



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 € 49,00

4 Gänge € 59,00

Dieses Menü können Sie bestellen von
18.00 Uhr bis 19.45 Uhr



Unsere Weinempfehlung

Rotwein aus Deutschland

2022 Orchidea, Spätburgunder Rotwein

Spätlese, trocken, Goldmedaille

Sasbacher Rote Halde, Ortenau

0,75l € 49,00

0,25l € 16,80

Saisonal ...

Kalbsleber | Apfel | Zwiebel | Rotwein Jus
Kartoffelpüree | Salatteller

€ 28.00

Rinder Sauerbraten | Schmorgemüse | Semmelknödel

€ 25.00

Vorneweg und Zwischendurch

Gemischter Salatteller
€ 8,50

Kartoffel-Lauch-Cremesuppe |
Räucherlachsstreifen | Schmand
€ 11.00

Kleine Vorspeisen Variation
auf Happy Spoon
€ 14,00

Fleischgerichte

Zwiebelrostbraten | Jus

Spätzle | Salatteller

€ 30,50

Cordon Bleu vom Kalb mit Ziegenfrischkäse gefüllt | Jus |

Preiselbeeren | glaciertem Brokkoli | Bratkartoffeln

€ 28,50

Thomahof Überraschungsmenü

3 Gänge € 49,00

4 Gänge € 59,00

Bestellung von 18.00 Uhr bis 19.45 Uhr

Fleischlos glücklich

Knödel Trilogie | Bergkäse | Rote Beete | Spinat

Erdnuss-Butterschmelze | Sauerkraut

€ 24,00

Linsen Dal | Knoblauch-Limetten Sauerrahm |

glasiertem Brokkoli | Röstbrot

€ 17,00

Fischgericht

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet |

Senfsauce | Sauerkraut | Kartoffelpüree

€ 28,00

Linsen Dal | gebackene Garnelen |

Knoblauch-Limetten Sauerrahm

€ 23,00



Zum Abschluss ...

Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

€ 6,50

Schokoladen Soufflé | glasierte Kardamom Kirschen |

Toffee Eis

€ 13,00

Tagesdessert

€ 10,50

Bei Nahrungsmittel-Intoleranz halten wir Allergeninformationen
und Inhaltsstoffe für Sie bereit, bitte fragen Sie unser Servicepersonal.