

# Lachs & Lotte

www.lachs-und-lotte.de



**Einmal im Monat  
direkt aus Dänemark  
und Norwegen:**

**Frischer Seefisch  
nach Wunsch**

**Seit über 25 Jahren für Sie vor Ort!**

**Preisliste September 2026**

## 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!

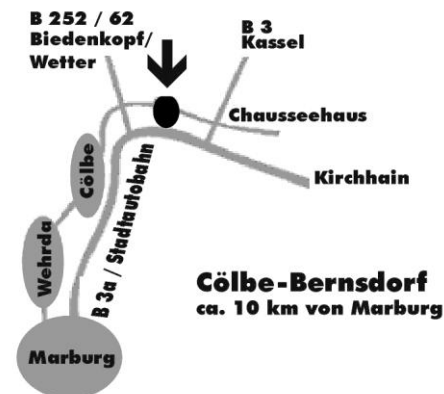
## Unsere Spezialitäten -

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

| Termine                                                                                                                                                                                        | Kontakt                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2026</b><br><b>14./15. Aug.</b><br><b>11./12. Sept.</b><br><b>09./10. Okt.</b><br><b>13./14. Nov.</b><br><b>18./19. Dez.</b><br><b>2027</b><br><b>22./23. Jan.</b><br><b>weitere folgen</b> | Telefon<br><b>(06421) 304100</b><br><br>Telefax<br><b>(06421) 304101</b><br><br>Email<br><b>info@lachs-und-lotte.de</b><br><br>Web<br><b>www.lachs-und-lotte.de</b> |
| Bestellung bitte jeweils bis einschließlich <b>Montag</b> davor!                                                                                                                               | Lachs & Lotte<br>Marburger Frischfisch<br>Inh. Carsten Degner<br>Frankfurter Straße 4<br>35091 Cölbe-Bernsdorf                                                      |
| <b>Abholzeiten:</b><br>(unbedingt absprechen!)                                                                                                                                                 | <b>Freitag, 12 - 18 Uhr</b><br><b>Samstag, 12 - 18 Uhr</b>                                                                                                          |

## Unser Fischangebot:

### Filet und Portionsfische:

(nach Ihren Wünschen kiloweise gemischt)

|                                           |                 |       |
|-------------------------------------------|-----------------|-------|
| Seelachs Filet                            | €/kg            | 18,90 |
| Kabeljau Filet                            | €/kg            | 29,80 |
| Leng Filet                                | €/kg            | 26,90 |
| Schellfisch Filet                         | €/kg            | 26,90 |
| Flunder(Butt) Filet                       | €/kg            | 26,90 |
| Scholle Filet „0“, extragroß              | €/kg            | 28,90 |
| Scholle ganz                              | €/kg            | 17,90 |
| Scholle ganz küchenfertig                 | €/kg            | 21,80 |
| Rotzunge/Limandes Filet                   | €/kg            | 28,90 |
| Rotzunge küchenfertig                     | €/kg            | 21,80 |
| Heilbutt, schwarzer, Filet                | €/kg            | 28,90 |
| Zander Filet                              | €/kg Tagespreis |       |
| Lachs frisch, Filet, Seite, ab 1,3 kg     | €/kg Tagespreis |       |
| Lachsforelle Filet                        | €/kg            | 26,90 |
| Steinbeißer Filet                         | €/kg            | 28,90 |
| Seehecht Filet                            | €/kg            | 27,90 |
| 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            | 9,80  |
| Makrele ganz                              | €/kg            | 10,80 |
| Tintenfisch Calamares, ganz               | €/kg            | 18,90 |
| Tintenfisch küchenfertig, Stücke          | €/kg            | 23,90 |

### Geräuchert und mariniert

Aus eigener Produktion, in Handarbeit hergestellt!

|                                      |                 |                  |
|--------------------------------------|-----------------|------------------|
| Räucherlachs                         | €/kg            | 38,90            |
| Gravedlachs                          | €/kg            | 38,90            |
| Makrelenfilet graved                 | €/kg            | 18,90            |
| <del>Matjeshering handgesalzen</del> | <del>€/kg</del> | <del>15,90</del> |

Räucher- und Gravedwaren sind in Stücken fertig vakuumiert

## Abgabe als Einzelfische

|                                     |                 |       |
|-------------------------------------|-----------------|-------|
| Glattbarsch geangelt, ab ca. 2,5 kg | €/kg            | 18,90 |
| Schellfisch ganz, div. Größen       | €/kg            | 17,90 |
| Meersaibling, ganz, ab 1kg          | €/kg            | 24,90 |
| Seehecht „Merluza“ div. Größen      | €/kg            | 19,80 |
| Adlerfisch Corvina ganz 3-5 kg      | €/kg            | 25,90 |
| Seeteufel, ganz, o.K., 2-3 kg       | €/kg            | 29,80 |
| Steinbutt, ganz, 2-3 kg             | €/kg Tagespreis |       |
| Lachs frisch, ganz, 3-4 kg          | €/kg Tagespreis |       |

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

## Edles und Krustentiere:

|                                                               |                 |       |
|---------------------------------------------------------------|-----------------|-------|
| Nordseekrabben                                                | Tagespreis      |       |
| Frisch aus Spieka, in Deutschland maschinengepult!!           |                 |       |
| Garnelen in Lake                                              | €/VP*           | 12,90 |
| * 0,6/0,4 kg Becher, Wildfang                                 |                 |       |
| Kaisergranat 8/16                                             | €/kg            | 26,90 |
| echte Scampi! (frisch, Wildfang)                              |                 |       |
| Miesmuscheln, Dänemark                                        | €/kg            | 8,90  |
| Riesengarnelen 8/12                                           | €/kg Tagespreis |       |
| roh, ohne Kopf, mit Schale, gefr., aus kontr. Zucht           |                 |       |
| „Party“-Riesengarnelen 26/30                                  | €/kg Tagespreis |       |
| roh, ohne Schale, ohne Kopf, aus kontr. Zucht                 |                 |       |
| 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 Vakuumbbeutel. Bitte bei der Bestellung angeben! Der Aufpreis hierfür beträgt 1,50 € bzw. 2,50 € pro Kilo je nach Menge.

Preisliste Stand 10.09.2026 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](mailto: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!***