



**Forellen (Oncorhynchus mykiss)**

	€/100g
küchenfertig (frisch) .....	1,39
frische Filets (bitte vorbestellen!) .....	2,49
geräuchert .....	2,10
Geräucherte Filets .....	2,99
<u>Weitere Spezialitäten:</u>	
„Schwedenhappen“ aus Forelle .....	2,75
Pastete aus Räucherforellen .....	2,75
gebratene Forellenfilets – mild sauer eingelegt .....	2,75

**Aale (Anguilla anguilla)**

grün (bitte vorbestellen!) .....	3,70
grün, abgezogen (bitte vorbestellen!) ...	4,70
geräuchert .....	5,50
geräuchert, Mittelstück .....	6,35
Geräuchertes Filet (ohne Haut) .....	8,90

**Karpfen (Cyprinus carpio)**

*(saisonal: von November – März)*

küchenfertig (frisch) .....	1,05
küchenfertig, gespalten .....	1,20
als Steak geräuchert .....	2,25

**Bio-Lachsforellen (Oncorhynchus mykiss)**

	€/100g
küchenfertig (frisch) .....	1,85
frische Filets (bitte vorbestellen!) .....	3,20
geräuchert* .....	2,60
geräucherte* Filets .....	3,70
„Stremellachs“ * (bitte vorbestellen!) ...	4,00
kaltgeräuchert* (wie Räucherlachs) .....	4,30
.....“ ..... in Scheiben (bitte vorbestellen!)	6,40
Kaviar frisch (saisonal, Dez-Feb) .....	10,00
Kaviar wärmebehandelt (im Glas) .....	10,00

**Bio-Lachsforelle konventionell weiterverarbeitet:**

gebeizt (wie Graved-Lachs, mit Dill) .....	4,30
.....“ ..... in Scheiben (bitte vorbestellen!)	6,40
gebeizt (mit Whisky und Orange) .....	4,30
.....“ ..... in Scheiben (bitte vorbestellen!)	6,40
 Senfsoße zum Graved-Lachs .....	 3,30

**Fischauswahl für Ihre Feier**  
Komplett individuell zusammengestellt &  
verzehrfertig vorbereitet

**ab  
7,50€/  
Person**

**Bio-Saiblinge (Salvelinus fontinalis)**

	€/100g
küchenfertig (frisch) .....	2,05
frische Filets (bitte vorbestellen!) .....	3,65
geräuchert* .....	2,99
geräucherte* Filets .....	4,30
Wacholdersaibling** (gebeizt) .....	4,50
.....“ ..... in Scheiben (bitte vorbestellen!)	6,60
Saiblingspaté (nur saisonal)** .....	4,25
Kaviar frisch (saisonal, Nov-Dez)* .....	12,00
Kaviar wärmebehandelt (im Glas)* .....	12,00

**Bio-Bachforellen (Salmo trutta fario)**

küchenfertig (frisch) .....	2,05
frische Filets (bitte vorbestellen!) .....	3,65
geräuchert* .....	2,99
geräucherte* Filets .....	4,30
Wacholderforelle mit Zitrus** (gebeizt) (bitte vorbestellen!)	4,50

\* mit Meersalz gesalzen

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

# Forellenhof BENECKE

An den Fischteichen 1, 29585 Jelmstorf (OT Bruchtorf)

## Verkauf Hofladen:

**Montag = Ruhetag**

**Dienstag bis Freitag**

**9 – 18 Uhr**

**Samstag**

**9 – 14 Uhr**

**Sonntag / Feiertage**

**10 - 12 Uhr**

*Bestellungen können nach Absprache auch  
außerhalb der Geschäftszeiten abgeholt werden.*

## Angelteich:

**April - September 6 – 18 Uhr**

**Oktober - März 7 – 17 Uhr**

**Montag = Ruhetag**

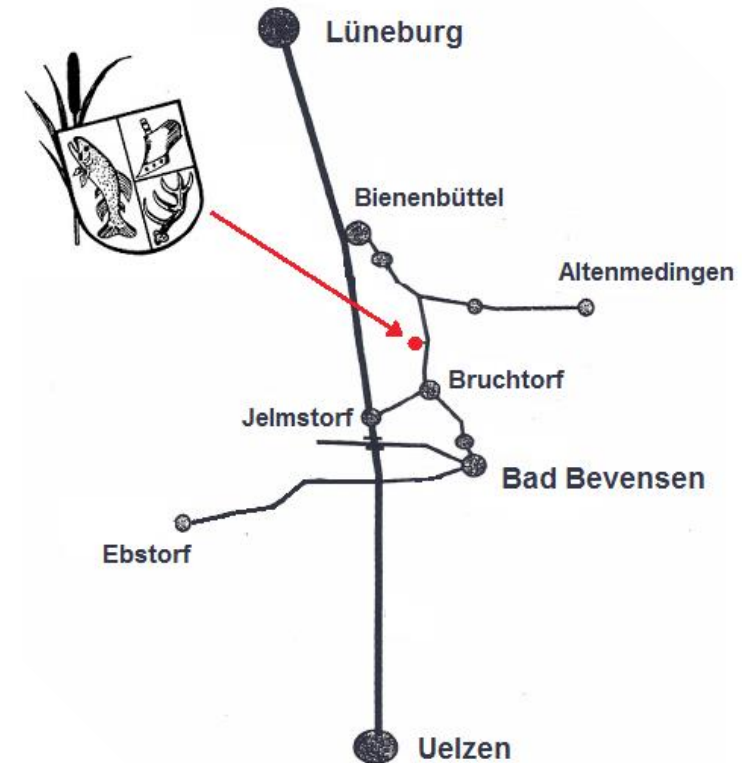
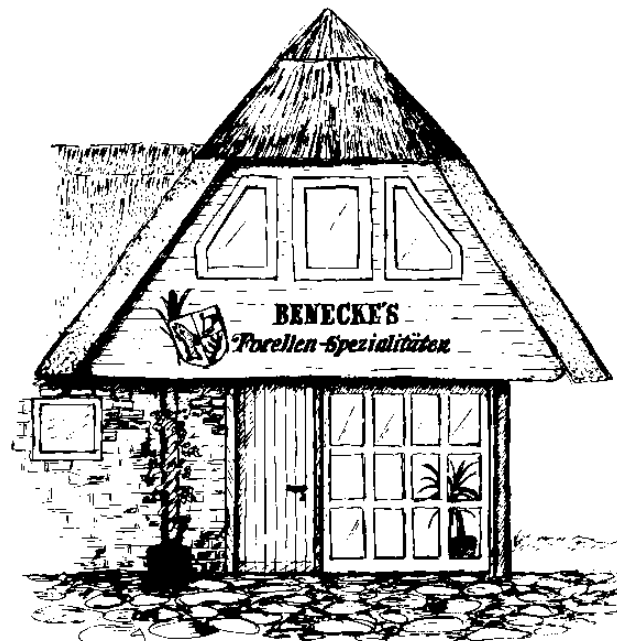
## Wochenmärkte:

**Hamburg, Isemarkt (Höhe Isestr. 7)**

**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](http://www.forellenzucht-benecke.de)

 [@forellenhofbenecke](https://www.instagram.com/forellenhofbenecke)

Bei größeren Mengen oder besonderen  
Wünschen freuen wir uns über Ihre  
telefonische Bestellung  
(am besten 2-3 Tage im Voraus):

**05823-1811**

Preise ab Hofladen, Stand 01.04.2022.