

Thomahof Überraschungs-Menü

Die Philosophie der Thomahof-Küche
- unter der Leitung des Küchenchefs Daniel Bühler -
verspricht Schwarzwälder Spezialitäten
neu interpretiert.
Genießen Sie eine kulinarische Rundreise
mit Überraschungseffekt

3 Gänge € 49,00

4 Gänge € 59,00

Dieses Menü können Sie bestellen von
18.00 Uhr bis 19.45 Uhr



Unsere Weinempfehlung

Rotwein aus Deutschland

2022 Orchidea, Spätburgunder Rotwein

Spätlese, trocken, Goldmedaille

Sasbacher Rote Halde, Ortenau

0,75l € 49,00

0,25l € 16,80

Spargelkarte 2026



Badischer Stangenspargel | Sauce Hollandaise | € 25,00
neue Kartoffeln

zusätzlich wählbar:

- gekochter oder roher Schinken + € 4,00
- Räucherlachs + € 5,00
- Wiener Schnitzel + € 12,00

Spargel-Erdbeere Salat | Fichtennadeln Dressing | € 19,50
Tomate | Lauchzwiebel | gebratene Garnelen

Dazu empfehlen wir aus der 0,75 l Flasche:

2024 Ihringer Winklerberg, Weisser Burgunder
VDP Erste Lage, Qualitätswein trocken, Weingut Dr. Heger, Ihringen, Kaiserstuhl

0,25 l | € 15,50

0,125 l | € 8,30

0,75 l | € 45,00

Saisonal ...

Rumpsteak | Kräuterbutter | Jus |
Käse Krokette | Salatteller

€ 30.50

Kartoffel Gnocchi | Bärlauch Rahm | Spargel |
Tomaten | Rucola | Parmesanspäne

€ 21.00

Vorneweg und Zwischendurch

Gemischter Salatteller

€ 8,50

Karotten-Kokos-Ingwer Creme Suppe |
Zitronen Schmand | gebackene Garnelen

€ 13.00

Kleine Vorspeisen Variation
auf Happy Spoon

€ 14,00

Fleischgerichte

Steak vom Iberico Schweinerücken im Räuchermantel |
Pfeffersauce | gegrillter weißer Spargel |
Karottenpüree | Pommes frites

€ 26,00

Cordon Bleu vom Kalb | Wildblumen Bergkäse |
Farmer Schinken | Jus | Bratkartoffeln |
Salatteller

€ 28,50

Thomahof Überraschungsmenü

3 Gänge € 49,00

4 Gänge € 59,00

Bestellung von 18.00 Uhr bis 19.45 Uhr

Fleischlos glücklich

Hausgemachte Tomaten Ravioli | a 'la Creme | wilder Brokkoli |
Champignons | Zucchini |
gebackener Ziegenkäse Taler

€ 21,00

Flammkuchen | Sauerrahm | Spargel | Tomate
Zucchini | Mozzarella | Erdnüsse | Wildkräuter

€ 15,00

Fischgerichte

Saltimbocca vom Kabeljau | Räucher-Beurre blanc |
wilder Brokkoli | Karotten Ceme | gebackene Tomaten Ravioli

€ 28,50

Kartoffel Gnocchi | Bärlauch Rahm | Spargel | Tomate |

Rucola | gebratene Garnelen

€ 26,00



Zum Abschluss ...

Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

€ 6,50

Schokoladen Soufflé | marinierte Erdbeeren |
Sauerrahm Eis

€ 13,00

Tagesdessert

€ 10,50

Unsere Weinempfehlung zum Dessert...

2022 Kuehn, Gewürztraminer
Elsaß, Grand Cru Mambourg,
Eleganz trifft Exotik, Aromen von Rosen, Litschi und Ananas

0,75 l € 46,00

0,25 l € 15,80

Bei Nahrungsmittel-Intoleranz halten wir Allergeninformationen
und Inhaltsstoffe für Sie bereit, bitte fragen Sie unser Servicepersonal.