

FISCHMARKT



Schollen-Filet

Praktisch grätenfrei,
einfach in der Zubereitung
und sehr lecker.

100 g
3.79



Lachs-Steak

So vielfältig in der
Zubereitung ...

100 g
2.99



Aus
landbasierter
Aquakultur
in Dänemark!

SOLANGE
DER VORRAT
REICHT!

WILDFANG!

Lengfisch-Filet

Wildfang aus dem
Nordostatlantik.

100 g
2.79



Lachs-Kamm- muschel-Spieß

Eine zarte Kombination
für Grill und Pfanne.

100 g
5.79

Knusperbackfisch- Brötchen

Nach Wunsch: mit viiiiiieeeeeel
oder wenig Remoulade!

100 g
2.99



Black Tiger Garnelen Easy Peel

Mit dem geschlitzten Panzer
für besseres Öffnen.

2 Stück
8.00

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

FISCHFEINKOST

**Räucherfisch
macht glücklich.**

**Lachsspitzen
Trondheim**
Stremellachs mit einer
delikatsten Auflage.
Warm genießen!

100 g
3.79

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



Lachslocken
Goldgelb und zart.
Schmecken solo und
auf Schwarzbrot.

100 g
2.49

**Geräuchertes
Makrelenfilet**
Natur oder mit unter-
schiedlichen Auflagen.

100 g
3.79

**Roter
Heringsalat**
DER Klassiker.
100 g

1.79

**Heringshappen
in Dillcrème**

In einer leichten
Dill-Joghurt-Crème.
100 g

1.49

VERKOSTUNGS-AKTION!
Bitte probieren Sie:

**Flusskrebsschwänze
Honig-Senf**
Knackig und delikat.

100 g
2.99

**Riesengarnelen
Mexico**

Knackige Black Tiger
Garnelen in einer
feurigen Sauce.
Hossa!
100 g

3.49