

# 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 Januar 2024**

## 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.
- ✓ Gleichbleibend 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!

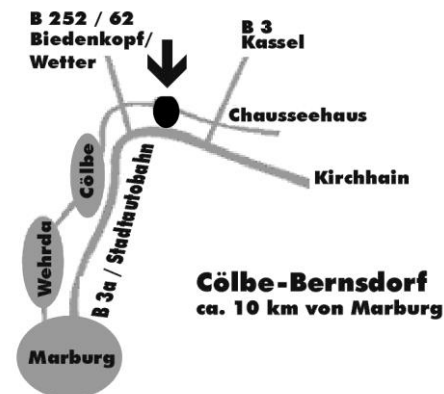
## Unsere Spezialitäten -

- ✓ Räucherlachs aus eigener Räucherei - zart und frisch, ausschl. 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
<b>2024</b> <b>26./27. Jan.</b> <b>23./24. Feb.</b> <b>22./23. März</b> <b>19./20. April</b> <b>17./18. Mai</b> <b>21./22. Juni</b> <b>19./20. Juli</b> <b>August:</b> <b>Sommerpause!</b> <b>weitere folgen</b>	Telefon <b>(06421) 304100</b>  Telefax <b>(06421) 304101</b>  Email <b>info@lachs-und-lotte.de</b>  Web <b>www.lachs-und-lotte.de</b>
Bestellung bitte jeweils bis einschließ- lich <b>Montag</b> davor!	Lachs & Lotte Marburger Frischfisch Inh. Carsten Degner Frankfurter Straße 4 35091 Cölbe-Bernsdorf
<b>Abholzeiten:</b> (unbedingt absprechen!)	<b>Freitag, 12 - 18 Uhr</b> <b>Samstag, 12 - 18 Uhr</b>

## Unser Fischangebot:

### Filet und Portionsfische:

(nach Ihren Wünschen kiloweise gemischt)

Seelachs Filet	€/kg	15,90
Kabeljau Filet	€/kg	25,90
Leng Filet	€/kg	22,90
Schellfisch Filet	€/kg	22,90
Flunder(Butt) Filet	€/kg	22,90
Scholle Filet „0“, extragroß	€/kg	26,90
Scholle ganz	€/kg	14,90
Scholle ganz küchenfertig	€/kg	16,90
Rotzunge/Limandes Filet	€/kg	26,90
Rotzunge küchenfertig	€/kg	19,50
Heilbutt, schwarzer, Filet	€/kg	23,90
Zander Filet	€/kg Tagespreis	
Lachs frisch, Filet, Seite, ab 1,3 kg	€/kg Tagespreis	
Lachsforelle Filet	€/kg	24,90
Steinbeißer Filet	€/kg	24,90
Seehecht Filet	€/kg	22,90
Thunfisch Filet	€/kg	36,90
frisch, 1st Grade Sashimi-Qualität		
Schwertfisch Filet	€/kg	32,90
Dorade Royale Goldbrasse	€/kg	16,90
Portionsfische 4-500 gr., auch stückweise		
Bachsaibling, extra	€/kg	18,90
Portionsfische 3-500 gr., auch stückweise		
Hering ganz	€/kg	8,90
Makrele ganz	€/kg	9,80
Tintenfisch Calamares, ganz	€/kg	17,90
Tintenfisch küchenfertig, Stücke	€/kg	22,90

### Geräuchert und mariniert

Aus eigener Produktion, in Handarbeit hergestellt!

Räucherlachs	€/kg	36,90
Gravedlachs	€/kg	36,90
Makrelenfilet <i>graved</i>	€/kg	16,90
Matjeshering <i>handgesalzen</i>	€/kg	15,90

Räucher- und Gravedwaren sind in Stücken fertig vakuumiert

### Abgabe als Einzelfische

Glattdorsch <i>geangelt, ab ca. 2,5 kg</i>	€/kg	16,90
Schellfisch <i>ganz, div. Größen</i>	€/kg	15,90
Meersaibling, <i>ganz, ab 1kg</i>	€/kg	23,90
Seehecht „Merluza“ <i>div. Größen</i>	€/kg	19,80
Adlerfisch <i>Corvina ganz 3-5 kg</i>	€/kg	24,90
Seeteufel, <i>ganz, o.K., 2-3 kg</i>	€/kg	29,80
Steinbutt, <i>ganz, 2-3 kg</i>	€/kg	33,90
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*	10,80
<i>* 0,25 kg Becher, Wildfang</i>		
Kaisergranat 8/16	€/kg	24,90
<i>echte Scampi! (frisch, Wildfang)</i>		
Miesmuscheln	€/kg	7,90
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,- € bzw. 2 € pro Kilo.

Preisliste Stand 03.01.2024 Alle Preise incl. 7% MWSt.  
Irrtum und Preisänderungen vorbehalten.  
Je nach Saison sind Tagespreise möglich.

## Und so funktioniert

### Lachs & Lötte

- ✓ Sie bestellen bis zum Montag vor der Lieferung per Telefon, Fax oder E-Mail 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**

#### E-Mail:

**bestellung@lachs-und-lotte.de**

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

**Fordern Sie unseren E-Mail-Newsletter an!**

### Noch Fragen?

**Wir beraten Sie gern!**

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