



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



Saisonal ...

Rosa gebratenes Flank Steak vom Rind | Jus | Rucola |
Parmesanspäne | Pommes Frites

€ 31.00

Bunte Salatplatte | gebratene Garnelen | Knoblauch Schmand

€ 21.00

Vorneweg und Zwischendurch

Gemischter Salatteller

€ 8,50

Blumenkohlcremesuppe |
Knoblauch Schmand | Rote Beete Falafel

€ 11.00

Kleine Vorspeisen Variation
auf Happy Spoon

€ 14,00



Fleischgerichte

Iberico Schweinesteak |
„Jäger Art“ | handgeschabte Spätzle |
Salatteller

€ 26,00

Wiener Schnitzel | Bratkartoffeln |
Jus | Salatteller

€ 28,00

Thomahof Überraschungsmenü

3 Gänge € 49,00

4 Gänge € 59,00

Bestellung von 18.00 Uhr bis 19.45 Uhr

Fleischlos glücklich

Steinpilze Ravioli | à la Crème |
Pak Choi | Röstgemüse | grüner Spargel | Parmesan Späne

€ 21,00

Käsespätzle | Lauchzwiebel | Champignon |
Tomate | Röstzwiebel

€ 19,00

Fischgerichte

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet | Räucher-Beurre blanc |
grüner Spargel | Pak Choi | Kartoffel Gnocchi

€ 28,50

Zum Abschluss ...

Affogato

Espresso | Kugel Vanilleeis

€ 6,50

Warmer Mini-Zwetschgen-Strudel |
Walnuss-Amaretto Parfait | Beeren Ragout

€ 10,50

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.