

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...

Kürbis-Lauch-Ricotta Quiche
mit hausgemachtem Himbeer-Senf
Grillgemüse, hausgeräuchertem Lammschinken
und marinierten Feldsalat Röschen
Euro 15,50

Hausgemachte Badische Maultaschen
mit Kalbsjus, Kartoffelsalat, geschmortem Kürbis
und marinierten Feldsalat Röschen
Euro 15,00

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis
mit Kartoffelsalat und gebackener Rote Beete Falafel
Euro 10,50

Rinderkraftbrühe
mit kleinem Gemüse und Kräuterflädle
Euro 8,00

Kleiner gemischter Salatteller
Euro 8,00

Marinierte Feldsalat Röschen
mit Speck und Croutons
Euro 9,50

Fleischgerichte

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

Rosa gebratene Entenbrust
mit Honig und Waldkräutern glasiert
an Balsamico Jus, Brokkoli Röschen
Karotten-Ingwer Püree und hausgemachten Kartoffel Gnocchi
Euro 29,00

Rinderrücken Steak
mit Speck-Zwiebel Kruste, rosa gebraten
mit Kartoffel Gratin und kleinem Salatteller
Euro 29,50

In Burgunder geschmortes Rehragout mit Preiselbeeren
glasiertem Rotkraut und hausgemachten Pilzknödeln
Euro 28,00

Thomahof Überraschungsmenü

3 Gänge 44,00

4 Gänge 54,00

Bestellung von 18.00 Uhr bis 19.45 Uhr

Fleischlos glücklich

Kleines Raclette
von Kartoffeln, Brokkoli, Peperoni, Perlzwiebeln
Kürbis und Grillgemüse dazu Preiselbeeren
im Pfännle serviert

Euro 18,50

Käsespätzle
mit Champignons, Kürbis, Lauchzwiebeln
Baby Spinat und Zwiebelschmelze

Euro 17,50

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Senfsauce
Sauerkraut und Kartoffel Gratin

Euro 28,50

Gebratenes Steinköhlerfilet
mit Hummerschaum, Grillgemüse, Baby Spinat
Karotten-Ingwerpüree und Kartoffel Gnocchi

Euro 28,50

Zum Abschluss ...

Engadiner Nusstorte
mit Mandel-Amaretto-Parfait
Spekulatius und Schokoladen-Rum Sauce
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 € 6,00

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