

Aus eigener Bio-Aufzucht (Naturland): DE-ÖKO-003



Bio-Saiblinge (Salvelinus fontinalis)

	€/100g
küchenfertig (frisch)	1,80
frische Filets (bitte vorbestellen!)	3,20
geräuchert*	2,60
geräuchert*, <u>filetiert</u>	3,70
Wacholdersaibling** (gebeizt)	3,90
....."..... in Scheiben (bitte vorbestellen!)	5,75
Saiblingspaté (nur saisonal)**	3,70
Kaviar frisch (saisonal, Nov-Dez)*	9,00
Kaviar wärmebehandelt (im Glas)*	9,00

Bio-Bachforellen (Salmo trutta fario)

küchenfertig (frisch)	1,80
frische Filets (bitte vorbestellen!)	3,20
geräuchert*	2,60
geräuchert*, <u>filetiert</u>	3,70

* mit Meersalz gesalzen

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

Bio-Lachsforellen (Oncorhynchus mykiss)

	€/100g
küchenfertig (frisch)	1,60
frische Filets (bitte vorbestellen!)	2,80
geräuchert*	2,20
geräuchert*, <u>filetiert</u>	3,20
„Stremellachs“ * (bitte vorbestellen!) ...	3,50
kaltgeräuchert* (wie Räucherlachs)	3,75
....."..... in Scheiben (bitte vorbestellen!)	5,60

Bio-Lachsforelle konventionell weiterverarbeitet:

Kaviar frisch (saisonal, Dez-Feb)	8,50
Kaviar wärmebehandelt (im Glas)	8,50
gebeizt (wie Graved-Lachs, mit Dill)	3,50
....."..... in Scheiben (bitte vorbestellen!)	5,40
gebeizt (mit Whisky und Orange)	3,75
....."..... in Scheiben (bitte vorbestellen!)	5,60
Senfsoße zum Graved-Lachs	3,00

Fischplatten

(Komplett individuell zusammengestellt & nur nach Absprache)

ab 50€

Aus konventioneller Aufzucht (regional):

Forellen (Oncorhynchus mykiss)

	€/100g
küchenfertig (frisch)	1,20
frische Filets (bitte vorbestellen!)	2,20
geräuchert	1,80
geräuchert, <u>filetiert</u>	2,60
<u>Weitere Spezialitäten:</u>	
„Schwedenhappen“ aus Forelle	2,50
Pastete aus Räucherforellen	2,50
gebratene Forellenfilets – mild sauer eingelegt	2,50

Aale (Anguilla anguilla)

grün (bitte vorbestellen!)	3,15
grün, abgezogen (bitte vorbestellen!) ...	4,10
geräuchert	4,80
geräuchert, <u>Mittelstück</u>	5,50
geräuchert, <u>filetiert</u> (ohne Haut)	7,80

Karpfen (Cyprinus carpio)

(saisonal: von November – März)

küchenfertig (frisch)	0,90
küchenfertig, <u>gespalten</u>	1,00
als Steak geräuchert	1,95

Preise **Hofladen**. Gültig ab 01.06.2021.

Forellenhof BENECKE

Verkauf:

Montag & Samstag	9 – 14 Uhr
Mittwoch/ Donnerstag/ Freitag	9 – 18 Uhr
Sonntag / Feiertage	10 - 12 Uhr

Dienstag = Ruhetag

Bestellungen können nach Absprache auch außerhalb der Geschäftszeiten abgeholt werden.

Angelteich:

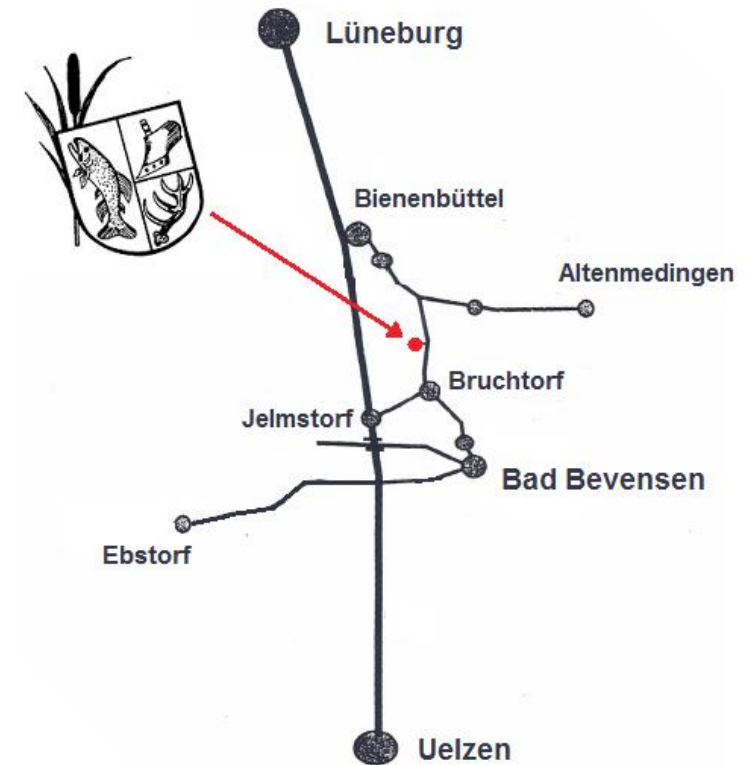
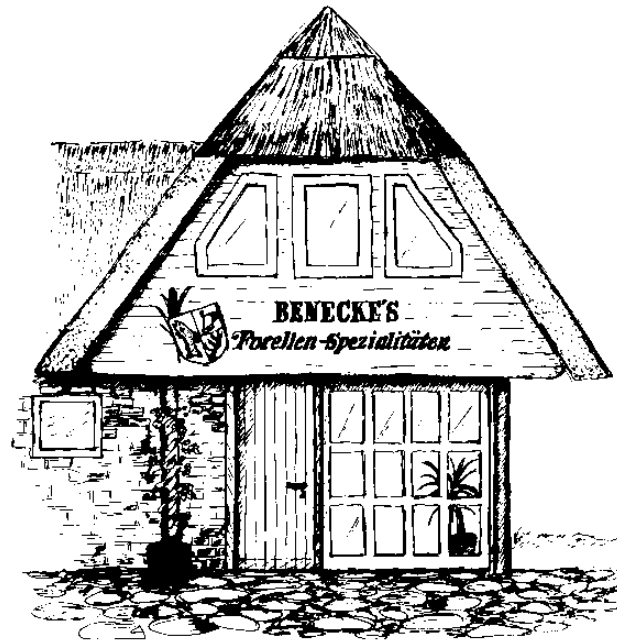
März- Oktober 6 – 18 Uhr
November- Februar 7 – 17 Uhr

Dienstag = Ruhetag

Wochenmärkte:

Hamburg, Isemarkt
Freitag von 8:00 – 14 Uhr

Bad Bevensen, Kirchplatz
Samstag von 9.30 – 12:30 Uhr



Besuchen Sie unsere Webseite für
mehr Info über unseren Betrieb:
www.forellenzucht-benecke.de

Bei größeren Mengen freuen wir uns
über Ihre telefonische Bestellung:
05823-1811