

## FEINKOSTSALATE MIT:

Matjes	Bestellmenge
Dillrahm (1 Filet)	_____ Stück
Honig Senf	_____ Gramm
natur mit Paprika und Äpfel	_____ Gramm
Rote Beete	_____ Gramm
weiße Hausfrauensauce	_____ Gramm

Bismarck	Bestellmenge
Dijonensenf	_____ Gramm
Rollmops in Dillsauce	_____ Stück
Rollmops mit Haut und Gurke	_____ Stück
Rollmops in Senfsauce	_____ Stück
Schwedenhappen	_____ Gramm
Sahnehering (1 Filet)	_____ Stück
Zitronenminze	_____ Gramm

Garnelen	Bestellmenge
Aiolisauce	_____ Gramm
Currysauce	_____ Gramm
Knoblauchöl	_____ Gramm
Paprika/Knoblauchermee	_____ Gramm
asiatisch süß-sauer	_____ Gramm
Wasabicreme	_____ Gramm

Shrimpsalat	Bestellmenge
Cocktailsauce	_____ Gramm
Finnischer Salat mit Joghurt	_____ Gramm
Reis und Curry	_____ Gramm

Flusskrebse	Bestellmenge
Calvados/Äpfel	_____ Gramm
Käse-Dill	_____ Gramm
Tandooricocktail	_____ Gramm
Waldorfsalat	_____ Gramm

## FEINKOSTSALATE

Crèmes	Bestellmenge
Forellenmousse 100 g	_____ Stück
Saiblingsmousse 100 g	_____ Stück
Thunfischmousse 100 g	_____ Stück
Räucherlachscreme 100 g	_____ Stück

Japanische Salate	Bestellmenge
Algensalat grün	_____ Gramm
Algensalat schwarz mit Lotuswurzel	_____ Gramm
Calamaresalat	_____ Gramm

Unsere Feinheiten	Bestellmenge
Hecht mariniert	_____ Gramm
Renkenfilet nach Matjesart*	_____ Stück
Oktopus Carpaccio	_____ Gramm

Sonstige Heringspezialitäten	Bestellmenge
Bismarckhering in Gelee	_____ Stück
Bismarckheringe natur	_____ Stück
Bratheringe	_____ Stück
Matjes geräuchert	_____ Stück
Matjes in Kräuteröl	_____ Stück
Matjespärchen	_____ Stück

Verschiedene Feinkostsalate	Bestellmenge
Lachs im Sesamantel	_____ Gramm
Nudelsalat mit Krustentieren	_____ Gramm
Meeresfrüchtesalat	_____ Gramm
Räucherfischsalat mit Gemüse	_____ Gramm
Räucherlachssalat mit Mais	_____ Gramm
Rohkostsalat mit Räucherfisch	_____ Gramm
Saibling geräuchert mariniert	_____ Gramm
Salat „Bombay“	_____ Gramm
Sardinen mariniert „Boquerones“	_____ Gramm
Sardinen mariniert „Oriental“	_____ Gramm
Thunfischsalat	_____ Gramm

## PASTETEN / KAVIAR / SUPPEN

Fischpasteten	Bestellmenge
Basilikumcreme mit Garnelen	_____ Stück
Basilikumcreme mit Räucherlachs	_____ Stück
Flusskrebse mit Gemüsestreifen	_____ Stück
Garnelen mit Safran	_____ Stück
Lachs in Wirsing mit Pilzen	_____ Stück
Lachsmousse Pastete	_____ Stück
Lachs-Zanderpastete	_____ Stück
Schwertfischrolle	_____ Stück
Spinatpastete mit ger. Saibling	_____ Stück
Rauchfischguglhupf	_____ Stück
Sülze mit Räucherfisch	_____ Stück
Thunfisch mit Algen	_____ Stück

Kaviar	Bestellmenge
Lachskaviar	_____ Gramm
Saiblingskaviar 100 g	_____ Stück
Störkaviar „Selection“ 50 g oder 100 g	_____ Gramm

Suppen und Saucen	Bestellmenge
Büsumer Krabbensuppe ¼ L	_____ Stück
Jakobsmuschelsuppe ¼ L	_____ Stück
Kartoffelsuppe ¼ L	_____ Stück
Klare Fischsuppe ½ L	_____ Stück
Gebundene Fischsuppe ½ L	_____ Stück
Fischfond ¼ L	_____ Stück
Fischbouillon ¼ L	_____ Stück
Fischgrundsauce ¼ L	_____ Stück
Hummersauce ¼ L	_____ Stück
Safransauce ¼ L	_____ Stück

Für Ihre Einladung bereiten wir gerne Fischplatten, Fischsuppen oder Fertiggerichte individuell für Sie zu.  
Für Anregungen oder Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.



## Bestellung für

Name \_\_\_\_\_

Telefonnummer \_\_\_\_\_

Abholung am \_\_\_\_\_

ca. Uhrzeit \_\_\_\_\_

**Stammhaus Starnberg**  
Hauptstraße 20 · 82319 Starnberg  
08151-12106

**Filiale Aufkirchen**  
Marienstraße 2 · 82335 Aufkirchen  
08151-51500

[www.dechants-fischladen.de](http://www.dechants-fischladen.de)

Stand Oktober 2016  
Verfügbarkeit der Ware vorausgesetzt

## FRISCH FISCH

### Süßwasserfische

	Bestellmenge
Aal ca. 300 g	_____ Stück
Bachforelle BIO	_____ Gramm
Forelle	_____ Stück
Forellenfilet	_____ Gramm
Karpfen ca. 1–2,5 kg*	_____ Stück
Karpfenfilet*	_____ Gramm
Lachsforelle ca. 1–2 kg	_____ Stück
Lachsforellenfilet	_____ Gramm
Renke *	_____ Stück
Renkenfilet*	_____ Gramm
Saibling	_____ Stück
Saiblingsfilet	_____ Gramm
Seeforelle*	_____ Stück
Victoriabarschfilet°	_____ Gramm
Waller ca. 2 kg*	_____ Stück
Welsfilet	_____ Gramm
Zanderfilet	_____ Gramm
Zander ganz ca. 1–2 kg	_____ Stück

### Meeresfische

	Bestellmenge
Blaulengfilet°	_____ Gramm
Dorade 400–600 g	_____ Stück
Dorade 800–1000 g	_____ Stück
Doradenfilet	_____ Gramm
Dorschfilet°	_____ Gramm
Edelfischpfanne°	_____ Gramm
Goldbarschfilet°	_____ Gramm
Heilbuttfilet vom Weißen°	_____ Gramm
Heilbuttfilet vom Schwarzen°	_____ Gramm
Kabeljau am Stück	_____ Gramm

° = Grätenfrei \* = Saisonware

## FRISCH FISCH

### Meeresfische (Fortsetzung)

	Bestellmenge
Kabeljaubäckchen°	_____ Gramm
Kabeljaurückenfilet°	_____ Gramm
King Clip Filet°	_____ Gramm
Lachs am Stück ca. 3–5 kg	_____ Stück
Lachsfilet BIO°	_____ Gramm
Lachsfilet norwegisch°	_____ Gramm
Lachsfilet schottisch°	_____ Gramm
Lachsfilet WILD*°	_____ Gramm
Lachskotelett	_____ Stück
Limandesfilet°	_____ Gramm
Lottefilet° – Seeteufel°	_____ Gramm
Loup de mer Filet	_____ Gramm
Loup de mer 400–600 g	_____ Stück
Loup de mer 1–2 kg*	_____ Stück
Rascassefilet°	_____ Gramm
Sardinenfilet*°	_____ Gramm
Schellfisch am Stück*	_____ Gramm
Scholle ganz 400–600 g*	_____ Stück
Schollenfilet°	_____ Gramm
Schwertfischfilet*°	_____ Gramm
Seehechtfilet°	_____ Gramm
Seelachs Rückenfilet°	_____ Gramm
Skrei am Stück*	_____ Gramm
Skreirückenfilet mit oder ohne Haut*°	_____ Gramm
Seezunge	_____ Stück
Seezungenfilet°	_____ Gramm
Steinbeißerfilet°	_____ Gramm
Steinbutt 0,5–1,5 kg	_____ Stück
Steinbuttfilet°	_____ Gramm
Thunfischfilet°	_____ Gramm

° = Grätenfrei \* = Saisonware

## SCHALEN- / KRUSTENTIERE

### Muscheln und Austern

	Bestellmenge
Austern Belon* ^	_____ Stück
Austern irisch* ^	_____ Stück
Austern Vin de Claire* ^	_____ Stück
Jakobsmuschelfleisch	_____ Gramm
Muscheln 1 oder 2 kg* Packung	_____ Stück
Vongole *	_____ Gramm

### Garnelen / Shrimps / Krebse

	Bestellmenge
Flusskrebisfleisch in Lake	_____ Gramm
Flusskrebse lebend 80–100 g*	_____ Stück
Garnelen hausgekocht ca 5 g	_____ Stück
Garnelen Freshwater ca. 60–100 g	_____ Stück
Garnelen o. Schale ca. 5–10 g	_____ Stück
Garnelen Seawater ca. 30 g	_____ Stück
Garnelen Wildfang ca. 80–100 g*	_____ Stück
Garnelenspieß Jumbo 100 g	_____ Stück
King Crab Legs*	_____ Stück
Langustenschwänze gekocht ca. 300–350 g*	_____ Stück
Langustenschwänze frisch ca. 300–350 g*	_____ Stück
Nordseekrabbenfleisch	_____ Gramm
Shrimps in Lake	_____ Gramm
Surimi 250 g	_____ Stück
Tiger Prawns mit Kopf ca. 60–80 g	_____ Stück

### Weichtiere

	Bestellmenge
Calamarettuben	_____ Gramm
Oktopus 1,5 kg	_____ Stück
Sepiolini	_____ Gramm
Tintenfischstreifen	_____ Gramm

\* = Saisonware ^ = öffnen + € 0,25

## RÄUCHERWAREN / SAUCEN

### Räucherwaren

	Bestellmenge
Aale	_____ Stück
Doraden	_____ Stück
Doradenfilet	_____ Stück
Forellen	_____ Stück
Forellenfilet	_____ Stück
Garnelen	_____ Stück
Heilbutt kaltgeräuchert	_____ Gramm
Lachsforellen 1–2 kg	_____ Stück
Lachsforellenfilet	_____ Stück
<b>Lachs:</b> – Craved mit Dill	_____ Gramm
<b>Lachs:</b> – kaltgeräuchert	_____ Gramm
Renken*	_____ Stück
Renkenfilet*	_____ Stück
Saiblinge	_____ Stück
Saiblingsfilet	_____ Stück
Schillerlocken	_____ Stück
Schwertfisch	_____ Gramm
Stremellachs	_____ Stück
Thunfisch	_____ Gramm

### Saucen

	Bestellmenge
Aioli	_____ Gramm
Cocktail	_____ Gramm
Curry	_____ Gramm
Hausfrauen	_____ Gramm
Honig-Senf	_____ Gramm
Meerrettich	_____ Gramm
Remouladen	_____ Gramm
Vinaigrette	_____ Gramm

\* = Saisonware