

Speisenkarte

Das ist löffelbar...

Pastinaken- Birnen- Suppe mit Speckcroutons € 6,00

Tiemann's Tapas....

Ofenfrisches Baguette mit hausgemachter Aioli € 3,50

Olivens-Mix mit schwarzen und grünen marinierten Oliven € 4,50

Süß- saurer Linsensalat mit geräucherter Entenbrust € 5,50

gebratenen Entenbratwurst mit Apfel- Sellerie- Salat € 6,00

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

Rote Beete Carpaccio mit mariniertem Feldsalat & geräuchertem Forellenfilet € 5,50

Fragen Sie nach unseren Tapas der Woche

Gartenparty



Kleiner gemischter, knackfrischer Salat € 4,50

Salat Françoise mit gebratenem Hähnchenbrustfilet € 11,50

(gemischte, grüne Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika,
rote Zwiebeln, Champignons)



Winterlicher Blattsalate
mit Tomaten, Gurke, Paprika, Hausdressing und geräucherte Entenbrust €13,50

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 Italien 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...

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
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

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
Sous Vide gegarter Lachs mit Spitzkohlgemüse und Kräuterkartoffelpüree	€ 16,50

Streetfood...

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

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



...bringt Nachhaltigkeit in die Speisekarte!

Für Sie wird es immer wichtiger zu wissen, woher unsere Produkte stammen und auf welche Art und unter welchen Bedingungen sie hergestellt wurden. Mit Transgourmet Ursprung erfüllen wir diese drei Ansprüche: eine hervorragende kulinarische Qualität, ursprüngliche Produzenten sowie eine abgesicherte Nachhaltigkeitsleistung.

Transgourmet Ursprung verbindet in einzigartiger Weise den Wunsch nach Nähe, Ursprünglichkeit mit nachhaltiger und qualitätsorientierter Landwirtschaft.

Nachwuchsförderung...

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

frische, fruchtige Tomatensauce ✓ € 5,00

hausgemachtes Basilikum Pesto ✓ € 6,00

Fleischauc 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

Getränkemenu

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 Meinl	
Bio Darjeeling Happy Valley, Schwarztee	€ 2,50
Bio Assam South India blend, Schwarztee	€ 2,50
Earl Grey Blossom, Schwarztee	€ 2,50
Fruit Symphonie, Früchtetee	€ 2,50
Rooibos Orange, Kräutertee aromatisiert	€ 2,50
Bio Mountain Symphonie Herbs, Kräutertee	€ 2,50
Bio Kamille, Kräutertee	€ 2,50
Vitality, Grüner Tee	€ 2,50
Organic Dragon Sencha, Grüner Tee	€ 2,50
Pure Detox, Kräutertee	€ 2,50
Frischer Ingwertee	€ 3,00

Softdrinks und Mineralwasser

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

Sportlergetränke

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

Vaihinger Fruchtsäfte

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

Bier

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

Hauswein

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

Aperitif

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

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 feifruchtig 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 Fl. € 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 / Fl. € 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 intensivrubinrote 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 Fl. € 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  Fl. € 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

Spirituozen

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

Longdrinks

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

Siemann's
Restaurant