

Spezialitäten aus der Fischtheke



Lachsfilet mit Haut
aus Aquakultur



Regenbogenforellen
ausgenommen, küchenfertig, aus Aquakultur



Lachsfilets Kräuterbouquet
frisches Lachsfilet in feiner Marinade mit typischen Gartenkräutern und Knoblauch, 100 g



Räucherlachs geschnitten
typisches Raucharoma, 100 g



Dorade Royal
aus Aquakultur, festes, mageres Fleisch, ideal zum Dünsten, Braten und Grillen, 100 g



Riesengarnelenschwänze
Black-Tiger-Garnelen (Seawater) roh, ohne Kopf, entdarmt, zum Verkauf aufgetaut, aromatisches Fleisch für die vielseitige Verwendung in der Küche, 100 g



Garnelen-Spargel-Salat
knackig-zarte Garnelen und feiner Spargel, raffiniert abgeschmeckt mit Bärlauchpesto, Lauchzwiebeln und Pinienkernen, 100 g



Seelachsrückfilets
das beste Stück des Seelachs, festes, weißes Fleisch, 100 g



Steinbutt
aus Aquakultur, ideal zum Grillen und Braten, 100 g



MSC Schwarze Heilbuttfilets
ohne Haut, zartes, weißes Fleisch für Genießer, zum Verzehr aufgetaut, 100 g



Austern Fines de Claire
6 delikate Fines-de-Claire-Austern, mit passendem Austermesser, Box



MSC Kabeljaurückfilets
ohne Haut, das beste Stück des Kabeljau, zartes, festes Fleisch mit dezenter Salznote und einem sehr geringen Fettgehalt, 100 g



Thunfisch-Steaks
das beste Stück vom Thunfisch, ideal zum Grillen und Braten, 100 g

Monatshighlights zum Osterfest



Flusskrebsspagelsalat
Louisiana-Flusskrebsschwänze im Zusammenspiel mit zartem Spargel und fruchtig-süßer Mango, in einem cremigen Dressing mit Sahne und Frischkäse



Riesengarnelenschwänze 13/15
Seawater Garnelen roh, ohne Kopf und ohne Schale, zum Verkauf aufgetaut, 100 g

