



H. D. PETERSEN

FISCH-GROSSHANDLUNG



FERNSPRECHER D Z ALTONA 7 373
TELEGR.-ADR. FISCHPETERSEN HAMBURG.

BANK-KONTO DEUTSCHE BANK F.L. HAMB.
POSTSCHECK-KONTO HAMBURG N.

GEGRÜNDET 1867

PREISLISTE



ORIGINAL HOLLÄNDISCHE MATJES

HANDFILETIERT / BIOLOGISCH GEREIFT / ZART UND MILD IN PREMIUM QUALITÄT

| | | |
|-----------------------------|----------------------------|------------------|
| MATJES-DOPPEL-FILETS | täglich frisch geschnitten | EUR 1,50 / Stück |
| MATJES-DOPPEL-FILETS | „ROYAL“ 10 Stück/Schale | EUR 13,00/Schale |

NORDSEE KRABBEFLEISCH

TÄGLICH FRISCH

ca. EUR 40,00/kg

Tagespreis



FRISCHFISCH

Tagespreis p.kg

| | | |
|---|-----|-------|
| LACHSFILET vom frischen Fjordlachs | | |
| mit Haut ohne Gräten | EUR | 18,00 |
| NORDSEE-SEEZUNGE , 400 - 700 g | EUR | 34,50 |
| NORDSEE-SEEZUNGEN-FILET , frisch geschnitten | EUR | 58,00 |
| STEINBUTT-PORTIONEN , frisch geschnitten | EUR | 43,50 |
| SEETEUFEL/LOTTE , weisses Fleisch, grätenfrei | EUR | 28,50 |
| SCHOLLE - Nordsee, küchenfertig 3-500 gr | EUR | 10,00 |
| ANGELSHELLFISCH , ohne Kopf | EUR | 10,50 |
| KABELJAU , Dorsch, ohne Kopf | EUR | 13,00 |
| LOUP DE MER - Wolfsbarsch 3-500 gr | EUR | 12,50 |
| DORADE ROYAL - Königsbrasse 3-500 gr | EUR | 12,50 |
| KABELJAUFILET mit Haut, Nordsee | EUR | 19,00 |
| ROTBARSCHFILET ohne Haut, Nordsee | EUR | 16,50 |
| SEELACHSFILET ohne Haut, Nordsee | EUR | 9,00 |
| SCHOLLENFILET mit/ohne Haut | EUR | 14,50 |
| SHELLFISCHFILET geschuppt mit Haut | EUR | 18,50 |
| ZANDERFILET mit Haut geschuppt, tiefgefroren | EUR | 19,50 |
| RED SNAPPERFILET mit Haut, tiefgefroren | EUR | 19,00 |
| ST. PETERSFISCHFILET / St.Pierre, tiefgefroren | EUR | 18,00 |
| MEERBARBENFILET / Rouget Barbet, tiefgefroren | EUR | 16,00 |

GAMBAS - Seawater-Qualität (Black Tiger)
mit Kopf, roh, eingefroren
in Paketen à 1 kg - ideal zum Grillen!
08-12 St./kg EUR 25,00/kg



SCAMPI - Riesengarnelenschwänze - Seawater Qualität
mit Schale, ohne Kopf, roh, eingefroren
13/15er (ca. 30 St./kg) EUR 25,00/kg
08/12er (ca. 22 St./kg) EUR 28,00/kg

SCAMPI - Riesengarnelenschwänze - Seawater Qualität
ohne Schale, ohne Kopf, roh, eingefroren
26/30er (ca. 60 St./kg) EUR 20,00/kg
16/20er (ca. 40 St./kg) EUR 24,00/kg
13/15er (ca. 30 St./kg) EUR 28,00/kg
08/12er (ca. 20 St./kg) EUR 32,00/kg

HUMMERFLEISCH 250g-Schachtel EUR 34,50/St

SCHNEEKRABBENFLEISCH 400-g-Paket EUR 18,50/St

JAKOBSMUSCHELFLEISCH ohne Rogen
Frischware im 1-kg-Becher EUR 35,00/kg
gefroren im 1-kg-Beutel EUR 30,00/kg

CAMARONES - CHILE SHRIMPS gekocht, ohne
Schale, 500-g-Beutel, festes Fleisch EUR 13,50/Beutel

FLUSSKREBS-SCHWÄNZE, gekocht, geschält EUR 22,50/kg

MEERESFRÜCHTE-MIX, gekocht, 1-kg-Beutel EUR 9,50/kg

GRÜNE MUSCHELN in halber Schale aus Neuseeland EUR 9,00/kg

AUSTERN Sylter Royal / Fin de Claires / Creuses
Gillardeau (Bretagne) / Donegal (Irland) *auf Anfrage*

PREMIUM RÄUCHERLACHS

Die Atlantik-Lachse werden frisch zu einem Echten Räucherlachs verarbeitet : Handgesalzen und traditionell im Altonaer Steinofen über Buchenspäne geräuchert entsteht so unser Premium Räucherlachs, der sich durch seinen reinen und milden Geschmack auszeichnet! in Seiten / frisch aus dem Rauch

vollpariert / ungeschnitten EUR 39,00/kg

geschnitten 0,9 - 1,2 kg EUR 45,00/kg

geschnitten 500-g-Seite EUR 25,00/St



RÜCKENFILET VOM LACHS

Rückenfilet vom Schottischen Atlantik-Lachs - das edelste Stück vom Lachs -skandinavisch veredelt handgesalzen und mild geräuchert, ohne Silberhaut, ohne Rauchhaut, vollpariert

im Stück ca. 450 g - 700 g EUR 85,00 / kg



PREMIUM GRAVEDLACHS

Die frischen Atlantik-Lachse werde nach altem skandinavischem Rezept handwerklich veredelt in einer milden Beize aus Salz, Zucker, Pfeffer und Kräutern in Seiten geschnitten / frisch gebeizt

geschnitten 0,9 - 1,2 kg EUR 45,00/kg

geschnitten 500--g-Seite EUR 25,00/St



ATLANTISCHER ROTHOLZLACHS

Der Rothholzlachs erhält Namen, Farbe und Geschmack durch das beim Räuchern verwendete Rothholz-Gewürz. Der Lachs ist handgesalzen und im Altonaer Steinofen mild geräuchert.

geschnitten 0,9 - 1,2 kg EUR 58,00/kg



WILDER YOUKON RAUHLACHS

Dieser Wildlachs wird kurze Zeit in einer milden Salz/Rohrzuckersole vorbereitet, dann im Steinofen kalt geräuchert, wobei nach alter Tradition nur Eichenholz und ein bestimmter Anteil vom Holz des Ahornbaumes verwendet werden.

geschnitten netto 227 gr EUR 26,50 / St

geschnitten in Seiten 600-800g EUR 79,00 / kg



LACHSPRALINEN



Eine attraktive Mischung handwerklich gefertigter Delikatessen, tiefgefroren, hergestellt aus traditionell geräuchertem Atlantik-Lachs in fünf verschiedenen Formen, gefüllt mit delikat-pikant verschieden abgeschmecktem mageren Frischkäse. Ideal als kleiner Snack, zum Aperitiv oder zum Büffet etc.

15 Lachspralinen per Packung = 150 g

EUR 11,90

GORCH FOCK KISTE



Räucherfischkiste bestehend aus Fingerfood Lachs und schwarzer Heilbutt, Lachsrosen mit Ananas, schwarzer Heilbutt Dreiecke mit Honig und Ananas

Räucherfischkiste 400g

EUR 20,50

KUTTERKISTE



Schwarzer Heilbutt in Scheiben
Stremellachshappen
Makrelenfilethappen

Räucherfischkiste 600g

EUR 23,00

NEPTUNKISTE



Stremellachs mit Schmelzkäse
Heilbuttdreiecke mit Honig und Ananas
Makrelenfilet Happen
Noriblätter gefüllt - Lachsrosen

Räucherfischkiste 600g

EUR 27,50

RÄUCHERAAL Spitzkopf-Blankaal 300-700 gr

EUR 55,00/kg

Spitzenqualität täglich frisch aus dem Rauch

FORELLEN FILETS Wacholder geräuchert, täglich frisch

EUR 3,50/Paar

Doppelfilet ohne Haut, vacuumiert, sehr milder Geschmack

STREMELLACHS heißgeräuchert, Natur / Pfeffer / Kräuter

EUR 39,50/kg

MAKRELENFILET heißgeräuchert Natur / Pfeffer / Zwiebel

EUR 16,50/kg

KIELER SPROTEN 250-g-Holzboxe

EUR 5,50

> alle Räucherfischprodukte werden handwerklich in Deutschland hergestellt <

HUMMER

einer der exklusivsten Gaumenfreuden aus 2 Fanggebieten:

EUROPÄISCHER HUMMER

Norwegen / Irland / Frankreich

400 - 1000 gr

ca. EUR 65,00/kg



KANADISCHER HUMMER

häufiger im Vorkommen

400 - 1000 gr

ca. EUR 38,00/kg

LANGUSTENSCHWÄNZE

SPITZENQUALITÄT AUS
DER KARIBIK
(KUBA/BAHAMAS)



in der Schale
280 g - 360 g

EUR 95,00/kg

roh - einzelgefroren

„SIBIRSKAYA“

ZUCHT-KAVIAR VOM
SIBIRISCHEN STÖR

(*ACIPENSER BAERII*)

Das Korn ist silbergrau bis schwarz.

Die Körner sind perlgl., glasig und prall und haben einen feinen, arttypischen Geruch

„OSIETRA“

ZUCHT-KAVIAR VOM
RUSSISCHEN STÖR

(*ACIPENSER GULDENSTAEDTII*)

Das Korn ist graubraun mit einem leicht goldenen Schimmer. Leicht nussiges, für Osietra Kaviar typisches Aroma.

**SEHR GUT IN KONSISTENZ,
AUSSEHEN UND GESCHMACK!
DEM WILDEN KAVIAR
ABSOLUT EBENBÜRTIG!**



Prestigelinedosen 50 g
Prestigelinedosen 125 g

SIBIRSKAYA
EUR 85,00
EUR 195,00

OSIETRA
EUR 99,00
EUR 240,00

FORELLEN KAVIAR

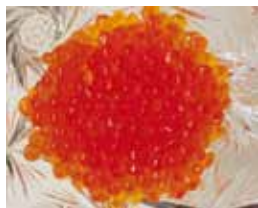


von dänischen Forellen, festes lachsfarbiges Korn mit frischem und feinem Geschmack. Frisch abgefüllt in Prestigelinedosen:

| | |
|----------|--------------|
| à 125 gr | EUR 11,90/Ds |
| à 250 gr | EUR 19,80/Ds |
| à 500 gr | EUR 36,50/Ds |

100-g-Glas EUR 9,00/St

KETA LACHS KAVIAR



von kanadischen Keta Lachsen aus Wildfang, großes zart orange-rotes Korn mit intensivem, feinen Geschmack. Frisch abgefüllt in Prestigelinedosen:

| | |
|----------|--------------|
| à 125 gr | EUR 14,90/Ds |
| à 250 gr | EUR 28,00/Ds |
| à 500 gr | EUR 55,00/Ds |

100-g-Glas EUR 10,90/St

SUPPEN *Edle Fischsuppen in Dosen zu 400 ml*

| | |
|--------------------------------|----------|
| KREBS-RAHM-SUPPE ‚Langbein‘ | EUR 4,00 |
| HUMMER-RAHM-SUPPE ‚Langbein‘ | EUR 6,00 |
| EDELFISCHSUPPE ‚BOUILLABAISSE‘ | EUR 6,00 |
| BÜSUMER KRABBENSUPPE | EUR 4,00 |
| LABSKAUS ‚Hummel Hummel‘ 400 g | EUR 6,00 |

SALATE *täglich frisch hergestellt in Bechern à 500 g*

| | |
|-------------------------|-----------|
| HERINGSSALAT weiß | EUR 6,00 |
| HERINGSSALAT rot | EUR 6,00 |
| HERINGSHAPPEN IN DILL | EUR 7,50 |
| HERINGSHAPPEN IN CURRY | EUR 7,50 |
| FLUSSKREBSFLEISCH-SALAT | EUR 12,00 |

MARINADEN *täglich frisch hergestellt in Bechern á 1000 g*

| | |
|-----------------|----------|
| BRATHERINGE | EUR 8,50 |
| BRATROLLMÖPSE | EUR 8,50 |
| ROLLMÖPSE | EUR 9,00 |
| BISMARCKHERINGE | EUR 9,50 |
| GABELMÖPSE | EUR 9,50 |



SAUCEN ZUM LACHS

| | | |
|---------------------------------------|------|----------|
| SENF-DILL-SAUCE NACH SCHWEDISCHER ART | 95ml | EUR 2,50 |
| SAHNE MEERRETTICH IM GLAS | 80g | EUR 1,80 |

Bestellungen unter:

Telefon 040 - 313073 / Fax 040 - 310504

e-mail: fisch@hdpetersen.de

Internet: www.hdpetersen.de



Für Selbstabholer haben wir Montags bis Freitags bis 15.00 Uhr geöffnet

LIEFERBEDINGUNGEN

Die Preise sind Endpreise.

ALLE FRISCHFISCHPREISE SIND TAGESPREISE.

Verpackung/Trockeneis berechnen wir zum Selbstkostenpreis.

Die Lieferung erfolgt per DHL, UPS oder Spedition auf
Rechnung und Gefahr des Empfängers.

Frischfisch und Tiefkühlwaren werden nur per Express verschickt (Lieferzeit 1 Tag)
Versandkosten inkl. Verpackung/Eis/Versicherung bis 10 kg: EUR 20,00/Paket

Räucherfisch versenden wir sofern nicht anders gewünscht als Standard-Paket
(Lieferzeit 1 bis 2 Tage), Versandkosten bis 5 kg EUR 8,90/Paket

Etwaige Reklamationen müssen sofort telefonisch oder per Fax/e-mail erfolgen.

Haftungsausschluss: Verlust, Beschädigung und Lieferfristüberschreitung, die durch höhere Gewalt, Streik oder ähnliche Umstände begründet sind, schließen jegliche Haftung aus. Verspätete Annahme der Sendung schließt jedes Beanstandungsrecht aus. Bei nicht rechtzeitiger Mitteilung von Beanstandungen gilt die Lieferung als genehmigt. Unsere Rechnungen sind innerhalb von 8 Tagen nach Rechnungsdatum ohne Abzug zu begleichen. Verspätete Zahlungen berechtigen uns, Verzugszinsen zu berechnen.

Die Ware bleibt bis zur kompletten Zahlung unser Eigentum.

Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Hamburg.