



**Kundenadresse:**

Name .....  
 Ort.....  
 Tel. (falls Rückfragen).....  
 Abholtag .....

**Sehr geehrte Kunden!**

Für die Weihnachtstage und den Jahreswechsel haben wir Ihnen wieder eine Vorbestell-Liste zusammengestellt. Der Heilige Abend fällt in diesem Jahr auf einen Freitag. An diesem Tag ist unser Geschäft von 7 – 13 Uhr geöffnet.

Durch Vorbestellung können Sie Wartezeit vermeiden. Es wird eine separate Ausgabe der Vorbestellungen eingerichtet, so dass in Coronazeiten auch genügend Abstand gewahrt werden kann.

Wir werden uns bemühen, alle Ihre Wünsche zu erfüllen. Um Ihnen die Bestellung zu erleichtern, hier eine Auswahl aus unserem Sortiment. Bitte tragen Sie die gewünschte Menge ein.

**Frischfisch aus dem Meer**

		gewünschte Menge			gewünschte Menge
Rotbarschfilet	(Tagespreis)	.....g	Thunfisch	(Tagespreis)	.....g
Kabeljaufilet	(Tagespreis)	.....g	Seeteufel	(Tagespreis)	.....g
Seelachsfilet	(Tagespreis)	.....g	Miesmuscheln	(kg 5,40)	.....kg
Schollenfilet	(Tagespreis)	.....g	Austern	(Stück 1,60)	.....Stck.
Steinbeißerfilet	(Tagespreis)	.....g	Nordseekrabben	(Tagespreis)	.....g
			Jacobsmuscheln	(100 g 3,90)	.....Stck.

**Frischfisch Süßwasser**

	100g	gewünschte Menge		100g	gewünschte Menge
Karpfen (halbiert)	(0,72)	..... Halbe	Graskarpfenfilet o.Haut	(1,55)	.....g
Karpfenfilet m. Haut	(1,82)	..... Stück	Lachsforellen küchenf.	(1,19)	.....Stück
Karpfenfilet o. Haut	(1,95)	.....Stück	Lachsforellenfilet m.H.	(1,88)	.....g
Lachsfilet m. Haut	(Tagespreis)	.....g	Bachsaiblinge küchenf.	(1,32)	.....Stück
Lachsfilet o. Haut	(Tagespreis)	.....g	Bachsaiblingsfilet m.H.	(1,99)	.....g
Lachssteaks	(Tagespreis)	.....Stück	Waller küchenfertig	(1,36)	.....g
Zanderfilet	(3,99)	.....g	Wallerfilet o. Haut	(2,45)	.....g
Forellen küchenfertig	(0,98)	.....Stück	Hecht küchenfertig	(1,29)	.....g
Forellenfilet m.Haut	(1,68)	.....g	Schleien küchenfertig	(0,99)	.....g

**Räucherfische**

	100g	gewünschte Menge		100 g	gewünschte Menge
Räucherlachs	(3,90)	.....g	Forellen	(1,70)	.....Stück
Graverd Lachs	(4,20)	.....g	Forellenfilets o. Haut	(2,45)	.....Stück
Stremellachs natur od.Pfeffer	(3,55)	.....g	Karpfenfilet m. Pfeffer	(2,05)	.....Stück
Lachszöpfe	(3,55)	.....g	Karpfenfilet o. Pfeffer	(2,05)	.....Stück
Lachsstremel Käse	(4,35)	.....g	Karpfensäckchen	(2,60)	..... g
Lachsstremel Senf-Dill	(4,35)	.....g	Karpfenschinken geschn.	(3,05)	.....g
Rollmöpse	(1,65)	.....Stück	Karpfen halbiert	(1,35)	.....Stück
Makrelenfilethappen	(2,05)	.....Stück	Wallerfilet	(3,35)	.....g
Makrelenfilet gewürzt	(1,85)	.....Stück	Räucheraal	(4,45)	.....g
Makrelen ganz	(1,35)	.....Stück	Lachsforellenfilet	(2,55)	.....g
Rotbarsch	(2,05)	.....Stück	Bachsaiblinge	(1,95)	.....Stück
Heilbutt am Stück	(2,80)	.....Stück	Lachsheringe	(1,19)	.....Stück
Heilbuttdreiecke m. Ananas	(3,70)	.....Stück	Butterfisch	(3,09)	.....g

Fortsetzung Rückseite

## Salate und Sonstiges

	100g	gewünschte Menge		100g	gewünschte Menge
Heringshappen in Dillcreme	(2,05)	.....g	Garnelen gekocht, gefr.	(2,80)	.....g
Pikante Finn. Heringshappen	(1,95)	.....g	Garnelen m. Schale gefr.	(2,55)	.....g
Osloer Salat	(2,25)	.....g	Garnelen i. Lake	(2,70)	.....g
Dän. Sherryfilets	(2,05)	.....Stück	Matjesdoppelfilets	(2,30)	..... Stück
Bornholmer Röllchen	(2,55)	.....g	Gabelrollmöpfe	(Stück 0,95)	.....Stück
Krabbencocktail	(2,60)	.....g	Bismarckheringe	(Stück 1,30)	.....Stück
Curry-Krabbensalat	(2,60)	.....g	Salzheringe	(Stück 1,35)	.....Stück
Garnelen-Cocktail Mango/Ana.	(2,50)	.....g	Marinierte Heringe	(1,30)	.....g
Käptn's Cocktail	(2,30)	.....g	Matjes i. Sahnesauce	(1,45)	.....g
Gambas Knoblauch	(4,10)	.....g	Marinierte Karpfen	(1,20)	.....g
Gambas Thai-Curry	(4,40)	.....g	Lachs-Frischkäse-		
Gambas in Dillcreme	(4,10)	.....g	Aufstrich	(125 g 3,10)	.....Becher
Bunter Karpfensalat	(1,90)	.....g	Thunfischaufstrich	(125 g 2,90)	..... Becher
Sylter Matjeshappen	(1,90)	.....g	Karpfenpastete	(125 g 3,10)	.....Becher
Husumer Küstenschmaus	(3,30)	.....g	Saiblingscreme	(125 g 3,30)	..... Becher
Heringssalat rot	(1,90)	.....g	Lachstatar	(125 g 3,20)	.....Becher
Senf-Kräuter-Happen	(1,95)	.....g	Forelle in Aspik	(2,40)	.....Stück
Flusskrebscocktail „Bretagne“	(2,30)	.....g	Hering in Aspik	(1,70)	.....Stück
Heringshappen in Zittr.Minze	(1,95)	.....g	Senf-Dill-Sauce	(100 g 2,05)	.....g

Haben Sie Ihren Artikel hier nicht gefunden, so haben Sie die Möglichkeit in den nachstehenden Zeilen Ihre Wünsche anzugeben.

Ihre Bestellung für Weihnachten benötigen wir möglichst bis **Freitag, 17.12.21**

Ihre Bestellung für Silvester benötigen wir bis **Montag, 27.12.21.**

**Fischplatten für Heilig Abend oder Silvester bestellen Sie bitte telefonisch oder direkt in unserem Geschäft. Unsere Empfehlung für 2021: Wir stellen Ihnen ein Räucherfischpaket zum Selberlegen zusammen.**

Hier noch unsere Öffnungszeiten vor und nach den Feiertagen:

Mo. 20.12. 8.30 – 12.30 und 14.30 – 17.30

Di. 21.12. 8.30 – 12.30 und 14.30 – 17.30

Mi. 22.12. 8.30 – 12.30 und 14.30 – 17.30

**Do. 23.12. 8.00 – 18.00 Uhr durchgehend geöffnet**

**Fr. 24.12. 7.00 – 13.00 Uhr geöffnet**

25., 26. und 27.12. geschlossen

Di. 28.12. 8.30 – 12.30 und 14.30 – 17.30

Mi. 29.12. 8.30 – 12.30 und 14.30 – 17.30

**Do. 30.12. 8.00 – 18.00 durchgehend geöffnet**

**Fr. 31.12. 8.00 – 13.00 Uhr geöffnet**

Ab Mittwoch, 5.1. wieder wie gewohnt geöffnet

**FISCH JAKOB, Kleine Dorfstraße 3, 96172 Mühlhausen**

**Tel. 09548/8362**

**Fax 09548/8047**

**Email: [info@fischjakob.de](mailto:info@fischjakob.de)**

**Home: [www.fischjakob.de](http://www.fischjakob.de)**

**\*\*\*\*\* Sie können uns Ihre Bestellung auch per Fax oder Mail senden \*\*\*\*\***