

# 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...

Türmchen von Lachs Ceviche, Avocado, Tomate  
und Hummus, dazu Carpaccio von Gurke und weißem  
Rettich mit Trauben-Senf-Eis

Euro 16,50

Kleine Vorspeisen – Variation auf  
Happy Spoon

Euro 14,00

Pfefferlingscremesuppe mit Surf and Turf Sandwich vom  
Rind und Garnele, Avocadopüree und Hummus

Euro 11,00

Kleiner gemischter Salatteller

Euro 8,00

## Fleischgerichte

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

Euro 24,50

Involtini vom Kalb mit Waldkräuterjus, grünem Spargel,  
Karotten-Ingwerpüree und Kartoffelgnocchis

Euro 29,50

Mit Ricotta gefüllte Perlhuhnbrust, serviert mit  
Pfifferlingsrahmsoße, glasiertem Minigemüse  
und hausgemachten Käse-Kroketten

Euro 28,50

Thomahof Grillpfännle (Rind, Kalb, Wurst, Schwein) mit  
Kräuterbutter, Bratkartoffeln und kleinem 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

Variation von Pfifferlingen (Maultasche, Knödel, Gyoza)  
mit Pfifferlingen á la crème, grünem Spargel und Karottencreme

Euro 20,50

Hausgemachte Kartoffelgnocchis mit Paprika-Sugo, grünem Spargel  
Roter Baby Mangold, geschmorte Tomaten und Parmesanspänen

Euro 19,50

Shellfish Lions, Tomatenhaube mit Krustentierschaum,  
buntem Gemüse, Roter Baby Mangold  
und hausgemachten Schupfnudeln

Euro 29,00

Salat Bowl von Grillgemüse, Rohkostgemüse, Perlgraupen,  
Wildkräutern, gebratenen Pfifferlingen  
und hausgemachten Ziegenkäse-Krapfen

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

## ... 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