

<b>Fangfrisch aus dem Wasser, Norwegisches Lachsfilet &amp; Garnelen</b>	<b>Preise</b>
<b>Regenbogenforellen</b> (ca. 350g), bratfertig	14,20 Euro/kg
<b>Forelle „Gärtnerin Art“</b> gewürzt in Folie verpackt zum Selbstgaren für den Grill oder Backofen	16,80 Euro/kg
<b>Frische Forellenfilets</b> , mit Haut <b>Frische Forellenfilets</b> , ohne Haut	26,50 Euro/kg 27,50 Euro/kg
<b>Lachsforellen</b> (ca. 1 kg, vorrätig nur zur Weihnachtszeit) bratfertig	16,90 Euro/kg
<b>Norwegisches Lachsfilet, frisch</b> (nur auf Vorbestellung erhältlich) mit Haut ohne Haut	24,90 Euro/kg 25,90 Euro/kg
<b>Black Tiger Garnelen, TK, 26/30</b> , roh, geschält, je 1kg Beutel	22,99 Euro/kg
<b>Frisch aus dem Rauch, Räucherfischplatten &amp; Forellensuppe</b>	<b>Preise</b>
<b>Saftige Räucherforellen</b> , auf der Gräte heiß geräuchert, von Hand filetiert ganz filetiert	22,40 Euro/kg 29,80 Euro/kg
<b>Geräucherte Lachsforellen</b> (nur auf Vorbestellung zur Weihnachtszeit erhältlich) ganz filetiert	25,80 Euro/kg 33,40 Euro/kg
<b>Feinster Räucheraal</b> (ca. 300 – 400 g), ganz <b>Feinster Räucheraal</b> , filetiert	6,99 Euro/100 g 12,99 Euro/100g
<b>Räucherlachs</b> (Kalträucherverfahren), in Scheiben geschnitten, ab 200 g	35,90 Euro/kg
<b>Mild geräucherter Stremellachs</b> (Heißräucherverfahren), nur saisonal verfügbar	39,90 Euro/kg
<b>Räucherfischplatten</b> ( <u>ganz entspannt</u> : schön angerichtet & garniert) mit geräuchertem Aal-, Forellenfilet und Lachs mit geräuchertem Aal-, Forellenfilet, Rauch- und Stremellachs (saisonal verfügbar) mit geräuchertem Forellenfilet und Rauchlachs	17,70 Euro/Person 18,70 Euro/Person 17,30 Euro/Person
<b>Forellencremesuppe</b> (bitte Topf mitbringen) mit geräuchertem Forellenfilet als Einlage	15,90 Euro/Liter