

HANS THOMA STUBE

Vorspeisen

EUR

Caesar Salat

mit Parmesandressing, Romanasalat, Avocado
und gebratenen Poulardenbruststreifen

12,50

Würziger Salat vom gekochten Tafelspitz
mit Meerrettichschaum, Gurke, Tomate und Rösti

16,00

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Basilikum-Oliven-Marinade, Artischocke,
Parmesan und Rucola

19,50

Mild geräucherter Gewürz-Wildlachs
in gelierter Dill-Gemüse-Essenz
mit Schnittlauch-Kaviar-Creme und Rösti

28,00

Gegrillte große Gambas

auf Curry-Bohnen-Salat
mit Krustentierglace und Mango-Papaya-Salsa

32,00

Suppen

Gazpacho - kalte spanische Gemüsesuppe

6,50

Rinderessenz

mit badischen Maultaschen

7,50

Bouillabaisse-Velouté

mit Meeresfrüchten

9,50

Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff / 2 = koffeinhaltig / 3 = chininhaltig
4 = mit Konservierungsstoff / 7 = mit Antioxidationsmittel
8 = mit Aromastoffen / 13 = mit Phosphat

Sollten Sie von Allergien betroffen sein,
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter,
diese halten eine Liste mit den enthaltenen Allergenen für Sie bereit

HANS THOMA STUBE

Hauptgerichte EUR

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Kartoffel-Gurken-Salat und Blattsalaten	26,00
Tranche vom Zanderfilet mit Spargelsalsa, Limonenjus und Pfifferlingsrisotto	32,00
Medaillon vom bretonischen Seeteufel mit Ratatouillesauce, Aubergine und Pesto-Spaghettini	39,00
Lammrücken mit provenzalischen Kräutern gebraten auf Gremolatajus mit konfiertem Tomate, breiten Bohnen und Pommes gratin	42,00
Rinderfilet mit Gänseleber und Pilzcassoulet auf Blattspinat und Kartoffel-Selleriepüree	46,00

Desserts

Geeister Topfenschaum mit Vanillesauce und Beerengrütze	8,50
Crème brûlée mit karamellisierten Himbeeren und Sauerrahmeis	9,00
Piña Colada-Schaum auf asiatischer, feuriger Ananas und Exotiksorbet	8,50
Kleiner französischer Käseteller	14,00

**Genießen Sie die Gerichte dieser Karte
in unserer Hans Thoma Stube, Falkenstube
oder in unserem Bargarten.**