

## 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

2021 Mauchener Merlot  
VDP Ortswein, trocken

Weingut Lämmlin-Schindler, Mauchen, Markgräflerland

0,75l € 39,00

0,25l € 13,50

## Saisonal ...

Rehgulasch | Preiselbeeren |  
glaciertes Rotkraut | handgeschabte Spätzle

€ 27.50

### Thomahof Wild Pfännle

Rosa gebratene Medaillons vom Hirschrücken Jäger Art |  
Duett vom Kürbis | Steinpilzknödel

€ 32.00

## Vorneweg und Zwischendurch .....

Gemischter Salatteller

€ 8,50

Kürbiscremesuppe | geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl |  
Croustons

€ 10.50

Rinderkraftbrühe | Gemüse | Flädle | Kräuter

€ 8,50

Kleine Vorspeisenvariation  
auf Happy Spoon

€ 14,00



## Fleischgerichte

Schweinefilet Medaillons mit Pfefferrahmsauce |

Pak Choi | Kürbispüree | Pommes frites

€ 25,00

Wiener Schnitzel vom Kalb |

Bratkartoffeln | kleiner gemischter Salatteller

€ 28,50

## Thomahof Überraschungsmenü

3 Gänge € 49,00

4 Gänge € 59,00

Bestellung von 18.00 Uhr bis 19.45 Uhr

## Fleischlos glücklich

Hausgemachte Steinpilzknödel |

Butterschmelze | Kürbispüree | glaciertes Rotkraut

€ 24,00

## Fischgericht

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet |

Pommery Senfsauce | Sauerkraut | Kartoffelrösti

€ 28,00

## Zum Abschluss ...

Affogato  
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

€ 6,50

Kürbis Cheesecake | Karamelsauce |  
Vanilleeis | Walnusskrokant

€ 12,00

Tagesdessert

€ 10,50

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