

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 Oktober 2021

**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 „Wunschkisch“!

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
2021	Telefon (06421) 304100
18./19. Juni	Telefax (06421) 304101
16./17. Juli	Email info@lachs-und-lotte.de
Sommerpause	Web www.lachs-und-lotte.de
10./11. Sept.	Lachs & Lotte
22./23. Okt.	Marburger Frischfisch
19./20. Nov.	Inh. Carsten Degner
... weitere folgen	Frankfurter Straße 4
	35091 Cölbe-Bernsdorf
Bestellung bitte jeweils bis einschließ- lich Montag davor!	
Abholzeiten:	Donnerstag, 17-21 Uhr Freitag, 10 - 17 Uhr

Unser Fischangebot:

Filet und Portionsfische:

(nach Ihren Wünschen kiloweise gemischt)

Seelachs Filet	€/kg	13,90
Kabeljau Filet	€/kg	24,90
Leng Filet	€/kg	18,90
Schellfisch Filet	€/kg	19,80
Flunder(Butt) Filet	€/kg	18,90
Scholle Filet „0“, extragroß	€/kg	24,90
Scholle ganz	€/kg	13,90
Scholle ganz küchenfertig	€/kg	14,90
Rotzunge/Limandes Filet	€/kg	24,90
Rotzunge küchenfertig	€/kg	18,90
Heilbutt, weißer (!), Stücke	€/kg	24,90
Heilbutt, schwarzer, Filet	€/kg	22,90
Zander Filet	€/kg	Tagespreis
Lachs frisch, Filet, Seite, ab 1,3 kg	€/kg	Tagespreis
Lachsforelle Filet	€/kg	19,80
Steinbeißer Filet	€/kg	19,80
Seehecht Filet	€/kg	19,80
Thunfisch Filet	€/kg	33,90
frisch, 1st Grade Sashimi-Qualität		
Schwertfisch Filet	€/kg	28,90
Dorade Royale Goldbrasse	€/kg	16,90
Portionsfische 4-500 gr., auch stückweise		
Bachsabling, extra	€/kg	16,90
Portionsfische 3-500 gr., auch stückweise		
Hering ganz	€/kg	7,90
Makrele ganz	€/kg	8,90
Tintenfisch Calamares, ganz	€/kg	14,90

Geräuchert und mariniert

Aus eigener Produktion, in Handarbeit hergestellt!

Räucherlachs	€/kg	32,90
Gravedlachs	€/kg	32,90
Makrelenfilet graved	€/kg	16,90
Matjeshering handgesalzen	€/kg	13,90
Räucher- und Gravedwaren sind in Stücken fertig vakuumiert		

Abgabe als Einzelfische

Glattdorsch geangelt, ab ca. 2,5 kg	€/kg	15,90
Schellfisch ganz, div. Größen	€/kg	13,90
Meersaibling, ganz, ab 1kg	€/kg	22,50
Seehecht „Merluza“ div. Größen	€/kg	15,90
Adlerfisch Corvina ganz 3-5 kg	€/kg	23,90
Seeteufel, ganz, o. Kopf, 2-3 kg	€/kg	26,90
Steinbutt, ganz, 2-3 kg	€/kg	26,90
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 Speika, in Deutschland maschinengepult!!		
Garnelen in Lake	€/VP*	9,80
* 0,25 kg Becher, Wildfang		
Kaisерgranat 8/16	€/kg	23,90
echte Scampi! (frisch, Wildfang)		
Miesmuscheln	€/kg	6,90
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 Vakuumbeutel. Bitte bei der Bestellung angeben! Der Aufpreis hierfür beträgt 1,- € bzw. 2 € pro Kilo.

Preisliste Stand 12.10.2021 Alle Preise inkl. 7% MWSt.
Irrtum und Preisänderungen vorbehalten.
Je nach Saison sind Tagespreise möglich.

Und so funktioniert

Lachs & Lotte

- ✓ 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!**