



# THIESMANN'S

RESTAURANT & LOUNGE

## Tapas:

|  |        |
|--|--------|
| <i>Tomate mit Mozzarella und Basilikum</i>                     | 4,00 € |
| <i>Carpacchio vom Angusrind mit Parmesan</i>                   | 4,00 € |
| <i>hausgebeizter Fjordlachs mit Reibeküchlein</i>              | 4,00 € |
| <i>frische Avocado mit Shrimps</i>                             | 4,00 € |
| <i>gebratener Scampi Spieß auf süß-sauren Linsen</i>           | 4,00 € |
| <i>rote Currysuppe mit gebratenem Scampi</i>                   | 4,00 € |
| <i>Schwarzbrot dreieck mit frischem Tatar<br/>und Zwiebeln</i> | 3,00 € |
| <i>Hähnchebrustspieß auf Mangochutney</i>                      | 4,00 € |

## ***Unsere frischen knackigen Salate servieren wir mit:***

|   |                |
|---|----------------|
| <i>-Ziegenkäse gebacken in Honig Thymian</i>  | <i>10,50 €</i> |
| <i>-Gebratene Hähnchenbrustmit Früchten, Asia Dip</i>                                   | <i>12,50 €</i> |
| <i>-Caesar´s Salat classic mit Croutons, Parmesan und gebratenem Hähnchenbrustfilet</i> | <i>12,50 €</i> |
| <i>-Scampis pikant mit Pepporoccini</i>   | <i>15,50 €</i> |
| <i>-pikant gebratenen Rinderfiletstreifen</i>   | <i>14,50 €</i> |
| <i>-in Salbei gebratenen Kalbsleberstreifen</i>   | <i>13,50 €</i> |

## ***Vorspeisen, kleine Gerichte***

|  |                |
|--|----------------|
| <i>gebeizter Lachs mit Honig-Senf Sauce und hausgemachten Reibekuchen</i>              | <i>12,50 €</i> |
| <i>Roastbeef, rosa gebraten mit Röstkartoffeln und Remoulade</i>                       | <i>12,50 €</i> |
| <i>feine Nudeln mit Scampis und Pesto</i>  | <i>15,50 €</i> |
| <i>Tatar roh serviert mit:<br/>Kapern, Sardellen, Eigelb, Zwiebeln und Schwarzbrot</i> | <i>12,50 €</i> |

## ***Fisch:***

*Zander auf süß-sauren Linsen,  
dazu Kartoffelpüree* 17,50 €

*Lachssteak, Rieslingschaum,  
Spinat und Rosmarinkartoffeln* 15,50 €

## ***Fleisch:***

*Wiener Schnitzel vom Schwein  
mit Pommes Frites und frischem Salat* 12,00 €

*Kalbsleber mit Apfelscheiben,  
Röstzwiebeln und Kartoffelpüree* 16,50 €

*Gebratene Hähnchenbrust mit roter  
Currysauce, Gemüse und feinen Nudeln* 14,50 €

*Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Röstkartoffeln und frischem Salat* 20,50 €

*Argentinisches Rumpsteak auf Pfeffersauce  
mit Pommes Frites und frischem Salat* 19,50 €

*Argentinisches Rinderfilet auf Pommery-Senf  
sauce mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouille Gemüse* 24,50 €

## **Dessert:**

*Coupe Danmark*  
*Vanilleeis und Schokoeis mit Schokosauce* 4,50 €

*Coupé Caramelita*  
*Karamelleis mit Walnüssen, Karamellsauce und Sahne* 4,50 €

*lauwarmer Schokokuchen*  
*mit Vanillesauce* 6,00 €

*verschiedene Eissorten auf Anfrage.....*

## **Unsere Weinempfehlung für Sie:**

### **Weiß:**

*2014er Riesling, Weingut Querbach Rheingau* 5,50 €

*2015er Studier Weißer Burgunder, Pfalz* 5,50 €

*2015er Grauburgunder, Weingut Heiner Sauer, bio* 5,50 €

*2015er Lugana St. Christina* 6,50 €

### **Rose**

*2010er Pinot Noir Rose, Weingut Querbach Rheingau* 5,50 €

*2016er Vivo Rose, Weingut Mehofer, biologisch* 5,50 €

### **Rot:**

*2015er Primitivo di Manduria Rocca, Apulien* 6,50 €

*2015er Bobal y Tempranillo, Spanien, biologisch* 6,00 €

*2012er Pinot Noir, Weingut Querbach, Rheingau* 5,50 €

*2012er Zweigelt, Weingut Mehofer, biologisch* 5,50 €

*2013er La Spinosa Chianti Fiorentini, biologisch* 6,00 €