

TH

★★★★S

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

TH

★★★★S

THOMAHOF

Vorneweg oder zwischendurch...

Seeteufel Ceviche mit Marinade von der Yuzu Frucht
Hummus, Karotten-Creme, Ananas, Tomate
und gebackener Avocado, dazu marinierte Wildkräuter
€ 16,00

Gegrillter weißer Spargel mit lauwarmer Tomaten-Salsa
Dips, pochiertem Apfel und Rote Beete Falafel
€12,50

Hummer-Schaum-Süppchen
mit Tomaten-Chutney
Avocado
hausgemachtem Knäckebrot
und gebratener Garnele
€ 10,50

Rinderkraftbrühe
mit kleinem Gemüse und Kräuterflädle
€ 7,00

Kleiner gemischter Salatteller
€ 7,00

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb
serviert mit Bratkartoffeln
und kleinem gemischtem Salatteller
€ 23,50

Medaillons vom Iberico Schweinefilet „Jäger Art“
im Pfännle serviert, dazu ein Duett vom Blumenkohl
und handgeschabten Spätzle
€ 27,50

Sou Vide gegarte Ochsenbäckle
mit glaciertem weißem Spargel
Blumenkohl und Macairekartoffeln
€ 27,00

Rosa gebratenes Lamm Carree
mit Pfefferrahmsauce
Süßkartoffel-Pommes
kleiner Salatteller
€ 29,50

Thomahof Überraschungsmenü

3 Gänge € 44,00

4 Gänge € 54,00

Bestellung von 18.00 Uhr bis 19.45 Uhr

Fleischlos glücklich

Hausgemachte Pilz-Ravioli in Trüffel-Rahm
mit mediterranem Gemüse, Baby-Spinat
und Parmesanspänen
€ 17,00

Flammkuchen mit Sauerrahm
weißem Spargel, Feta-Käse, Oliven
gegrilltem Gemüse und Rucolaspitzen
€ 12,00

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarsch-Filet
Spargel-Ragout, Babyspinat
und Tomaten-Bulgur
€ 28,50

Gebratenes Filet von der Lachsforelle
mit Hummerschaum, gegrillten Tomaten
glaciertem Zuckerschoten-Minze-Gemüse
und Süßkartoffel-Gremolata
€ 27,50

Zum Abschluss ...

Dreierlei von der Schokolade
mit Mandelkrokant
Eierlikörspiegel
Joghurt-Schäumchen
und Früchten
€ 12,00

Affogato
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
€ 6,00

Kleine Käsevariation
mit hausgemachtem Senf
Chutneys, Nüsse und Baguette
€ 12,00

Tagesdessert
€ 6,50

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