

Unsere Fisch-Spezialitäten



Vorspeisen

Norwegischer Räucherlachs

mit Sahnemeerrettich, reichlich garniert, Butter und Toast 11,00

Hausgemachtes Lachsmaultäschele

an Sauce Nantua, Crevetten und Blattspinat 11,00

Flammbierte Riesengarnelen "Andalusische Art" und Baquette 14,80

Suppe

Sylter Muschelsuppe mit Krabben 8,00

Miesmuscheln

Muscheln à la Marnier mit frischen Kräutern im Weißweinsud 15,00

Kleine Portion 12,00

Schwarzwaldforellen

Ganze Schwarzwaldforelle "Müllerin Art"

und Petersilienkartoffele 18,00

Pochiertes Forellenfilet an Dillsauce,

Muscheln und feine Nüdele 19,80

Stand: 02.2023

Preise verstehen sich ausschließlich in Euro und inkl. Mehrwertsteuer.

Hotel Thum GmbH – Klausenweg.20 - 72336 Balingen –

Tel.: 07433/96900 – info@hotel-thum.de – www.hotel-thum.de

Unsere Fisch-Spezialitäten



Matjesfilets – die gesunde Delikatesse

Drei Stück milde Matjesfilets “Hamburger Art”

auf einem feinem Apfelsahnesößchen und Petersilienkartoffele 17,00

Kleine Portion (zwei Stück) 15,00

Feine Fischgerichte

Hausgemachte Lachsmaultäsche auf Blattspinat

an einem feinem Hummersößle mit Crevetten 3 Stück 19,80

2 Stück 17,50

Gebratenes Filet vom Rouget Barbet

Balsamicosößle, mediterranes Gemüse und Nüdele 24,00

Filet vom Loup de mer “Provencialisches Art”

in feinen Kräutern gebraten,
marktfisches Gemüse und Petersilienkartoffele 25,00

Norwegische Lachsschnitte vom Grill

mit herzhafter Kräuterbutter, Gemüse der Saison
und Petersilienkartoffele 26,00

Skrei

Winterkabeljaufilet vom Grill
Das Gold der Lofoten aus dem Eismeer
marktfisches Gemüse und Petersilienkartoffele 30,00

Feiner Fischteller

La Marmite du Pêcheur - Eine Spezialität aus unser Partnerstadt Royan

Filet vom Loup de mer, Filet vom Rouget Barbet,
Lachs, Scampi und Muscheln
Gemüse, Safransößle und feine Nüdele 32,00

Stand: 02.2023

Preise verstehen sich ausschließlich in Euro und inkl. Mehrwertsteuer.

Hotel Thum GmbH – Klausenweg.20 - 72336 Balingen –
Tel.: 07433/96900 – info@hotel-thum.de – www.hotel-thum.de