

## Eine Spezialität aus unserer Region

### Bodensee - Felchen

0736 Feines, geräuchertes Filets vom Bodensee-Felchen  
Stück ca. 250 g kg



EUR

07362 Feines, geräuchertes Filets vom Bodensee-Felchen  
halbe Filets, einzeln vakuiert  
Stück ca. 125 g kg



### Serviervorschlag :

- Vorspeise mit Salat oder Sahnemeerrettich
- Leichter Snack zwischendurch mit etwas warmen Weissbrot oder Toast
- Kühler Hauptgang an heißen Tagen mit schwäbischem Kartoffel-Gurken-Salat

### Bodensee - Räucher Aal

0737 Bodensee Räucher-Aal, frisch mit Buchenholz  
geräuchert kg  
- ganze Aale ca. 500 g - 1000 g, vacu  
- Mittelstücke ca. 300 g, vacu



Bitte beachten Sie, dass die Fische erst nach Ihrer  
Bestellung frisch geräuchert werden, d.h. der  
Versand kann frühestens zwei bis drei Tage später erfolgen.  
Eine Lieferfähigkeit behalten wir uns insbesondere bei  
diesen Produkten vor, weil die Fänge sehr unterschiedlich  
sind.