

Lachs & Lotte

www.lachs-und-lotte.de



**Einmal im Monat
direkt aus Dänemark
und Norwegen:
Frischer Seefisch
nach Wunsch**

Seit über 20 Jahren für Sie vor Ort!

Preisliste November 2019

Sie essen gern frischen Fisch? Dann sind Sie bei uns goldrichtig: Qualität und Frische -

- ✓ Durch direkte Lieferung und Vermeidung jeglicher Lagerhaltung ist unser Fisch wirklich fangfrisch.
- ✓ Die Qualität wird Sie begeistern - wie frisch von der Angel.
- ✓ Wie liefern ausschließlich in Premium-Qualität.
- ✓ Gleich bleibend hohe Qualität durch jahrelange vertrauensvolle Lieferantenbeziehungen direkt an der Küste.
- ✓ Wir kümmern uns auch unter ökologischen Gesichtspunkten um die Herkunft unserer Ware. Egal ob Zucht oder Wildfang. Fragen Sie uns!

Günstige Preise -

- ✓ Kein Zwischenhandel, keine Lagerkosten, keine Personalkosten.
- ✓ Unsere Vorteile geben wir direkt an Sie weiter.
- ✓ Keine Kompromisse bei der Qualität - trotzdem Fisch zu fairen Preisen!.

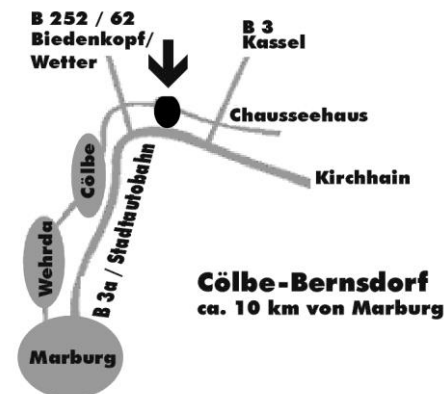
Unsere Spezialitäten -

- ✓ Räucherlachs aus eigener Räucherei - zart und frisch, aussch. Handarbeit!
- ✓ Zarter echter Matjes - handgesalzen nach alter Art, aus eigener Produktion!
- ✓ Spezielle Wünsche erfüllen wir gern auf Anfrage. Fragen Sie nach Ihrem „Wunschfisch“!

Feinkost und Gewürze!!

- ✓ ausgesuchte Feinkost - nur das Beste!
- ✓ Gourmetgewürze - allerfeinste ökologische Qualität zu fairen Preisen!

So finden Sie uns:



In Cölbe-Bernsdorf:

- aus Richtung B3/Chaussee: letzter Hof rechts
- aus Richtung Cölbe/B 252: erster Hof links
- im Innenhof hinter der **meerblauen Tür!**

Termine	Kontakt
2019 21./22. Nov. 19./20. Dez.	Telefon (06421) 304100
2020 30./31. Jan. 27./28. Feb. 02./03. April 23./24. April 28./29. Mai	Telefax (06421) 304101 Email info@lachs-und-lotte.de Web www.lachs-und-lotte.de
Bestellung bitte jeweils bis einschließ- lich Montag davor!	Marburger Frischfisch GbR Frankfurter Straße 4 35091 Cölbe-Bernsdorf
Abholzeiten:	Donnerstag, 17-21 Uhr Freitag, 10 - 17 Uhr

Unser Fischangebot:

Filet und Portionsfische:

(nach Ihren Wünschen kiloweise gemischt)

Seelachs Filet	€/kg	12,80
Kabeljau Filet	€/kg	23,90
Leng Filet	€/kg	18,90
Schellfisch Filet	€/kg	19,80
Flunder(Butt) Filet	€/kg	17,90
Scholle Filet „0“, extragroß	€/kg	22,90
Scholle ganz	€/kg	13,50
Scholle ganz küchenfertig	€/kg	14,90
Rotzunge/Limandes Filet	€/kg	23,90
Rotzunge küchenfertig	€/kg	18,90
Heilbutt, weißer (!), Stücke	€/kg	24,90
Heilbutt, schwarzer, Filet	€/kg	21,90
Zander Filet	€/kg Tagespreis	
Lachs frisch, Filet,Seite,ab 1,3 kg	€/kg Tagespreis	
Lachsforelle Filet	€/kg	17,90
Steinbeisser Filet	€/kg	19,80
Seehecht Filet	€/kg	19,80
Thunfisch Filet	€/kg	31,80
frisch, 1st Grade Sashimi-Qualität		
Schwertfisch Filet	€/kg	23,90
Dorade Royale Goldbrasse	€/kg	16,90
Portionsfische 4-500 gr., auch stückweise		
Bachsaibling, extra	€/kg	16,90
Portionsfische 3-500 gr., auch stückweise		
Hering ganz	€/kg	6,90
Makrele ganz	€/kg	7,90
Tintenfisch Calamares, ganz	€/kg	14,90

Geräuchert und mariniert

Aus eigener Produktion, in Handarbeit hergestellt!

Räucherlachs	€/kg	32,90
Gravedlachs	€/kg	32,90
Makrelenfilet <i>graved</i>	€/kg	16,90
Matjeshering <i>handgesalzen</i>	€/kg	12,90

Räucher- und Gravedwaren sind in Stücken fertig vakuumiert

Abgabe als Einzelfische

Glattdorsch <i>geangelt, ab ca. 2,5 kg</i>	€/kg	14,50
Schellfisch <i>ganz, div. Größen</i>	€/kg	12,80
Meersaibling <i>ab 1kg</i>	€/kg	21,50
Seehecht „Merluza“ <i>div. Größen</i>	€/kg	15,90
Adlerfisch <i>Corvina 3-5 kg</i>	€/kg	21,50
Seeteufel <i>2-3 kg</i>	€/kg	25,90
Steinbutt <i>2-3 kg</i>	€/kg	25,90
Lachs <i>frisch, ganz, 3-4 kg</i>	€/kg Tagespreis	

Große Wolfsbarsche, St. Pierre, Rotbarben usw. nach Saison und Tagespreis!

Edles und Krustentiere:

Nordseekrabben	Tagespreis	
<i>Frisch aus Spieka, in Deutschland maschinengepult!!</i>		
Garnelen <i>in Lake</i>	€/VP*	9,50
<i>* 0,25 kg Becher, Wildfang</i>		
Kaisergranat 8/16	€/kg	23,90
<i>echte Scampi! (frisch, Wildfang)</i>		
Miesmuscheln	€/kg	6,90
Riesengarnelen 8/12	€/kg Tagespreis	
<i>roh, ohne Kopf, mit Schale, gefr., aus kontr. Zucht</i>		
„Party“-Riesengarnelen 26/30	€/kg Tagespreis	
<i>roh, ohne Schale, ohne Kopf, aus kontr. Zucht</i>		
Austern, Jakobsmuscheln und Hummer nach Saison und Tagespreis		

Bitte beachten Sie, dass nicht immer alle Sorten geliefert werden können (je nach Saison und Verfügbarkeit).

Wir bitten um Mindestbestellmengen von insgesamt ca. 2 kg Fisch.

Unser Fisch ist so frisch, dass Sie ihn unbesorgt einfrieren können. Wir verpacken Ihre Bestellung gern einfrierfertig in Vakuumbutel. Bitte bei der Bestellung angeben! Der Aufpreis hierfür beträgt 1,- € pro Kilo.

Preisliste Stand 01.11.2019 Alle Preise incl. 7% MWSt.
Irrtum und Preisänderungen vorbehalten.
Je nach Saison sind Tagespreise möglich.

Und so funktioniert

Lachs & Llotte

- ✓ Sie bestellen bis zum Montag vor der Lieferung per Telefon, Fax oder Email und holen dann Ihre Bestellung an den Liefertagen ab.
- ✓ Ihre kleine Mühe, vorher zu ordern, wird durch unsere Qualität und Preise belohnt.

Wir freuen uns auf Sie:

Telefon

(06421) 304100

Email:

bestellung@lachs-und-lotte.de

Hinterlassen Sie Rufnummer oder Email-Adresse, wir melden uns gern bei Ihnen!

Fordern Sie unseren Email-Newsletter an!

Noch Fragen?

Wir beraten Sie gern!

- *Rezepte*
- *Zubereitungsarten*
- *Saisonspezialitäten*
- *Aufbewahrung*
- *Herkunft und Fangmethoden*
- *Neues ausprobieren*
- ***Freude am Fisch!***