

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, Kichererbsen, Avocadopüree
Karotten-Ingwercreme, Tomate und Shiso-Kresse

Euro 16,00

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

Euro 16,50

Karotten-Ingwer-Kokoscremesüppchen
mit Avocadopüree und Rote Beete Falafel

Euro 10,50

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

Maishähnchenbrust mit Ziegenkäse gefüllt
Perlzwiebeljus, Röstgemüwestifte und Serviettenknödel

Euro 29,00

Rinderfilet Medaillon Surf and Turf
Petersilienwurzel-Püree, Speckbohnenbündchen
und Käsekroketten

Euro 32,00

Geschmorte Spanferkelbäckchen mit Speckpflaumen
handgeschabten Spätzle und gemischtem 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

Flammkuchen mit Sauerrahm
mediterranen Gemüse, Perlzwiebeln, Fetakäse
Pinienkernen und Rucola

Euro 12,50

Auf der Haut gebratenes Wolfbarschfilet
mit Hummersoße, Babyspinat, grünem Spargel
und Tomaten-Bulgur

Euro 28,50

Gebratene Garnelen mit Ratatouille
grünem Spargel
und hausgemachten Tomaten-Frischkäse-Schlutzkrapfen

Euro 28,50

Zum Abschluss ...

Mandel-Amarettoparfait im Kakaobiskuit
mit Orangenkaramel, Eierlikör
gerösteten Pinienkernen und Schokolade

Euro 12,00

Affogato
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

Euro 7,00

Wildblütenkäse mit hausgemachtem Himbeersenf
Rohkostgemüwestifte, Apfel, Nüsse 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 € 6,00

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