

## FISCHMARKT

**WILDFANG!**

**Rotbarsch-Filet**  
Aus dem Nordostatlantik.

100 g  
**2.99**



**WILDFANG!**

**Thunfisch-Filet**  
Gelbflossenthunfisch,  
auch Ahi genannt.  
Mit nur 1–3 g Fett.  
Bevorzugt für Sushi.

100 g  
**5.49**



**WILDFANG!**

**Wildlachs-Filet**  
„Sockeye“.

100 g  
**5.79**



**Jetzt sollte der Skrei da sein!**

Skrei steht im Norwegischen für „Wanderer“, weil dieser Dorsch von der Barentsee zu den Lofoten zum Laichen wandert. Dadurch bekommt er eine besonders feste Qualität. Er ist nur in den Wintermonaten zu bekommen und auch nur, wenn es die Wetterlage zulässt, auf das Meer hinaus zu fahren. Skrei unterliegt den schwankenden Tagespreisen.



**Geräucherte Garnelen**

Knackige White Tiger Garnelen mit dem gewissen Etwas.

100 g  
**4.79**



**TÄGLICH FRISCH  
FÜR SIE ZUBEREITET:  
KNUSPERSCHOLLEN-FILET-  
BRÖTCHEN**



2 Stück

**8.00**

Diese Angebote gelten 2 Wochen:

vom 19. bis 31. Januar 2026.

Jeden Morgen frische Lieferungen – solange der Tagesvorrat reicht! Änderungen vorbehalten.

Abbildungen können abweichen.

## FISCHFEINKOST

Räucherfisch-Aroma-Kick:  
10 Minuten bei 50 °C  
im Ofen erwärmen  
und dann genießen!



Räucherfisch macht glücklich.



### Heilbutt Goldstücke

Vom Schwarzen Heilbutt.  
Goldgelb geräucherte  
Mittelstücke.

100 g  
**3.99**



### Göteborger Heringstopf

Der Klassiker unter  
den Heringssalaten.  
100 g

**1.49**

### Makrelenfilet

Geräuchert. Natur oder  
mit unterschiedlichen  
Auflagen.

100 g  
**3.49**

Thunfischcrème  
AUS EIGENER  
HERSTELLUNG.  
100 g

**3.79**

### Dillhappen

Zarte Heringshappen in  
einer delikaten Dillcrème.  
100 g

**1.79**

### Räucherlachs-salat

Pur oder auf frischem  
Schwarzbrötchen genießen.  
100 g

**2.69**

### Goma Wakame

Eine asiatische Algen-Spezialität.

100 g  
**1.99**

Unser neuer Liebling!

### Sherry Heringsfilet

Ein traumhafter  
Genuss.  
100 g

**2.49**