

FISCHMARKT

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.



WILDFANG!

Rotbarsch-Filet

Aus dem Nordost-atlantik.

100 g
2.99

WILDFANG!

Wildlachs-Filet „Sockeye“

100 g
5.79

WILDFANG!

Thunfisch-Filet

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

100 g
5.49

Ahrensburg
Buchholz
Kaltenkirchen
Kiel-Wik
Langenhagen
Norderstedt
Pinneberg
Reinbek
Steilshoop
Strelapark
Wedel
Winsen

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

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

Makrelenfilet
Geräuchert. Natur oder
mit unterschiedlichen
Auflagen.

100 g
3.49

**Göteborger
Heringstopf**
Der Klassiker unter
den Heringssalaten.
100 g

1.49

**Räucherlachs-
salat**
Pur oder auf frischem
Schwarzbrot genießen.
100 g

2.69

Goma Wakame
Eine asiatische Algen-
Spezialität.
100 g

1.99

Thunfischcrème
AUS EIGENER
HERSTELLUNG.
100 g

3.79

Dillhappen
Zarte Heringshappen in
einer delikaten Dillcrème.
100 g

1.79

Unser neuer Liebling!

**Sherry
Heringsfilet**
Ein traumhafter
Genuss.
100 g

2.49