

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 € 44,00

4 Gänge € 54,00

Dieses Menü können Sie bestellen von
18.00 Uhr bis 19.45 Uhr



Unsere Weinempfehlung

2009 Freiburger Landmann, Edition „S“ Syrah

Q.b.A., trocken, im Barrique gereift

Vegan, gekeltert aus ungarischen Trauben
Weingut Landmann, Freiburg, Tuniberg

0,75l € 34,00

0,25l € 11,40

Vorneweg oder zwischendurch...

Lachs Ceviche mit Chorizo, Kichererbsen,
Süßkartoffel-Ingwercreme, Tomate, Pfifferlinge
und Shiso-Kresse

Euro 16,50

Vitello Tonnato
-Dünne rosa gebratene Scheiben vom Kalbsrücken-
mit Thunfischsoße
Kapernäpfel, Grillgemüse und Rucola

Euro 16,50

Pfifferling Cremesuppe mit gepickelten Karotten
Schwarzwälder Sushi und Röstbrot

Euro 11,50

Rinderkraftbrühe
mit kleinem Gemüse und Kräuterflädle

Euro 8,00

Kleiner gemischter Salatteller

Euro 8,00

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb
serviert mit Bratkartoffeln
und kleinem gemischtem Salatteller

Euro 23,50

Medaillons vom Iberico Schweinefilet
mit Pfifferling Rahmsoße im Pfännle serviert,
mit Frühlingsgemüse und handgeschabten Spätzle

Euro 29,00

Rose gebratenes Bürgermeister Stück vom US Beef
mit Perlzwiebel-Jus, Speck Bohnen Bündchen,
Karottenpüree und Süßkartoffel Pommes

Euro 32,00

Geschmorte Spanferkelbäckchen mit Speckpflaumen
hausgemachten Käsekroketten und gemischten Salatteller

Euro 27,00

Thomahof Überraschungsmenü

3 Gänge € 44,00

4 Gänge € 54,00

Bestellung von 18.00 Uhr bis 19.45 Uhr

Fleischlos glücklich

Hausgemachte Frischkäse-Tomaten-Rucolaschlutzkrapfen
mit Babyspinat, Grillgemüse und Parmesanspänen

Euro 18,50

Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Pfifferling-Frühlingsgemüse
à la crème, gebackene Avocado und Rucola Spitzen

Euro 19,00

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet mit Hummerschaum,
Duett von der Karotte und Buchweizen Risotto

Euro 29,00

Frühlings-Salat-Bowl mit Pfifferlingen und Ziegenkäse im
Speckmantel dazu geröstetes Brot

Euro 18,50

Zum Abschluss ...

Erdbeer-Baiserparfait im Kakaobiskuit
mit Orangenkaramel, Eierlikör
gerösteten Pinienkernen und Schokolade

Euro 12,00

Affogato
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

Euro 7,00

Kleine Käsevariation mit Feigensenf,
Rohkostgemüse, Apfel, Nüsse und Baguette

Euro 12,50

Tagesdessert

Euro 7,50

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

... erlesene Digestifs 2 cl

Altes Schwarzwälder Zibärtele vom Bartleshof 5 Jahre alte Rarität von kleinen Wildpflaumen, Elztalbrennerei 45 % vol	€ 6,00
Vieille Prune Alter französischer Pflaumenbrand – im Eichenholz gereift 40 % vol	€ 6,00
Alter Bohnapfel Im Holzfass gereift, Weingut Heinemann 42,0 % vol	€ 6,00
Grappa Nonino Chardonnaytrauben im Barriquefass gereift 41,0 % vol	€ 6,00
Monkey 47 Schwarzwald dry Gin 47,0 % vol	€ 5,00

... feine Schnäpse 2 cl

Williams Christbirne	€ 3,80
Schwarzwälder Kirschwasser	€ 3,80
Waldhimbeergeist	€ 3,80
Mirabellenwasser	€ 3,80
Aarlborg Jubiläumsaquavit	€ 4,80
Linie Aquavit	€ 4,90