

# Thomahof

## Überraschungs-Menü

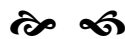
Die Philosophie der Thomahof-Küche  
- unter der Leitung des Küchenchefs Daniel Bühler -  
verspricht Schwarzwälder Spezialitäten  
neu interpretiert.

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...

Carpaccio vom Rind mit Tomaten-Vinaigrette,  
Spargel, Karottencreme, Knoblauch-Emulsion,  
Rucola Spitzen und Parmesan Spänen

Euro 16,50

Kleine Vorspeisen – Variation auf  
Happy Spoon

Euro 14,00

Spargelcremesüppchen mit Crostini von Kartoffelsalat,  
knusprigem Hühnchen und Bibiliskäse

Euro 11,00

Kleiner gemischter Salatteller

Euro 8,00

## Fleischgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb,  
serviert mit Bratkartoffeln  
und kleinem gemischtem Salatteller

Euro 24,50

Rosa gebratener Lammrücken mit Bärlauchkruste,  
Rotweinjus, gegrilltem weißen Spargel, Karottenpüree  
und hausgemachten Steinpilz-Semmelknödel

Euro 33,50

48 h Sou Vide gegartes Ochsenbäckle mit Trüffeljus,  
buntem Gemüse  
und handgeschabten Spätzle

Euro 28,00

Rosa gebratenes Rinderrückensteak Surf and Turf,  
mit Bratkartoffeln und kleinem gemischtem Salatteller

Euro 31,00

## Thomahof Überraschungsmenü

3 Gänge € 44,00

4 Gänge € 54,00

Bestellung von 18.00 Uhr bis 19.45 Uhr

## Fleischlos glücklich

Käsespätzle  
mit Zucchini, Tomaten, Frühlingslauch  
und Champignon-Zwiebelschmelze

Euro 19,00

Kartoffelrösti  
mit Champignons a la Crème,  
Karottenpüree und Rucola

Euro 17,50

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet mit Hummerschaum,  
Spargel-Garnelen-Ragout und Tomaten Bulgur

Euro 29,00

Spargel-Gemüse-Frühlingsalat Bowl  
mit Erdbeeren, Bulgur,  
Ziegenkäse, Wildkräuter  
und Rote Beete Falafel

Euro 17,00

## Zum Abschluss ...

Warmer Schokoladenpudding  
mit Kirsch-Banane-Parfait  
auf Schokoladensauce  
dazu ein kleiner Eierlikörshot, Mandelflorentiner  
und frische Früchte

Euro 12,00

Affogato  
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

Euro 6,50

Kleine internationale Käse – Variation mit Feigensenf,  
Rohkost-Gemüse, Apfel und Baguette

Euro 12,00

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, Elztal Brennerei  
45 % vol € 6,50

Vieille Prune  
Alter französischer Pflaumenbrand – im Eichenholz gereift  
40 % vol € 6,50

Alter Bohnapfel  
Im Holzfass gereift, Weingut Heinemann  
42,0 % vol € 6,50

Grappa Nonino  
Chardonnaytrauben im Barriquefass gereift  
41,0 % vol € 6,50

Monkey 47  
Schwarzwald dry Gin  
47,0 % vol € 5,50

## ... feine Schnäpse 2 cl

Williams Christbirne € 4,50

Schwarzwälder Kirschwasser € 4,50

Waldhimbeergeist € 4,50

Mirabellenwasser € 4,50

Aarlborg Jubiläumsaquavit € 5,40

Linie Aquavit € 5,50