

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 Euro 44,00

4 Gänge Euro 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 Kalb
mit Tomaten Vinaigrette, gebratenen Pfifferlingen
Knoblauch Emulsion, marinierten Rucola-Spitzen
und Parmesan Spänen
€ 16,00

Caesar Salat von Kopfsalatherzen
mit getrockneten Tomaten, Oliven, Grillgemüse
gebratenen Gambas und Parmesan Spänen
€ 16,50

Zitronengras-Currysuppe
mit frischem Koriander, gebackener Banane
Avocado-Püree und gebratenen Garnelen
€ 11,50

Rinderkraftbrühe
mit kleinem Gemüse und Kräuterflädle
€ 7,50

Kleiner gemischter Salatteller
€ 8,00

Fleischgerichte

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

Variation vom Wild
(Rücken, Ragout, Bratwurst)
mit Preiselbeeren, glaciertem Brokkoli
Karottenpüree und hausgemachten Krokette
Euro 31,00

Tranchen vom Entrecote-Steak
„rosa gebraten“ mit Pfifferling-Rahmsauce
Pommes Frites und kleinem Salatteller
Euro 29,50

In Burgunder geschmortes Rehgulasch
mit Preiselbeeren, glaciertem Brokkoli
und handgeschabten Spätzle
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 Pfifferlings-Knödel
mit Butterschmelze, gegrilltem grünen Spargel
Karottenpüree und Pfifferlingen a la creme
Euro 19,50

Flammkuchen mit Sauerrahm
Tomaten Mozzarella, Pfifferlingen
Rucola Pesto und Wildkräutern
Euro 12,50

Auf der Haut gebratenes Lachsforellen-Filet
mit Kalbsjus, gegrilltem grünen Spargel
Karottenpüree und Kartoffel Terrine
Euro 28,50

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch
mit Zitronengras-Sauce, glaciierter Baby Zucchini
Baby Spinat und gebackenen Cous-Cous Cannelloni
Euro 29,50

Zum Abschluss ...

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

Affogato
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
Euro 7,00

Kleine Käsevariation
mit hausgemachtem Senf
Chutneys, 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 € 6,50

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