



Speisenkarte

Das ist köffelbar...



Kokos-Curry-Suppe mit ofenfrischem Baguette  € 6,50
mit gebratener Riesengarnele € 8,00

Tiemann's Tapas....

Ofenfrisches Baguette mit hausgemachter Aioli  € 3,50


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

Honig geblämmter Ziegenkäse mit Rucola  € 5,50

Bruschetta: Geröstetes Ciabatta mit marinierten Tomatenwürfeln,
Basilikum-Pesto und gehobeltem Grana Padano  (auch Vegan möglich ) € 5,00

Garnelen in Knoblauch-Kräuter Öl gebraten (5 Stk.) € 12,50

Süßkartoffel-Pommes mit Wasabi-Mayo-Dip  € 5,50

Kleine Vegetarische Frühlingsrollen mit Sojasauce  € 4,50

In Kräuterbutter gebratene Champignons  € 4,50

Rosmarin-Kartoffeln mit Meersalz aus dem Ofen  € 4,50

Gebratener Pulpo mit Knoblauch und Kräutern € 7,00


Fragen Sie nach unseren Tapas der Woche

Gartenparty


Kleiner gemischter, knackfrischer Salat 	€ 5,00
Salat Françoise mit gebratenem Hähnchenbrustfilet (gemischte, grüne Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, rote Zwiebeln, Champignons)	€ 12,00
Sommerlicher Blattsalat  mit Tomaten, Gurke, Paprika, Granatapfelkernen, Passionsfruchtdressing und Honig geblämmter Ziegenkäse	€ 12,00
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.)	€ 15,00

zu all unseren Salaten reichen wir unser Kräuterbaguette

Tolle Knolle...

Ofenkartoffel mit leckerem Kräuterquark und großer bunter Salatbeilage 	€ 7,50
mit saftig gegrillten Hähnchenbruststreifen	€ 11,50
mit gebratenen Garnelen (5 Stk.)	€ 15,50

The Italien Way


Grüne Bandnudeln mit knackigem Gemüse, in Olivenöl gebraten,
mit Rucola und Parmesanspänen  € 11,00

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


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

Tiemann's Gross und platt: Flammkuchen...

Restaurant


Mini-Flammkuchen klassisch mit Frühlingszwiebel und Speck  € 7,00

Mini-Flammkuchen italienisch: mit Parmaschinken, Parmesanspänen und Rucola € 8,50

Mini-Flammkuchen Veggi mit Kirschtomaten, Rucola und Pinienkernen  € 6,50

Der Klassiker mit Frühlingszwiebel und Speck  € 10,00

Der Italiener: mit Parmaschinken, Parmesanspänen und Rucola € 13,00

Die Veggi-Alternative mit Kirschtomaten, Rucola und Pinienkernen  € 10,00

Klassiker...

Original Wiener Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	€ 19,50
Schnitzel vom Schweinerücken, knusprig gebacken nach „Wiener Art“ mit Pommes Frites und gemischtem Salat	€ 12,00
Tiemann's Clubsandwich Tomate, Gurke, Eisberg, gebratene Hähnchenbrust, krosser Bacon und Spiegelei dazu Steakhouse Pommes	€ 11,50
Fein aufgeschnittenes, rosa gebratenes Roastbeef (kalt) mit hausgemachter Remouladensauce, Bratkartoffel und Salatgarnitur	€ 15,50



...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.

Streetfood...

Currywurst mit Tiemann's hausgemachter, fruchtig scharfer Currysauce dazu Pommes und bunte Salatgarnitur		€ 10,00
Tiemann's Burger* 		
gegrilltes Rinderhack-Patty (180g), hausgemachte Burger Sauce, sonnengereifte Tomaten, knackiger Eisbergsalat und Gewürzgurkenscheiben		€ 13,00
zusätzlich mit kross gegrilltem Speck, Röstzwiebeln und Cheddar Käse		€ 15,00
Hamburger*		
gegrilltes Rinderhack-Patty (100g), hausgemachte Burger Sauce, Tomatenscheiben Eisbergsalat und Gewürzgurkenscheiben		€ 9,00
zusätzlich mit kross gegrilltem Speck, Röstzwiebeln und Cheddar Käse		€ 10,50
Falafel Burger*  (auch Vegan möglich)		
Patty aus Kichererbsen, Tomate, Kräutern und orientalischen Gewürzen, Guacamole und Kräuterquark		€ 10,00

Alle unsere Burger servieren wir wahlweise mit
Pommes Frites € 0,00,
Potato Wedges € 0,00
Süßkartoffel Pommes € 3,00

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	€ 8,00
Hähnchengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Penne	€ 7,00
Portion Pommes	€ 3,00
Portion Potatoes Wedges mit zweierlei Dips	€ 3,50

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

Getränkemenu

Kaffee

Espresso	€ 2,00
Kaffee Crème	€ 2,40
Cappuccino	€ 2,70
Latte Macchiato	€ 3,20
Milchkaffee	€ 3,20
Doppelter Espresso	€ 3,20
Heiße Schokolade	€ 2,70
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 3,20

Tee

Unsere Teespezialitäten haben wir von Ronnefeldt

English Breakfast	€ 2,70
Earl Grey	€ 2,70
Bio Darjeeling Summer Gold	€ 2,70
Refreshing Mint	€ 2,70
Fruity Camomile	€ 2,70
Morgentau	€ 2,70
Green Dragon Lung Ching	€ 2,70
Sweet Berries	€ 2,70
Rooibos Cream Orange	€ 2,70
Ayurveda Herbs & Ginger	€ 2,70
Bio Bergkräuter	€ 2,70
Frischer Ingwertee	€ 3,20
Frischer Pfefferminztee	€ 3,20

Softdrinks und Mineralwasser

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,2 l / 0,4 l	€ 1,70 / € 3,00
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,7 l	€ 5,00
Fanta ^{1,2,4}	0,2 l / 0,4 l	€ 2,40 / € 4,20
Sprite ²	0,2 l / 0,4 l	€ 2,40 / € 4,20
Coca Cola ^{1;10} Cola light ^{1,2,7,10,14} / Cola Zero	0,2 l / 0,4 l	€ 2,40 / € 4,20
Spezi (Cola / Fanta) ^{1,2,4,10}	0,2 l / 0,4 l	€ 2,40 / € 4,20
Schweppes Bitter Lemon ^{4,12} oder Tonic Water ¹²	0,2 l / 0,4 l	€ 2,40 / € 4,20

Sportlergetränke

Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	€ 4,50
Distel ^{4,12} (Grapefruit - Bitter Lemon)	0,2 l / 0,4 l	€ 2,60 / € 4,40
JOTO ¹² (Johannisbeersaft – Tonic Water)	0,2 l / 0,4 l	€ 2,60 / € 4,40

Viehinger Fruchtsäfte

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

Bier

Krombacher Pils vom Fass	0,3 l / 0,5 l	€ 2,70 / € 4,20
Alster	0,3 l / 0,5 l	€ 2,70 / € 4,20
Krombacher Weizen vom Fass	0,3 l / 0,5 l	€ 3,00 / € 4,20
Krombacher Kellerbier, Naturtrüb vom Fass	0,3 l / 0,5 l	€ 2,70 / € 4,20
Krombacher Radler naturtrüb	0,33l/Fl.	€ 2,60
Krombacher Weizen dunkel	0,5 l	€ 4,20
Krombacher Weizen alkoholfrei	0,5 l	€ 4,20
Krombacher Pils alkoholfrei	0,33 l	€ 2,60

Hauswein

Glas Hauswein weiß (Grauburgunder, Riesling feinherb)	1dl / 2 dl	€ 3,30 l / € 4,80
Glas Hauswein rot (Spätburgunder, Merlot)	1dl / 2 dl	€ 3,30 l / € 4,80
Weinschorle	2 dl	€ 3,80

Aperitif

Aperol Spritz (Prosecco & Aperol) ^{1,12}	0,2 l	€ 6,50
Ramazotti Rosado & Tonic	0,2 l	€ 6,50
Hugo ((Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Minze, Limette)	0,2 l	€ 6,50
Lillet Vive (Lillet, Tonic, Gurke, Minze)	0,2 l	€ 6,50
Campari O-Saft ¹	0,2 l	€ 6,00
Campari Soda ¹	0,2 l	€ 6,00

Spirituosen

Grappa

Scavi & Ray	2 cl	€ 2,70
Le Dic' Otto Lune, Marcardro	2 cl	€ 5,00

Rum

Havana Club 3 Anos	2 cl	€ 2,70
Myer's Original Dark	2 cl	€ 3,00
Plantation 20 Years	2 cl	€ 6,20

Whisk(e)y

Jim Beam Bourbon	4 cl	€ 5,20
J. Walker Red Label Scotch ¹	4 cl	€ 5,20
Jack Daniel's Tennessee	4 cl	€ 6,20

Weinbrand

Osborne Veterano	2 cl	€ 2,70
------------------	------	--------

Gin

Bombay Sapphire	2 cl	€ 2,70
-----------------	------	--------

Wodka

Absolut Vodka	2 cl	€ 2,70
---------------	------	--------

Tequila

Sierra Tequila silver	2 cl	€ 2,70
Sierra Tequila gold	2 cl	€ 2,70

Edelbrände

Williams Birne	2 cl	€ 2,70
Obstler	2 cl	€ 2,70

Kräuter

Averna	2 cl	€ 2,70
Jägermeister	2 cl	€ 2,70
Ramazotti	2 cl	€ 3,00

Aquavit und Ouzo

Linie	2 cl	€ 3,20
Ouzo 12	2 cl	€ 2,70
Sambuca Molinari	2 cl	€ 2,70

Liköre

Amaretto di Saronno	2 cl	€ 2,70
Bailey's Irish Cream	2 cl	€ 3,00

Schaumweine

Prosecco DOC Ponte di Piave	0,1 l / Fl.	€ 3,50 / € 22,00
Rieslingsekt Joh. Baptist Dietrich	0,1 l / Fl.	€ 3,50 / € 22,00
Champagner. Goutorbe Premier Cru	Fl.	€ 45,00

Tiermann's Longdrinks

Havana & Coke ^{1,10}	0,2 l	€ 6,80
Bombay Sapphire & Schweppes Tonic ¹²	0,2 l	€ 6,80
Absolut & Orangensaft / Schweppes Bitter Lemon ^{4,12}	0,2 l	€ 6,80
Johnnie Walker & Coke ¹	0,2 l	€ 6,80

Kennzeichnungspflichtige Stoffe:

1 mit Farbstoff · 2 mit Konservierungsstoff · 3 mit Geschmacksverstärker · 4 mit Antioxidationsmitteln
· 5 mit Nitritpökelsalz · 6 mit Phosphat 7 mit Süßungsmitteln · 8 geschwefelt · 9 geschwärzt · 10
koffeinhaltig · 11 gewachst · 12 chininhaltig · 13 mit Milcheiweiß · 14 enthält eine Phenylalaninquelle