Weihnachten 2026 +++ Weihnachten 2026 +++ Weihnachten 2026 +++ Weihnachten 2026

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 Donnerstag. An diesem Tag ist unser Geschäft von 7 – 13 Uhr geöffnet.
Wir richten für die reibungslose Abwicklung am Mittwochnachmittag und Donnerstagvormittag eine Vorbestell-Ausgabe ein. Dadurch können Sie Wartezeit vermeiden.
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 und geben Sie Ihre Bestellung bis spätestens Samstag, 12.12.26 ab.

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 5,90)	.....kg
Schollenfilet	(Tagespreis)	.....g	Austern	(Stück 1,80)	.....Stck.
Steinbeißerfilet	(Tagespreis)	.....g	Nordseekrabben	(Tagespreis)	.....g
			Jacobsmuscheln	(Tagespreis)	……..Stck.

Frischfisch Süßwasser

	100g	gewünschte Menge		100g	gewünschte Menge
Karpfen (halbiert)	(0,84)	..... Halbe	Graskarpfenfilet m.Haut	(2,15)	.....g
Karpfenfilet m. Haut	(2,10)	..... Stück	Lachsforellen küchenf.	(1,40)	.....Stück
Karpfenfilet o. Haut	(2,27)	.....Stück	Lachsforellenfilet m.H.	(2,61)	.....g
Lachsfilet m. Haut	(Tagespreis)	.....g	Bachsaiblinge küchenf.	(1,59)	.....Stück
Lachsfilet o. Haut	(Tagespreis)	.....g	Bachsaiblingsfilet m.H.	(2,69)	……g
Lachssteaks	(Tagespreis)	.....Stück	Waller küchenfertig	(1,79)	.....g
Zanderfilet	(5,95)	.....g	Wallerfilet o. Haut	(3,37)	.....g
Forellen küchenfertig	(1,26)	.....Stück	Hecht küchenfertig	(1,79)	….....g
Forellenfilet m.Haut	(2,43)	.....g	Schleien küchenfertig	(1,27)	.....g

.

Räucherfische

	100g	gewünschte Menge		100 g	gewünschte Menge
Räucherlachs	(4,75)	.....g	Forellen	(1,95)	.....Stück
Graved Lachs	(5,10)	.....g	Forellenfilets o. Haut	(2,85)	.....Stück
Stremellachs natur od.Pfeffer	(4,25)	.....g	Karpfenfilet m. Pfeffer	(2,49)	.....Stück
Lachszöpfe	(4,35)	.....g	Karpfenfilet o. Pfeffer	(2,49)	.....Stück
Lachsstremel Käse	(5,09)	.....g	Karpfensäckchen	(2,98)	..... g
Lachsstremel Senf-Dill	(5,09)	.....g	Karpfenschinken geschn.	(3,55)	…… 100 g
Rollmöpse	(1,90)	.....Stück	Karpfen halbiert	(1,65)	……Stück
Makrelenfilethappen	(3,40)	.....Stück	Wallerfilet	(4,05)	……g
Makrelenfilet gewürzt	(3,05)	……...Stück	Räucheraal	(5,50)	……g
Makrelen ganz	(2,15)	.....Stück	Lachsforellen	(2,19)	……..Stück
Butterfisch	(3,80)	……...Stück	Lachsforellenfilet	(3,10)	……Stück
Heilbutt am Stück	(3,85)	.....Stück	Bachsaiblinge	(2,25)	.....Stück
Heilbuttdreiecke m. Ananas	(4,65)	.....Stück	Lachsheringe	(1,45)	……Stück

Fortsetzung Rückseite

Salate und Sonstiges

	100g	gewünschte Menge
Heringshappen in Dillcreme	(2,45)	.....….g
Pikante Finn. Heringshappen	(2,45)	...…….. g
Räucherlachssalat	(3,50)	..... g
Dän. Sherryfilets	(3,25)	.....Stück
Meeresfrüchtecocktail	(3,25)	.....g
Currykrabbensalat	(2,90)	.....g
Chili-Garnelen	(4,70)	.....g
Garnelen-Cocktail Mango/Ana.	(2,90)	.....g
Käptn's Cocktail	(2,75)	..... g
Gambas Knoblauch	(4,90)	..... g
Gambas Thai-Curry	(4,70)	……...g
Gambas in Dillcreme	(4,70)	.....g
Bunter Karpfensalat	(2,25)	.....g
Sylter Matjeshappen	(2,30)	.....g
Husumer Küstenschmauß	(3,90)	.....g
Heringssalat rot	(2,40)	..... g
Senf-Kräuter-Happen	(2,40)	.....g
Flusskrebscocktail	(3,10)	……...……...g
Heringshappen in Zitr.Minze	(2,40)	……...……g

	100g	gewünschte Menge
Garnelen gekocht, gefr.	(2,95)	.....g
Garnelen m. Schale gefr.	(2,65)	.....g
Eismeergarnelen	(3,10)	.....g
Matjesdoppelfilets	(2,85)	…….. Stück
Gabelrollmöpse	(Stück 1,60)	.....Stück
Bismarckheringe	(Stück 1,80)	.....Stück
Salzheringe	(Stück 2,30)	.....Stück
Marinierte Heringe	(1,65)	.....g
Matjes i. Sahnesauce	(1,75)	.....g
Marinierte Karpfen	(1,55)	.....g
Lachs-Frischkäse Aufstrich	(125 g 3,60)	.....Becher
Thunfischaufstrich	(125 g 3,20)	…… Becher
Karpfenpastete	(125 g 3,60)	.....Becher
Saiblingscreme	(125 g 3,80)	…… Becher
Lachstatar	(125 g 3,50)	……..Becher
Forelle in Aspik	(3,20)	.....Stück
Hering in Aspik	(2,00)	.....Stück
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 **Samstag, 12.12.26**
Ihre Bestellung für Silvester benötigen wir bis **Dienstag, 22.12.26.**

Fischplatten für Heilig Abend oder Silvester bestellen Sie bitte telefonisch oder direkt in unserem Geschäft. Unsere Empfehlung für 2026: Wir stellen Ihnen ein Räucherfischpaket zum Selberlegen zusammen.

Hier noch unsere Öffnungszeiten vor und nach den Feiertagen:

Mo. 21.12. 8.30 – 12.30 und 14.30 – 17.30 Uhr geöffnet
Di. 22.12. 8.30 – 12.30 und 14.30 – 17.30 Uhr geöffnet
Mi. 23.12. 8.00 – 18.00 Uhr durchgehend geöffnet
Do. 24.12. 7.00 – 13.00 Uhr geöffnet
Fr. 25.12. Feiertag, geschlossen
Sa. 26.12. und So. 27.12. geschlossen
Mo. 28.12. 8.30 – 12.30 und 14.30 – 17.30 Uhr geöffnet
Di. 29.12. 8.30 – 12.30 und 14.30 – 17.30 Uhr geöffnet
Mi. 30.12. 8.00 – 18.00 durchgehend geöffnet
Do. 31.12. 8.00 – 13.00 Uhr geöffnet
Fr. 1.1. bis Di. 5.1. geschlossen
Mi. 6.1. Feiertag, geschlossen
Ab Donnerstag, 7.1. gelten wieder unsere gewohnten Öffnungszeiten.

FISCH JAKOB, Kleine Dorfstraße 3, 96172 Mühlhausen
Tel. 09548/8362
Email: info@fischjakob.de Home: www.fischjakob.de
****** Sie können uns Ihre Bestellung auch per Mail senden *******