



Forellenhof
BENECKE

An den Fischteichen 1, 29585 Bruchtorf, Tel. 05823/1811

Wochenmärkte:

Isemarkt, HH
freitags von 9.00 bis 14.00 Uhr

Bad Bevensen, Kirchplatz
samstags von 9.00 bis 12.30 Uhr

Öffnungszeiten Hofladen:

Montag/ Samstag	9 - 14 Uhr
Mittwoch/ Donnerstag/ Freitag	9 - 18 Uhr
Sonntag	10 - 12 Uhr
<i>Dienstag = Ruhetag - Bestellungen können nach Absprache auch außerhalb der Geschäftszeiten abgeholt werden.</i>	

Öffnungszeiten Angelteich : März bis Oktober von 6 bis 18 Uhr.
November bis Februar von 7 bis 17 Uhr. *Dienstag = Ruhetag*

Forellen (*Oncorhynchus mykiss*)

1	frisch (küchenfertig)	1,10 € / 100g
2	frische Filets (Bitte vorbestellen).....	1,90 € / 100g
3	geräuchert	1,75 € / 100g
4	geräuchert, filetiert	2,50 € / 100g
5	„Schwedenhappen“ aus Forellen	2,50 € / 100g
6	Pastete aus Räucherforellen	2,50 € / 100g
7	gebratene Forellenfilets – süßsauer eingelegt	2,10 € / 100g

Lachsforellen (*Oncorhynchus mykiss*)

8	frisch (küchenfertig)	1,30 € / 100g
9	frische Filets (Bitte vorbestellen)	1,95 € / 100g
10	geräuchert	1,90 € / 100g
11	geräuchert, filetiert (Bis max. 800g)	2,70 € / 100g
12	„Stremellachs“	2,80 € / 100g
13	kaltgeräuchert (wie Räucherlachs)	3,10 € / 100g
14	“ geschnitten	4,20 € / 100g
15	gebeizt (wie Graved-Lachs)	2,90 € / 100g
16	“ geschnitten	4,00 € / 100g
17	Kaviar frisch (November bis Februar)	7,50 € / 100g
18	Kaviar im Glas (pasteurisiert) 100g	8,50 € / 100g

Aale (*Anquilla anquilla*)

23	grün (Bitte vorbestellen)	3,15 € / 100g
24	grün, abgezogen (Bitte vorbestellen)	4,10 € / 100g
25	geräuchert	4,60 € / 100g
26	geräuchert, Mittelstück.....	5,30 € / 100g
27	geräuchert, filetiert (ohne Haut).....	7,20 € / 100g

Karpfen (*Cyprinus carpio*) von November bis Februar

28	frisch (küchenfertig)	0,90 € / 100g
29	küchenfertig, gespalten	1,00 € / 100g
30	geräucherte Steaks	1,85 € / 100g

Fischplatten

auf Anfrage ab 50,00 €

Aus unserer Bioproduktion:

Saiblinge (*Salvelinus fontinalis*)

31	frisch (küchenfertig)	1,50 € / 100g
32	frische Filets (Bitte vorbestellen)	2,45 € / 100g
33	geräuchert *	2,30 € / 100g
34	geräuchert, filetiert *	3,30 € / 100g
35	Wacholdersaibling ** (gebeizt)	3,45 € / 100g
36	“ geschnitten	4,80 € / 100g
37	Saiblingspâté ** (nicht immer vorrätig)	3,20 € / 100g
38	Kaviar frisch * (nur im Nov.)	9,00 € / 100g
	Kaviar im Glas * (pasteurisiert)	9,00 € / 100g

Bachforellen (*Salmo trutta fario*)

60	frisch (küchenfertig)	1,50 € / 100g
61	frische Filets (Bitte vorbestellen)	2,40 € / 100g
62	geräuchert *	2,30 € / 100g
63	geräuchert, filetiert *	3,20 € / 100g

* mit Meersalz gesalzen

** mit Meersalz, alle weiteren Zutaten aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

Kontrollstelle: DE-ÖKO-003

Informationen zum Betrieb finden Sie unter:

www.benecke-forellenzucht.de

gültig ab 01.03.2017