 5,50
Mini-Flammkuchen Süßer Exot mit Ananas, braunem Rohrzucker und Kokosraspeln	€ 6,00
Der Klassiker mit Frühlingszwiebel und Speck	€ 9,50
Der Italiener: mit Parmaschinken, Parmesanspänen und Rucola	€ 11,50
Die Veggi-Alternative mit Kirschtomaten, Rucola und Pinienkernen ✓	€ 9,00
Der Süße Exot mit Ananas, braunem Rohrzucker und Kokosraspeln	€ 9,00

---

## Hauptsache...

---

Schnitzel vom Schweinerücken, knusprig gebacken nach „Wiener Art“ mit Pommes Frites und gemischtem Salat	€ 10,50
Fein aufgeschnittenes, rosa gebratenes Roastbeef (kalt) mit hausgemachter Remouladensauce, Bratkartoffel und Salatgarnitur	€ 13,50

---

## Streetfood...

---

Currywurst mit Tiemann's hausgemachter, fruchtig scharfer Currysauce dazu Pommes und bunte Salatgarnitur	€ 8,50
Hamburger* Saftig gegrillter Rinderhack-Patty, sonnengereifte Tomaten, knackiger Eisbergsalat und Gewürzgurkenscheiben	€ 8,00
Cheese and Bacon Burger* Hamburger, zusätzlich mit kross gegrilltem Speck, Röstzwiebeln, überbacken mit Käse	€ 9,00
Falafel Burger* Patty aus Kichererbsen, Tomate, Kräutern und orientalischen Gewürzen, Guacamole und Kräuterquark	€ 9,00

Alle unsere Burger servieren wir wahlweise mit Pommes Frites, Potato Wedges € 0,00  
Süßkartoffel Pommes € 2,00

---

## Nachwuchsförderung...

---

Pasta zur Wahl: Penne oder Spaghetti und dazu...

frische, fruchtige Tomatensauce 	€ 5,00
hausgemachtes Basilikum Pesto 	€ 6,00
Fleischsauce nach Bolognese-Art	€ 6,00
cremige Schinken-Sahne-Sauce	€ 6,00
Knusprige Chicken Nuggets mit Pommes Frites	€ 6,00
Kleines Schnitzel mit Pommes Frites	€ 7,00
Hähnchengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Bandnudeln	€ 7,00

**Bitte wenden Sie sich im Falle von Allergien und Unverträglichkeiten an unser Serviceteam**

*Tiemann's*  
Restaurant  
Anlass



# Getränkekarte

---

## Kaffee

---

Espresso	€ 1,80
Kaffee Crème	€ 2,20
Cappuccino	€ 2,50
Latte Macchiato	€ 3,00
Milchkaffee	€ 3,00
Doppelter Espresso	€ 3,00
Heiße Schokolade	€ 2,50
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 3,00

---

## Tee

---

Unsere Teespezialitäten haben wir von Tee Seeger

Bio Maracuja Orange – aromatisierter Früchtetee	€ 2,50
Bio Pfefferminzblätter – Kräutertee	€ 2,50
Rooibos Perle des Nils, Kräutertee	€ 2,50
Ayurvedischer Chai Sansibar, Kräutertee aromatisiert	€ 2,50
Bio China Nebeltee – Grüntee	€ 2,50
Ostfriesen-Tee – Schwarztee	€ 2,50
Earl Grey – Schwarztee aromatisiert	€ 2,50
Darjeeling Royal Garden first flush – Schwarztee	€ 2,50
Bio Kamillentee	€ 2,50
Frischer Ingwertee	€ 3,00

---

## Softdrinks und Mineralwasser

---

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,2l / 0,4l	€ 1,50 / € 2,80
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,7l	€ 4,50
Fanta	0,2l / 0,4l	€ 2,20 / € 4,00
Sprite	0,2l / 0,4l	€ 2,20 / € 4,00
Coca Cola, Cola light	0,2l / 0,4l	€ 2,20 / € 4,00
Schweppes Bitter Lemon oder Tonic Water	0,2l / 0,4l	€ 2,40 / € 4,20

---

## *Sportlergetränke*

---

Frisch gepresster Orangensaft	0,2l	€ 4,00
Distel (Grapefruit - Bitter Lemon)	0,2l / 0,4l	€ 2,40 / € 4,20
JOTO (Johannisbeersaft - Tonic Water)	0,2l / 0,4l	€ 2,40 / € 4,20

---

## *Vaihinger Fruchtsäfte*

---

Apfel	0,2l / 0,4l	€ 2,00 / € 3,80
Apfelschorle	0,2l / 0,4l	€ 1,60 / € 3,00
Orange	0,2l / 0,4l	€ 2,20 / € 4,00
Kirsch	0,2l / 0,4l	€ 2,20 / € 4,00
Pink Grapefruit	0,2l / 0,4l	€ 2,20 / € 4,00
Johannisbeere	0,2l / 0,4l	€ 2,20 / € 4,00
Rhabarber	0,2l / 0,4l	€ 2,20 / € 4,00
Maracuja	0,2l / 0,4l	€ 2,20 / € 4,00
Banane	0,2l / 0,4l	€ 2,20 / € 4,00
Saftschorle	0,2l / 0,4l	€ 1,80 / € 3,40

---

## *Bier*

---

Krombacher Pils vom Fass	0,3l / 0,5l	€ 2,50 / € 4,00
Alster	0,3l / 0,5l	€ 2,50 / € 4,00
Krombacher Weizen vom Fass	0,3l / 0,5l	€ 2,80 / € 4,00
Krombacher Kellerbier, Naturtrüb vom Fass	0,3l / 0,5l	€ 2,50 / € 4,00
Krombacher Radler naturtrüb	0,33l/Fl.	€ 2,40
Krombacher Weizen dunkel	0,5l	€ 4,00
Krombacher Weizen alkoholfrei	0,5l	€ 4,00
Krombacher Pils alkoholfrei	0,33l	€ 2,40

---

## *Hauswein*

---

Glas Hauswein weiß (Grauburgunder, Riesling feinherb)	1dl / 2 dl	€ 3,00   € 4,50
Glas Hauswein rot (Spätburgunder, Merlot)	1dl / 2 dl	€ 3,00   € 4,50
Weinschorle	2 dl	€ 3,50

---

## *Aperitif*

---

Aperol Spritz (Prosecco, Aperol)	0,2l	€ 6,00
Hugo (Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Minze, Limette)	0,2l	€ 6,00
Campari O-Saft	5 cl	€ 6,00
Campari Soda	5 cl	€ 6,00
Lillet Vive (Lillet, Tonic, Gurke, Minze)		€ 6,00

*Siemann's*  
Restaurant



# Weisswein

---

## Deutschland

---

**2016 Riesling classic No. 2, Weingut Eser, Rheingau** 1dl / 2 dl / Fl. € 3,00 / 5,80 / 19,00

Feine Eleganz, fruchtig, feiner Kick Restsüße, schmeichelnde Säure

**2017 Riesling „Bone Dry“, Reichsrat von Buhl, Pfalz** Fl. € 21,00

Alle typischen Merkmale eines Rieslings: Apfel, Zitrus, Pfirsich, leichte Kräuterwürze – aber knochentrocken (1,4 gr. Restsüße, 7gr. Säure) ausgebaut. Der Name ist Programm!

**2016 Grauburgunder, Thörle, Rheinhessen** 1dl / 2 dl / Fl. € 3,10 / 6,00 / 20,00

Weich und feinfruchtig mit Tönen von Birne, Quitt und Nuss, mit milder Säure und erfrischender Mineralität vom Muschelkalkboden.

**2017 „Sommersemester“ [CH, SB, RI], Studier, Pfalz** 1dl / 2dl / Fl. € 3,30 / 6,40 / 21,50

Eine beeindruckende Aromatik von Stachelbeere, Melone und frisch gepflücktem Apfel. Die saftige Säure vom Riesling und Sauvignon Blanc wird durch den Chardonnay reduziert und macht dieses Cuvée besonders süffig. Spaß im Glas - die Terrasse ruft!

**2016 Gelber Muskateller feinherb, Weingut Sonnenhof, Württemberg** Fl. € 19,00

Ein fruchtig-spritzigen Wein mit einem grandiosen Bukett, der sich im Geschmack blumig-würzig präsentiert. Mit seiner dezenten Süße ist dieser Gelber Muskateller ein erfrischender und wunderbar fruchtig, spritziger Sommerwein. Perfekt als Aperitif, zu asiatischen Gerichten oder einem Stück Zwiebelkuchen – oder einfach so in unserem Garten...

**2015 Riesling Auslese, Weingut Sonnenhof, Pfalz** Fl. € 30,00

Schimmernde, goldgelbe Farbe und kraftvollen Aromen von Zitrusfrüchten, getrockneter Aprikose und Waldhonig. Die zitronenartige Fruchtigkeit und Süße sowie die Länge des Weins am Gaumen zeugen von ausgezeichneter Qualität.

---

## *Osterreich*

---

**2015 Grüner Veltliner, Familie Bauer, Hinterberg, Wagram, 1dl / 2 dl / Fl. € 3,30 / 6,40 / 21,50**

Duft nach Honigmelone & Mandel. Mango- Zimt Aromatik am Gaumen, leichte Röstaromen im Abgang.

**2016 Schweinerei [GV, RIV, GM], Gmeinböck Weinviertel 1dl / 2 dl / Fl. € 2,90 / 5,50 / 18,00**

Frisch, süffig, aus traditionellen, perfekt harmonisierenden Rebsorten – ein Wein für alle Lebenslagen.

## *Roséwein*

---

### *Frankreich*

---

**2015 Rosé IGP, Domaine Horgelus, Côte de Gascogne 1dl / 2 dl / Fl. € 3,00 / 4,50 / 18,50**

Duft nach roten Beeren und frisch gepflückten Erdbeeren. Zeigt sich am Gaumen beeindruckend aromatisch, rund und erfrischend.

### *Deutschland*

---

**2017 Reichsrat von Buhl, „Bone Dry“ Rosé, Pfalz 1 dl / 2 dl / Fl. €3,30 / 6,40 / 21,50**

Direktgepresster Spätburgunder und – wie sein weißer Bruder – knochentrocken und dennoch eine enorme Kräuterwürze, Himbeere Vanille. Schreit nach Krustentieren!

**2016 Rosé Thörle, Rheinhessen Fl. € 23,00**

Leuchtendes Lachsrosa. In der Nase fruchtige Aromatik von Erdbeeren, Waldbeeren und Himbeeren.

Am Gaumen köstliche Harmonie von Süße und Säure. Langer, mineralischer Abgang.

# Rotwein

---

## Deutschland

---

**2015 Matura, Weingut Studier, Pfalz**

1dl / 2 dl / Fl.

€ 3,50 / 6,70 / 22,50

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, St. Laurent und Cabernet Dorsa. In der Nase eine Vielzahl von Aromen wie Cassis, Kirsche, Waldbeeren, feine Würznoten. Am Gaumen körperreich und füllig. Elegante, fruchtige Harmonie.

**2015 Master Wintersemester Weingut Studier, Pfalz**

Fl.

€ 29,00

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Mitos und Spätburgunder. So findet man reife Beerenaromen von Heidelbeere und Brombeere genauso wie Nuancen von dunkler Kirsche und Anklänge von Eukalyptus und Grüner Paprika. Die Holzfasslagerung fördert zarte Vanille- und Mokkanoten hervor, begünstigt aber vor allem die Harmonie der Tanninstruktur.

**2013 Réserve CS / ME, Thörle, Rheinhessen**

Fl.

€ 29,00

Intensive Kirschfrucht, etwas Unterholz, dunkle Beeren, feine Tannine, ein Hauch von Bitterschokolade, tolle Würze des Cabernet Sauvignons, gepaart mit den Fruchtaromen des Merlots.

---

## Osterreich

---

**2013 Blaufränkisch Heide, B. Braunstein, Neusiedlersee-Hügelland**

Fl.

€ 27,00

Der Blaufränkisch Heide besitzt einen fruchtig frischen Geschmack nach Brombeeren und Pfeffer. Er ist kräftig und intensiv, bleibt aber im Gaumen geschmeidig.

---

## Italien

---

**2015 Familiae, Primitivo di Manduria DOP, a6mani, Apulien** FI. € 25,00


Das Bukett präsentiert sich als einladender Duft von reifen Kirschen und Pflaumen, untermalt von feinen Kakao- und Vanillearomen. Am Gaumen besitzt der Wein eine samtig weiche Textur und eine dezente Süße im Finish. Ein weiteres Highlight der Cousinen von a6mani.

**2015 Lifili IGT, Primitivo Salento, a6mani, Apulien** 1dl / 2 dl / FI. € 3,10 / 6,00 / 20,00

Drei Frauen, sechs Hände und eine Passion – drei Cousinen haben sich mit ihrem Weingut a6mani der Leidenschaft verschrieben, den heimischen Reben im apulischen Salento neues Leben einzuhauchen. Sehr intensiv rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, intensives Aroma, fruchtig mit einem Hauch von Pflaume und Kirsche, würzig mit Rosmarin und Vanille. Vollmundiger Wein, weich und ausgewogen, leicht zu trinken.

**2014 Rosso Toscana IGT AULO, Azienda Agr. Elisabetta, Toscana** FI. € 26,00

Cuvée aus Sangiovese, Syrah und Cabernet Sauvignon und ein Schmeichler, wie er im Buche steht. Wunderbar duftender Wein mit einer ganzen Palette an Fruchtaromen. Körperreich am Gaumen, mit ausgeprägtem Charakter.

**2013 Coste di moro, Montepulciano dábruzzo, Lunaria, Demeter  FI.** € 23,00

dunkles Rubinrot, in der Nase feine Aromen von dunklen Waldbeeren und Brombeeren. Am Gaumen haben wir eine feine Frucht, mild und würzig, feingeschliffene Tannine

---

## Schaumweine

---

Prosecco DOC Ponte di Piave	0,1 l / Fl.	€ 3,00 / € 18,50
Rieslingsekt Joh. Baptist Dietrich	0,1 l / Fl.	€ 3,50 / € 21,00
Champagner. Goutorbe Premier Cru	Fl.	€ 45,00

---

## Spirituosen

---

### Grappa

Scavi & Ray	2 cl	€ 2,50
Le Dic' Otto Lune, Marcardro	2 cl	€ 4,80

### Rum

Havana Club 3 Anos	2 cl	€ 2,50
Myer's Original Dark	2 cl	€ 2,80
Ron Zacapa 15 Jahre Solera System	2 cl	€ 5,00
Plantation 20 Years	2 cl	€ 6,00

### Whisk(e)y

Jim Beam Bourbon	4 cl	€ 5,00
J. Walker Red Label Scotch	4 cl	€ 5,00
Tullamore Dew Irish	4 cl	€ 5,00
Jack Daniel's Tennessee	4 cl	€ 6,00

### Weinbrand

Osborne Veterano	2 cl	€ 2,50
------------------	------	--------

### Gin

Bombay Sapphire	2 cl	€ 2,50
-----------------	------	--------

### Wodka

Absolut Vodka	2 cl	€ 2,50
---------------	------	--------



## Tequila

Sierra Tequila silver	2 cl	€ 2,50
Sierra Tequila gold	2 cl	€ 2,50

## Edelbrände

Williams Alde Gott	2 cl	€ 2,50
Obstler	2 cl	€ 2,50

## Aquavit und Ouzo

Linie	2 cl	€ 3,00
Ouzo 12	2 cl	€ 2,50
Sambuca Molinari	2 cl	€ 2,50

## Liköre

Amaretto di Saronno	2 cl	€ 2,50
Bailey´s Irish Cream	2 cl	€ 2,50

*Tiemann's*

Restaurant

*Longdrinks*

---

Havana & Coke	0,2l	€ 6,50
Bombay Saphire & Schweppes Tonic	0,2l	€ 6,50
Absolut & Orangensaft / Schweppes Bitter Lemon	0,2l	€ 6,50
Johnnie Walker & Coke	0,2l	€ 6,50