

# Fischzucht Hollenborn

**Telefon:** 04835-238

**Öffnungszeiten:** Montag bis Freitag: 09:00 – 16:00 Uhr  
Samstag: 09:00 – 14:00 Uhr  
Sonntag: geschlossen  
Andere Termine sind nach Absprache möglich

**Adresse:** Dr. Anja Hedde, Nordhastedter Str.13, 25767 Hollenborn

## Preisliste Fischplatten 2021



|  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| <b>Geräucherter Aal ganz oder Stück davon</b>  | <b>60,- €/kg</b>                     |
| <b>Geräucherte Forelle ganz</b>  | <b>19,- €/kg</b>                     |
| <b>Geräucherte Lachsforelle ganz: auf Anfrage</b>  | <b>20,- €/kg</b>                     |
| <b>Geräucherte Forelle in Aspik</b>  | <b>5,- €/Schachtel</b>               |
| <b>Geräucherte Forelle filetiert auf Papptabletts</b>  | <b>19,- €/kg + 1,- € pro Forelle</b> |
| <b>Geräucherte Forellen auf Platte garniert</b>  | <b>11,- €/Person</b>                 |
| Je nach Größe, ca. 3 Filets / Person   |                                      |
| <b>Gemischte Fischplatte garniert</b>  | <b>14,- €/Person</b>                 |
| ➤ geräucherte Forelle  |                                      |
| ➤ geräucherter Aal   |                                      |
| ➤ geräucherter Lachs   |                                      |
| ➤ geräucherte Forelle in Aspik   |                                      |
| ➤ Krabben  |                                      |
| <b>Gemischte Fischhäppchen auf Brot garniert</b>   | <b>15,-€ / Person</b>                |
| ➤ Fisch (wie unter ‚Gemischte Fischplatte‘) auf verschiedenen Brotsorten (z.B. Schwarz-, Weiß-, Zwiebelbrot) |                                      |
| <b>Dips</b>  | <b>5,- € (4-Pers.-Portion)</b>       |
| ➤ Sahne-Meerrettich (mit oder ohne Preiselbeeren)  |                                      |
| ➤ Senf-Honig-Sauce   |                                      |

### Hinweis:

Alle Platten werden mit Obst und Gemüse der Saison garniert. Alle verwendeten Kräuter und Blumen der Sommergarnitur (z.B. Kapuzinerkresse, Borretsch, Calendula etc.) sind essbar. Sonderwünsche hinsichtlich anderer Fischarten oder Garnitur berücksichtigen wir gerne.