

**H.D.Petersen**

St.Pauli Fischmarkt 19  
20359 Hamburg

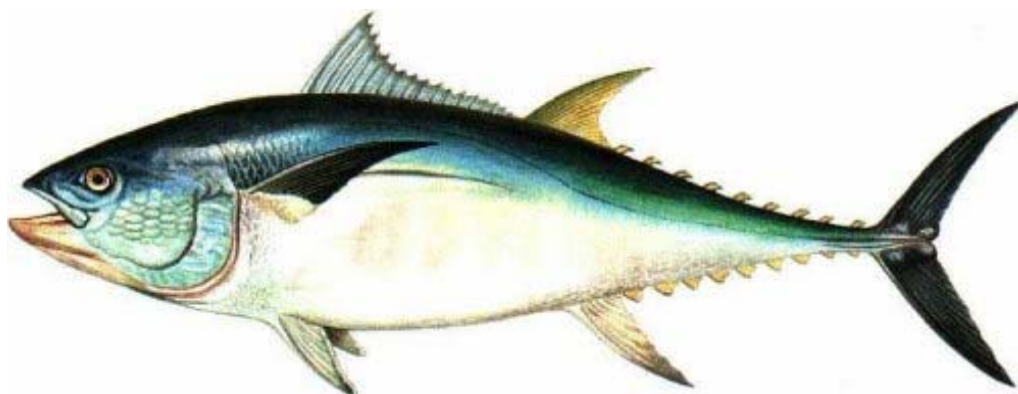


gegründet 1887

**Delikatessen des Meeres**

Telefon 040 - 31 30 73  
Telefax 040 - 31 05 04  
e-mail: fisch@hdpetersen.de

# GASTRONOMIE SORTIMENTSLISTE



**Liebe Geschäftspartner,**

**anbei finden Sie einen kleinen Auszug aus unserem Sortiment an Meeresfrüchten.  
Wir hoffen Ihnen mit dieser Auflistung einige Anregungen geben zu können.**

**Gern unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot !**

**Bitte erkundigen Sie sich vor der Bestellung nach unseren aktuellen Tagespreisen.  
Fordern Sie unsere wöchentliche Angebotsliste an !!**

**Ihr H.D. Petersen Team**



### SÜSSWASSER

<i>Artikel</i>	<i>ME</i>	<i>Tagespreise</i>
<b>Aal grün</b> brutto berechnet	kg	EUR
<b>Bachsaibling, frisch</b> ausg.	kg	EUR
<b>Catfish-Filet</b> TK, USA, 140-200g per Filet, oh. Haut	kg	EUR
<b>Felchenfilet, mit Haut, TK, 170-230 g</b>	kg	EUR
<b>Forellen</b> frisch, brutto berechnet, küchenfertig	kg	EUR
<b>Forellenfilet</b> frisch, im Butterflynchnitt, ohne Gräten	kg	EUR
<b>Flusshechte 1-4 kg</b>	kg	EUR
<b>Hechtfilet, TK</b> geschuppt mit Haut	kg	EUR
<b>Karpfen, frisch</b> (cyprinus carpio)	kg	EUR
<b>Karpfenfilet, frisch, mit Haut</b>	kg	EUR
<b>Pangasius-Filet</b> TK, 1-kg-Beutel, 120-170g oder 170 – 230 g	kg	EUR
<b>Schleie, leb. Frisch</b>	kg	EUR
<b>STINTE (Osmerus eperlanus)</b> frisch, rund	kg	EUR
<b>Tilapia-Filet ohne Haut</b> TK, 170-230 g	kg	EUR
<b>Victoria-Barschfilet</b> TK, ohne Haut 200-400 g per Filet	kg	EUR
<b>Victoriabarschfilet, frisch</b>	kg	EUR
<b>Amerik. Welsfilet (Catfish) ,TK, o.Haut</b>	kg	EUR
<b>Welsfilet, ohne Haut</b> frisch	kg	EUR

### SÜSSWASSER

<u>Artikel</u>	<u>ME</u>	<u>Preis</u>
<b>Zander (stizostedion lucioperca)</b> rund, frisch, 1-2 kg	kg	EUR
<b>Zander (stizostedion lucioperca)</b> rund, frisch, 2- 4 kg per Fisch	kg	EUR
<b>Zanderfilet (stizostedion lucioperca)</b> frisch, mit Haut, geschuppt	kg	EUR
<b>Zanderfilet</b> TK, mit Haut, 170-230 g per Filet	kg	EUR
<b>Zanderfilet</b> TK, mit Haut, 230-300 g per Filet	kg	EUR
<b>Zanderfilet</b> TK mit Haut 300g-500g	kg	EUR
<b>Zanderfilet</b> TK, mit Haut, 500-800 g per Filet	kg	EUR

### LACHSE / FORELLEN

<u>Artikel</u>	<u>ME</u>	<u>Preis</u>
<b>Lachsforelle (Salmo trutta)</b> frisch, 600-900g / 1-2 kg	kg	EUR
<b>Lachsforellenfilet</b> mit Haut	kg	EUR
<b>Lachs (salmo salar)</b> frisch, Norwegen, mit Kopf, 3-4 kg	kg	EUR
<b>Lachsfilet (salmo salar)</b> frisch, Norwegen, mit Haut, ohne Gräten	kg	EUR
<b>Lachsschnitten</b> frisch, portioniert	kg	EUR
<b>Lachsschnitten</b> TK, 200 g/Portion, 5 kg Karton	kg	EUR
<b>Lachs</b> TK, ohne Kopf, Dark Chum	kg	EUR
<b>Lachsfilet TK</b> Mit Haut + ohne Gräten, Trim D, Chile	kg	EUR





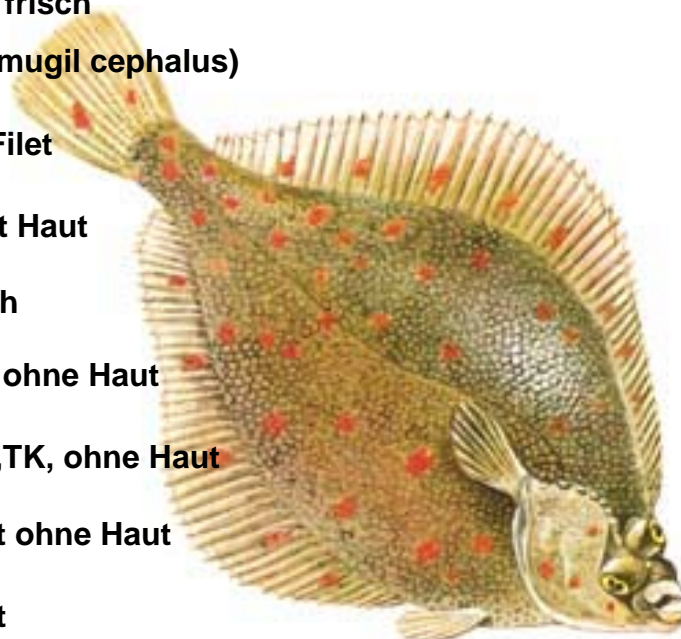
### ATLANTIK / NORDSEE

<u>Artikel</u>	<u>ME</u>	<u>Preis</u>
<b>Atlantik Zungen</b> TK	kg	EUR
<b>Franzosendorschfilet, frisch</b> (trisopterus luscus)	kg	EUR
<b>Heilbuttfilet schwarz, frisch</b> (Reinhardtius hippoglossoides)	kg	EUR
<b>Heilbuttfilet, schwarz</b> TK, 6 kg Platte IQF	kg	EUR
<b>Heilbutt-Steaks, schwarz</b> TK, 5 kg Karton, 200 g	kg	EUR
<b>Heilbutt-Steaks, weiß</b> TK, 200 g per Portion	kg	EUR
<b>WEISSER HEILBUTT (hippoglossus)</b> Frisch; 3-5 kg	kg	EUR
<b>Heringe</b> grün, sauber, netto gewogen	kg	EUR
<b>Heringslappen</b> ohne Gräten	kg	EUR
<b>Kabeljau (gadus morhua)</b> Nordsee, frisch, mit Kopf	kg	EUR
<b>Kabeljau (gadus morhua)</b> Nordsee, frisch, ohne Kopf, 2-3 kg	kg	EUR
<b>Kabeljaufilet (gadus morhua)</b> frisch, Nordsee, ohne Haut	kg	EUR
<b>Kabeljau-Rückenfilet (Loins)</b> TK, 180-220g	kg	EUR
<b>Kabeljaufilet</b> TK, Island	kg	EUR
<b>Kabeljaubacken</b> frisch	kg	EUR
<b>Kabeljauschnitten</b> frisch	kg	EUR
<b>Roter Knurrhahn</b> (Trigla lucerna) frisch,	kg	EUR
<b>Knurrhahnfilet</b> TK, mit Haut, 60-110 gr	kg	EUR
<b>Lengfischfilet (molva molva)</b> frisch, groß	kg	EUR
<b>Lengfischfilet</b> TK, Island	kg	EUR



### ATLANTIK / NORDSEE

<u>Artikel</u>	<u>ME</u>	<u>Preis</u>
<b>Lumbfilet (brosme brosmes)</b> frisch, Nordsee	kg	EUR
<b>Limandes (microstomus kitt)</b> frisch, brutto ber.	kg	EUR
<b>Makrelen (scomber scombrus)</b> frisch, rund, 4-600 g	kg	EUR
<b>Makrelenfilet, frisch</b>	kg	EUR
<b>Meeräschen (mugil cephalus)</b> frisch, rund 1-2 kg	kg	EUR
<b>Meeräschen-Filet</b> mit Haut	kg	EUR
<b>Merlanfilet mit Haut</b>	kg	EUR
<b>Maränen frisch</b> mit Haut, geschuppt	kg	EUR
<b>Rochenflügel ohne Haut</b> 500 g +	kg	EUR
<b>Rochenflügel,TK, ohne Haut</b>	kg	EUR
<b>Rotbarschfilet ohne Haut</b> frisch, Norwegen	kg	EUR
<b>Rotbarschfilet</b> TK, 140-160 g per Filet	kg	EUR
<b>Rotzungen, frisch, 300-500g.</b> küchenfertig	kg	EUR
<b>Saibling-Filet (Eismeer/salvelinus alpinus)</b> frisch, mit Haut	kg	EUR
<b>Schellfisch (melanogrammus aeglefinus)</b> frisch, ohne Kopf	kg	EUR
<b>Schellfischfilet</b> frisch, ohne Haut	kg	EUR
<b>Schollen</b> TK, 10 kg Karton, 425-475 g oder 475 – 525 g	kg	EUR
<b>Schollen</b> TK, Nordsee, paniert, 120-160	kg	EUR
<b>Schollen (pleuronectes platessa)</b> küchenfertig, brutto gewogen	kg	EUR
<b>Schollenfilet frisch</b> Nordsee, m.+o. Haut	kg	EUR
<b>Schollenfilet</b> TK, Nordsee, 120-140	kg	EUR





### ATLANTIK / NORDSEE

<u>Artikel</u>	<u>ME</u>	<u>Preis</u>
<b>Schollenfilet (pleuronectes platessa)</b> TK, Nordsee, 80-120 g	kg	EUR
<b>Seeaal/Anago/Dornhai</b> frisch, abgezogen, brutto berechnet	kg	EUR
<b>Seelachsfilet (pollachius virens)</b> frisch, ohne Haut, 400-800	kg	EUR
<b>Seelachsfilet</b> TK	kg	EUR
<b>Seelachs-Rückenfilets TK</b>	kg	EUR
<b>Seeteufelbäckchen (lophius piscatorius)</b> Nordsee	kg	EUR
<b>Seeteufelschwanz (lophius piscatorius)</b> frisch, Nordsee, 2-4 kg / 1-2 kg	kg	EUR
<b>Seeteufelschwanz (lophius piscatorius)</b> MINI 100-300 g frisch, Nordsee	kg	EUR
<b>Seeteufelfilet</b> TK, Neuseeland, 400-800gr	kg	EUR
<b>Seezunge (solea solea)</b> frisch, Nordsee 600-800 g, brutto ber.	kg	EUR
<b>Seezunge (solea solea)</b> frisch, Nordsee, 500-600 g, brutto ber.	kg	EUR
<b>Seezunge</b> TK, Nordsee, 10 kg Karton, 600-800 g	kg	EUR
<b>Seezungenfilets</b> TK, Nordsee, 5 kg Karton, 80-120 g	kg	EUR
<b>Seezungenfilet</b> frisch, Nordsee	kg	EUR
<b>Steinbeißer (Anarhichas lupus)</b> frisch, abgezogen, 2-3 kg	kg	EUR
<b>Steinbeißerfilet frisch (Anarhichas lupus)</b>	kg	EUR
<b>Steinbeißerfilet TK</b>	kg	EUR
<b>Steinbutt (psetta maxima)</b> frisch, Nordsee, 2-3 kg	kg	EUR
<b>Baby-Steinbutt (Psetta maximus)</b> frisch ,0,5-1,0 kg	kg	EUR
<b>Steinbuttfilet, Atlantik</b> 60-100g, TK	kg	EUR

# H.D.Petersen

St.Pauli Fischmarkt 19  
20359 Hamburg



gegründet 1887

## Delikatessen des Meeres

Telefon 040 - 31 30 73  
Telefax 040 - 31 05 04  
e-mail: fisch@hdpetersen.de

### ATLANTIK / NORDSEE

Artikel

ME

Preis

#### Krabbenfleisch (Crangon Crangon)

Nordsee, frisch, 1 kg Beutel

kg

EUR



### FRISCHE NORDSEE KRABBen

AUS DORUM / HUSUM / BÜSUM

**TÄGLICH FRISCH**



Alle Frischfischpreise sind Tagespreise, Preise für Tiefkühlfische haben einen Monat Gültigkeit. Alle Preise sind Nettopreise, also zzgl. Mehrwertsteuer. Irrtum, Eigenbelieferung und Preisänderung vorbehalten.



### EXOTEN / MITTELMEER / INDOPAZIFIK

<u>Artikel</u>	<u>ME</u>	<u>Preis</u>
<b>Bonito</b> Frisch rund	kg	EUR
<b>BUTTERFISCH-FILET</b> TK, ohne Haut, 1-2 kg	kg	EUR
<b>Dorade Rosé, frisch</b> 400-600 g	kg	EUR
<b>Dorade Royal (Sparus Aurata)</b> frisch, 300 - 400 g	kg	EUR
<b>Steaks vom Herings-Hai</b> frisch, ca. 200 g	kg	EUR
<b>Hoki-Filet</b> TK, Neuseeland, ohne Haut, 110-170 g	kg	EUR
<b>Juwelenbarsch</b> frisch	kg	EUR
<b>Kaiserbarsch, frisch, rund</b> 0,5 -5,0 kg	kg	EUR
<b>Kaiserbarschfilet</b> TK, Neuseeland, ohne Haut, 115-170 g	kg	EUR
<b>King Grouper Filet m. Haut</b>	kg	EUR
<b>Golden Kingclip- Filet</b> ohne Haut, 300-500g per Filet ,Chile	kg	EUR
<b>Paz. Limandesfilet</b> TK, 80-100 g/per Filet	kg	EUR
<b>Steaks vom Blue Marlin</b> TK, ca. 200 g	kg	EUR
<b>Rote Meerbarben, frisch</b> rund	kg	EUR
<b>Meerbarbenfilet</b> TK, mit Haut , 60-110 g per Filet	kg	EUR
<b>Merluza-Rückenfilet</b> Chile, mit Haut, 145-175 g per Filet	kg	EUR
<b>Mahi-Mahi-Filet - Portionen</b> TK, ohne Haut, vacuum, ca. 200g	kg	EUR
<b>Papageifisch frisch ganz</b> mit Haut, TK	kg	EUR
<b>Papageifisch-Filet (Scarus SPP.)</b> mit Haut, TK	kg	EUR
<b>Petersfisch-Filet</b> TK, ohne Haut 115-170 g per Filet	kg	EUR



### EXOTEN / MITTELMEER / INDOPAZIFIK

<u>Artikel</u>	<u>ME</u>	<u>Preis</u>
<b>Pulpo (octopus vulgaris)</b> frisch 1- 2 kg per Stück	kg	EUR
<b>Red Snapper, frisch, ganz</b> 500-900 g per Fisch	kg	EUR
<b>Red Snapper- Portionen' Malabar'</b> TK, mit Haut, 170-230 g per Filet	kg	EUR
<b>Red Snapper-Filet TK ,Scarlet'</b> mit Haut 170-230 g	kg	EUR
<b>Sardinen TK</b> ganz	kg	EUR
<b>Silver Trevally, frisch, ganz</b> ca. 500 g per Fisch	kg	EUR
<b>Schwertfischfilet (Xiphias gladius)</b> frisch, 2 - 4 kg – Loins	kg	EUR
<b>Thunfisch (Yellowfin, Bluefin, Big Eye)</b> ganz , frisch, ohne Kopf ca. 40-60 kg	kg	EUR
<b>Thunfischfilet</b> frisch, vacuum	kg	EUR
<b>Thunfischfilet (thunnus albacares)</b> Yellowfin frisch, mit Haut, handfiletiert, TAGESFANG	kg	EUR
<b>Thunfischfilet</b> ohne Haut, Sushi-Loins, vacuum	kg	EUR
<b>Thunfisch-Steaks</b> TK, 180-200 g per Steak-Portion	kg	EUR
<b>Wolfsbarsch (dicentrarchus labrax)</b> frisch , rund, 3/400 g per Fisch	kg	EUR
<b>Wolfsbarsch (dicentrarchus labrax)</b> frisch, rund, 4-600 g	kg	EUR
<b>Wildfang-Wolfsbarsch ca. 1,0 kg p. Fisch</b> FRISCH ausgenommen	kg	EUR
<b>Zackenbarsch-Filet, TK</b> ohne Haut, 300-600g	kg	EUR



### SCAMPI / RIESENGARNELEN

<u>Artikel</u>	<u>ME</u>	<u>Preis</u>
<b><u>Scampi Black Tiger (SW) roh ohne Kopf mit Schale</u></b>		
einzelgefr., 1-kg-Beutel, 16-20 St. per lb.	kg	EUR
einzelgefr., 1-kg-Beutel, 13-15 St. per lb.	kg	EUR
einzelgefr., 1-kg-Beutel, 8-12 St. per lb.	kg	EUR
einzelgefr., 1-kg-Beutel, 6-8 St. per lb.	kg	EUR
blockgefr., 2-kg-Block, 16-20 St. per lb.	Kg	EUR
<b><u>Scampi Black Tiger (SW) roh ohne Schale entdärmt</u></b>		
roh, ohne Schale 41/50er	kg	EUR
roh, ohne Schale 31/40er	kg	EUR
roh, ohne Schale 26/30er	kg	EUR
roh, ohne Schale 21/25er	kg	EUR
roh, ohne Schale 16/20er	kg	EUR
roh, ohne Schale 13/15er	kg	EUR
roh, ohne Schale 08/12er	kg	EUR
<b><u>Gambas Black Tiger (SW) roh mit Kopf und Schale</u></b>		
No. 8-12 St. per kg	kg	EUR
No. 13-15 St. per kg	kg	EUR
No. 1 16-20 St. per kg	kg	EUR
No. 2 20-30 St. per kg	kg	EUR
No. 3 30-40 St. per kg	kg	EUR



### SCAMPI / RIESENGARNELEN

<u>Artikel</u>	<u>ME</u>	<u>Preis</u>
<b><u>Scampi-Spiesse Black Tiger (SW)</u></b>		
roh ohne Schale, 50 g, ca. 5 Garnelen pro Spieß	kg	EUR
roh ohne Schale, 100 g, ca. 10 Garnelen pro Spieß	kg	EUR
<b>Scampi Spieß mit Gemüse (Mini-Brochettes)</b> im Tempura-Teig, 30g, 1 kg = 34 St.	kg	EUR
<b>9+</b>		
<b>Scampi im Backteig (Scampi Fritti)</b> TK, SW, 55-60 St.per lb., 1-kg-Paket	kg	EUR
<b>Scampi paniert (Japanese Style)</b> TK, SW, m. Schwanzsegment, 1-kg-Paket	kg	EUR
<b>Scampi im Tempura Teig (Butterfly)</b> TK, SW, 1-kg-Paket	kg	EUR
<b>Scampi im Teigmantel (Oriental Style)</b> TK, SW, 1-kg-Paket	kg	EUR
<b><u>Gekochte Garnelen</u></b>		
<b>Cocktail-Garnelen Black Tiger</b> gekocht, geschält, mit Schwanz, 26/30er	kg	EUR
<b>Cocktail-Garnelen, Partykranz</b> TK, ca.400 je Ring	Stk	EUR
<b>Delikateß-Garnelen, gekocht, geschält</b> ohne Schwanz, 90-120 St./lb, 2,5-kg-Btl.	kg	EUR
<b>Island Shrimps (Eismeergarnelen)</b> Island, 150-250 per lb, 2,5-kg-Beutel	kg	EUR
<b>Chile-Shrimps (Camarones)</b> Chile, TK, 100-200 per lb, 500-g-Beutel	kg	EUR
<b>Grønland-Shrimps in Lake</b> Gekocht, geschält, 2-300 per lb., 1 kg Eimer	Eimer	EUR
<b>Grønland-Shrimps in Schale</b> Gekocht, ganz, 90-120 St. kg	kg	EUR
<b>Pazifik-Shrimps</b> gekocht, geschält, TK, 100-200 per lb	kg	EUR
<b>Flusskrebisfleisch in Lake</b> China, gekocht, geschält, 1-kg-Eimer	St	EUR
<b>Flusskrebisfleisch TK</b> China, gekocht, geschält, 2-kg-Beutel	kg	EUR
<b>Flusskrebse ganz TK</b> gekocht, in Weisswein, 500-g	kg	EUR





### RÄUCHERFISCH

<u>Artikel</u>	<u>ME</u>	<u>Preis</u>
<b>Butterfisch, geräuchert</b> in Stücken	kg	EUR
<b>Forellenfilet</b> geräuchert, Doppelpack	Btl	EUR
<b>Forellenfilet</b> geräuchert, ohne Haut, 500 g Packung	Tray	EUR
<b>Graved Lachs H.D.Petersen</b> geschnitten, 1-1,3 kg	kg	EUR
<b>Heilbutt geräuchert</b> in der Seite geschnitten	kg	EUR
<b>Heilbuttstück, schwarz</b> geräuchert, Mittelstücke	kg	EUR
<b>Heilbuttstücke</b> geräuchert, Partystücke a 50-80 g	kg	EUR
<b>Kieler Sprotten</b> 1,5-kg-Kiste	kg	EUR
<b>Makrelenfilet geräuchert</b> Natur/Pfeffer/Zwiebel/Paprika	kg	EUR
<b>Marlinfilet</b> geräuchert	kg	EUR
<b>Räucheraal</b> Topware, 500-700 g	kg	EUR
<b>Räucherlachs H.D.Petersen</b> geschnitten, 1-1,6 kg	kg	EUR
<b>Bückling</b>	kg	EUR
<b>Räucher-Thunfisch</b>	kg	EUR
<b>Schillerlocken</b> geräuchert	kg	EUR
<b>St. Patrick Bio Lachs</b> geschnitten, in Seiten von 1,0-1,3 kg	kg	EUR
<b>Stremel-Lachs Natur / Kräuter / Pfeffer</b>	kg	EUR
<b>Schellfisch geräuchert</b> Im Stück	kg	EUR
<b>Dorschrogen geräuchert</b>	kg	EUR



### RÄUCHERFISCH – KISTEN SORTIMENT

<u>Artikel</u>	<u>ME</u>	<u>Preis</u>
<b>Flaggenkiste (ca. 1,5 kg)</b> <i>Seetang mit Füllung, Heilbuttecken, Stremellachs mit Schmelzkäse</i>	kg	EUR
<b>Kapitänskiste (ca. 1,3 kg)</b> <i>Großer Lachzopf, Heilbutt Scheiben, Stremellachs Happen, Lachsschnecken und Lachsburger</i>	kg	EUR
<b>Lotsenkiste (ca. 1,3 kg)</b> <i>Heilbutt Scheiben und Stremellachs Happen</i>	kg	EUR
<b>Kutterkiste (ca. 1,5 kg)</b> <i>Heilbutt Scheiben, Stremellachs Happen und Makrelenfilet Happen</i>	kg	EUR
<b>Neptunkiste (ca. 1,2 kg)</b> <i>Seetang, Lachsrosen, Heilbuttdreiecke mit Honigt und Ananas, Makrelenfilet Happen, Stremellachs mit Schmelzkäse</i>	kg	EUR
<b>Gorch Fock Kiste (ca. 0,45 kg)</b> <i>Fingerfood Lachs und Heilbutt, Lachsrosen mit Ananas, Heilbuttdreiecke mit Honigt und Ananas</i>	kg	EUR
<b>Bounty Kiste (ca. 0,49 kg)</b> <i>Stremellachs mit Schmelzkäse, Seetang mit Füllung, Heilbuttdreiecke mit Honig und Ananas</i>	kg	EUR

### (ROTHOLZ-LACHS)

**geschnitten in Seiten à ca. 1 kg**  
**EUR / kg**



### FINGERFOOD / DIM SUM / ASIA SNACKS

Artikel

ME

Preis



**Frühlingsrollen mini mit Gemüse –vegetarisch -**  
roh, 1-kg-Schachtel

kg

EUR

**Frühlingsrollen mit Huhn**

gefüllt mit Huhnfleisch & asiatischen Gemüsen

kg

EUR

**Schmetterlings-Riesengarnelen, paniert**

roh, in japanischer Knusperpanade

kg

EUR

**Samosa ‚Seafood‘ Dim Sum**

gefüllt mit Fisch, Gemüse und Gewürzen

kg

EUR

**Samosa ‚vegetarisch‘ Dim Sum**

gefüllt mit Gemüse und Gewürzen

kg

EUR

**Seafood Deli Dim Sum**

gefüllt mit Fisch, Tintenfisch, Gemüsen, Kräutern und Gewürzen

kg

EUR

**Shrimp Wonton m. Garnelen + Fischfüllung**

herzhaft gewürzt

kg

EUR

**Crabmeatroll mit Seetang + Surimi**

Surimi Krabbenfleisch-Imitat in Frühlingsrollenteig

gewickelt und mit Seetangstreifen umwickelt

kg

EUR

**Crispy Shrimp Roll – Garnelen im Teig**

Riesengarnelen in Frühlingsrollenteig

kg

EUR

**Shrimp & Crab Sticks Roll**

Riesengarnelen + Surimi im Teig

kg

EUR

**Yakitori-Spiesse**

Hähnchenspiesse mit diversen Sauce

kg

EUR

**Bananenbällchen**

im Tempurateig

kg

EUR

**Riesengarnelen im Kartoffelnest**

TK, ca. 25 g / St.

kg

EUR

**Krokette(n), rund (vegetable croquette)**

60g/St. / 10 St./Btl.

Btl

EUR

### MATJES

<u>Artikel</u>	<u>ME</u>	<u>Preis</u>
<b>ECHTE MATJES Doppelfilet</b> frisch, orig. holländisch, handfiletiert	Stk	EUR
<b>ECHTE MATJES , Einzelfilet</b> frisch, orig. holländisch, handfiletiert	Stk	EUR
<b>Matjes Doppelfilets</b> Holland, Mini (ROYAL-MATJES), Vakuum, 10er Schale	Stk	EUR
<b>Matjes Doppelfilets</b> Holland, Standard, Vakuum ,10er Schale	Stk	EUR
<b>Matjesfilet</b> in Öl, 35 Stück je Eimer	Eimer	EUR
<b>Matjessalat</b> Natur , 1 kg Eimer	Eimer	EUR
<b>Matjestatar</b> Natur 1 kg Eimer	Eimer	EUR





### MARINADEN / SALATE

<u>Artikel</u>	<u>ME</u>	<u>Preis</u>
<b>Bismarckhering</b> im 2,5 kg Eimer	kg	EUR
<b>Brathering</b> 3 kg Eimer	kg	EUR
<b>Bratmops</b> sauer	kg	EUR
<b>Dän. Schild, mariniert</b> m. Kräuter, 2-kg-Eimer	Eimer	EUR
<b>Dän. Schild, mariniert</b> m.Zwiebel, 2-kg-Eimer	Eimer	EUR
<b>Delimops</b> in Tomatenketchup und Zwiebeln	kg	EUR
<b>Dillhappen</b>	kg	EUR
<b>Gabelmops</b> sauer, mit Gurke, 2,5 kg-Eimer	kg	EUR
<b>Majonaise</b> 50%	kg	EUR
<b>Smokie-Matjes</b>	kg	EUR
<b>Milanomops</b>	kg	EUR
<b>Rollmops</b> sauer, mit Gurke	kg	EUR
<b>Sherry Schild</b> marinierte Heringsfilets, 2,5-kg-Eimer	kg	EUR
<b><u>SALATE</u></b>		
<b>Bunter Kartoffelsalat</b>	kg	EUR
<b>Friesensalat</b>	kg	EUR
<b>Geflügelsalat</b>	kg	EUR
<b>Heringsalat</b> Rot	kg	EUR
<b>Heringsalat</b> Weiß	Eimer	EUR
<b>Kartoffelsalat</b> mit Mayo	kg	EUR
<b>Krabbensalat</b> Nordsee, mit Mayo	Pack	EUR
<b>Speck-Kartoffelsalat</b>	kg	EUR
<b>Waldorfsalat</b>	kg	EUR





### KAVIAR

<u>Artikel</u>	<u>ME</u>	<u>Preis</u>
<b>Deutscher Kaviar</b> Seehasenrogen, 1-kg-Eimer	Stk	EUR
<b>Forellenkaviar Gold</b> Ringpulldose, 200 g	Dose	EUR
<b>Forellenkaviar Schwarz</b> Ringpulldose, 200 g	Dose	EUR
<b>Keta Lachskaviar</b> frisch, Kanada, orangerotes Korn 500g Dose	Dose	EUR
<b>Keta Lachskaviar, 1-kg-Dose</b> frisch abgefüllt, orangerotes Korn	kg	EUR
<b>Keta Lachskaviar</b> Kanada, orangerotes Korn 100 g Glas	Glas	EUR
<b>Keta Lachs-Kaviar</b> TK, mild gesalzen, 1-kg-Becher	kg	EUR
<b>TOBIKKO WASABI, 500-g-Becher</b> Fliegenfisch-Rogen grün mit Wasabi	Stk	EUR
<b>MASAGO, 500-g-Becher</b> Capelin Roe (Rogen vom Polarstint)	Stk	EUR
<b>Uni / See-Igel-Rogen</b> 100-g-tray	Tray	EUR
<b>Orig. Russischer Kaviar</b> Beluga / Sevruga / Ossetra		auf Anfrage
<b>Orig. Iranischer Kaviar</b> Beluga / Sevruga / Ossetra		auf Anfrage

#### TIPP:

**Zuchtkaviar vom  
Sibirischen Stör**





### HUMMER - LANGUSTEN – KREBSE

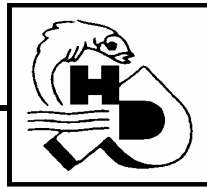
<u>Artikel</u>	<u>ME</u>	<u>Preis</u>
<b>Hummer</b> lebend, Kanada	kg	EUR
<b>Hummer</b> Kanada, TK im Eisblock, gekocht, 400 g	Stk	EUR
<b>Hummer</b> Kanada, TK im Eisblock, gekocht, 450 g	Stk	EUR
<b>Hummerschwänze</b> Kanada, TK, roh, 110-140 g oder 140-180 g	kg	EUR
<b>Hummerfleisch</b> TK, Kanada , 250g Schachtel	Stk	EUR
<b>Hummerfleisch</b> TK, Kanada, 320 g Abtropfgew. pro Dose	Dose	z.Z. nicht erhältlich
<b>Hummerschalen</b> TK, 6 kg per Kiste	kg	auf Anfrage
<b>Langusten Australien</b> TK, ½ = 200 g	St	EUR
<b>Langustenschwanz</b> TK, u.a. Kuba 280-320 g	kg	EUR
<b>King Crab ganz</b> TK, Alaska, ca., 2 - 3 kg/St.	kg	EUR
<b>King Crab Beine</b> TK, Alaska, Scheren und Beine,	kg	EUR
<b>King Crab Meat, TK</b> Chile, 40% Beinfleisch, 2,3 kg/Pkt	kg	EUR
<b>Krebsschalen</b> TK, 6 kg Kiste	kg	EUR
<b>Lebende Krebse</b> Iran, verschiedene Größen, z.B. 40-60 g	kg	EUR
<b>Lebende Krebse (astacus leptodactylus)</b> Iran, 80 - 100 g, frischer Wildfang	kg	EUR
<b>Taschenkrebse, lebend</b>	kg	auf Anfrage
<b>Snow Crab Cocktailscheren</b> TK, Snow Crab, Kanada, 12-16 St./lb.	kg	EUR
<b>Snow Crab Beine( Snap &amp; EAT)</b> TK, gekocht , angeschnitten	kg	
<b>Snow Crabmeat, 400-g-Paket</b> TK, gekocht, 40% Beinfleisch, Kanada	Pack	EUR





### SURIMI - MEERESFRÜCHTE

<u>Artikel</u>	<u>ME</u>	<u>Preis</u>
<b>Japan Crab Sticks</b> TK, 'Delika' 1-kg-Paket	kg	EUR
<b>Crab Sticks Hosonaki Type</b> lange Stäbchen (18cm), 1-kg-Paket	kg	EUR
<b>Crab Sticks Thailand</b> 500-g-Paket, rot	kg	EUR
<b>Crab Sticks Thailand</b> 500-g-Paket, orange	kg	EUR
<b>Knusper Crabmeat Deli</b> Surimi in Knusperteig	kg	EUR
<b>Surimi Shrimps</b>		z.Z. nicht lieferbar
<b>Surimi Chunks / Flakes</b>	kg	EUR
<b>Meeresfrüchte / Frutti di Mare</b> TK, blanchiert, 1 kg Beutel	kg	EUR
<b>Meeresfrüchte in Lake</b>	Eimer	EUR
<b>Tintenfisch - Ringe</b> TK, natur, gekocht, ohne Haut, Thailand	kg	EUR
<b>Tintenfischtuben</b> TK, ohne Kopf, 11-20 per kg, geputzt	kg	EUR
<b>Tintenfischtuben</b> TK, ohne Kopf, 21-40 per kg, Thailand	kg	EUR
<b>Tintenfischtuben U 5</b> TK, 2-kg-Beutel	kg	EUR
<b>Tintenfischringe</b> TK, paniert, vorgebacken, Marke Aramar	kg	EUR
<b>Tintenfischringe</b> TK, paniert, vorgebacken, Marke Best	kg	EUR
<b>Oktopus/Pulpo TK</b> 1-kg-Paket	kg	EUR
<b>Sepia</b> TK, mit Kopf, geputzt, ohne Haut, 20-40	kg	EUR
<b>Sepia weiß</b> ganz, ausg., TK	kg	EUR
<b>Sepia-Filet, frisch, groß</b> weiß, 800-1200 g	kg	EUR



### SPEZIALITÄTEN

<i>Artikel</i>	<i>ME</i>	<i>Preis</i>
<b>Fischfrikadellen, gebacken</b>	Stk	EUR
<b>Hummerbutter</b> in der Dose	Dose	EUR
<b>Hummerpaste</b> in der Dose	Dose	EUR
<b>Krebssuppenpaste</b> 10 kg Eimer	Eimer	EUR
<b>Krebssuppenpaste</b> 360 g Dose	Dose	EUR
<b>Oliven gefüllt</b>	Glas	EUR
<b>Pure Canadian Wild-Rice</b> Wildreis Kanada	kg	EUR
<b>Stockfisch, Bakalao</b>	kg	EUR
<b>Sushi Ingwer weiß</b> eingelegt	kg	EUR
<b>Wachteleier im Glas</b>	Glas	EUR
<b>Wasabi Pulver, grün</b>	kg	EUR
<b>Weinberg - Schnecken</b> ds a 1 dtzd	Dose	EUR
<b>Yakinori (A), Nori-Blätter</b> 50 St. (=125g-Paket)	Pack	EUR
<b>Sardellenfilets, 340g-Dose</b>	Dose	EUR
<b>Straßburger Gänseleberpastete</b> Spitzenqualität, Steintöpfchen a 70 g	Dose	EUR
<b>Thunfisch Geisha Gold</b>	Dose	EUR
<b>Trüffel Morceaux 100 g. Dose</b>	Dose	EUR
<b>Cocktail-Sauce</b>	l	EUR
<b>Dill-Gewürz</b>	Fl.	EUR
<b>Knoblauch-Sauce</b>	l	EUR
<b>Meerrettich-Sahne</b> im 240 g Glas	Glas	EUR
<b>Meersalz grob</b>	kg	EUR
<b>Sylter Soße (Hausfrauensoße)</b>	kg	EUR

### TERRINEN - PASTETEN

<i>Artikel</i>	<i>ME</i>	<i>Preis</i>
<b>Lachs im Blätterteig</b>	kg	
<b>Hummerterrine mit Whisky</b> 840-g-Riegel	Stk	
<b>Flusskrebsterrine bretonischer Art 500</b>	Stk	€
<b>Lachsterrine mit Champignons 500-g</b>	Stk	€
<b>Lachsterrine mit Dill 500 g-Riegel</b>	Stk	€
<b>Terrine aus Spinat und Jakobsmuscheln 500-g</b>	Stk	€
<b>Bretonische Jakobsmuschelterrinerne 500-g</b>	Stk	€
<b>Räucherlachsterrine mit Creme fraiche 500-g</b>	Stk	€





### MUSCHELN – MUSCHELPRODUKTE - AUSTERN

<u>Artikel</u>	<u>ME</u>	<u>Preis</u>
<b>Vongole Verachi/ groß</b> frische Venusmuscheln	kg	EUR
<b>Venusmuschelfleisch, TK</b>	kg	EUR
<b>Föhler/ Dän. / Holländische - Muscheln</b> Extra, 10 kg Sack, 70-90 Stück/kg	Sack	EUR
<b>Föhler Muscheln</b> Super, 10 kg Sack, 60-70 Stück/kg	Sack	EUR
<b>Hokkigai, Surf Clams</b> blanciert , TK Kanada einzelgeforen	Krt	EUR
<b>Muschelfleisch</b> TK, Nordsee, 1 kg Beutel	Btl	EUR
<b>Muschelfleisch paniert</b> TK, Nordsee, 1 kg Beutel	Btl	EUR
<b>Grüne Muscheln</b> grün, Neuseeland, in halber Schale	kg	EUR
<b>Scallops, Jacobsmuscheln</b> frisch, mit Schale	kg	EUR
<b>Scallopsfleisch, frisch</b> 1-kg-Becher	kg	EUR
<b>Scallops, Kings</b> TK, schottisch,mit Rogen, 8-12 St.per lb	kg	EUR
<b>Scallops, Queens</b> TK, 40-60 Stück per kg	kg	EUR
<b>Austern, Fin de Claires</b> Felsenauster25/50 Korb	Stk	EUR
<b>Austern, Imperial / Belon</b> Imperial	Stk	EUR
<b>Austern, Donegal Felsenauster</b> I	Stk	EUR
<b>Austern, Sylter Royal</b>	Stk	EUR



<b>SUSHI TOPPINGS</b>		<b>Einheit</b>	<b>Preis p. tray</b>
<b>Sushi Ebi /Garnele Butterfly</b>	8,1-8,5 cm		€
	8,6-9,0 cm	30 pcs/tray	€
	9,1-9,5 cm		€
<b>AMAEBI /Sweet Prawn</b>	Ama ebi (Süssgarnele)	20 pcs/tray	€
<b>TAKO /Octopus Slice 8g</b>	Oktopus geschnitten	20 pcs/tray	€
<b>IKA /Cuttlefish Slice 8g</b>	Sepia geschnitten (weiße Ware)	20 pcs/tray	€
<b>IKA /Cuttlefish Slice 8g</b>	Sepia geschnitten (länglich)	20 pcs/tray	€
<b>Squid Tentacles Slice</b>	Tintenfisch Tentakeln geschn.	tray	€
<b>TAI / Izumidai/ Tilapia Slice 8g</b>	Tilapia (Weissfisch) in Scheiben	20 pcs/tray	€
<b>TAI / Tilapia-Filet</b>	Ohne Haut	Kg	€
<b>Unagi Kabayaki 7 oz ~ 195 g</b>	<b>Aal gebr.+mariniert im Stück</b>	St.	€
<b>Unagi Kabayaki 9 oz ~ 250 g</b>	<b>Aal gebr.+mariniert im Stück</b>	St.	€
<b>Anago Slices</b>	<b>Aal in Scheiben</b>	20 pcs/tray	€
<b>Mackerel Fillet</b>	Makrele in Scheiben	20 pcs/tray	€
<b>Mock Halibut Slice 8g</b>	Heilbutt in Scheiben	20 pcs/tray	€
<b>Atlantic Salmon Slice 8g</b>	Lachs in Scheiben, 400-g-tray	50 pcs/tray	€
<b>Hamachi/Yellow Tail Fillet</b>	Hamachi/Kingfish-Filet 1-2 kg	kg	€
<b>Ikura/Salmon Roe fresh</b>	Keta Lachs Kaviar FRISCH	kg	€
<b>Ikura/Salmon Roe frozen</b>	Keta-Lachs-Rogen TK	kg	€
<b>(Masago) Capelin Roe</b>	Red /black /orange /wasabi	kg	€
<b>(Masago) Capelin Roe Orange</b>	Masago (Polarstintrogen) 500g	Becher	€
<b>(Masago) Capelin Roe Wasabi</b>	Masago (Polarstintrogen) 500g	Becher	€
<b>TOBIKKO ORANGE</b>	Flying Fish Roe, 500 g	St.	€
<b>TOBIKKO Wasabi</b>	Flying Fish Roe, 500 g	St.	€
<b>UNI / Sea Urchin Roe</b>	Seeigel-Rogen / 125-g-tray	tray	€
<b>Mentaiko (spicy cod roe)</b>	Gewürzter Kabeljaurogen, 200g	Becher	€
<b>KANIBO Crab Sticks</b>	Hoso Maki Type 18 cm – orange	kg	€
<b>KANIBO Crab Sticks</b>		kg	€
<b>Hokkigai</b>	Trogmuschelfleisch	kg	€
<b>Hotategai / Scallops</b>	Jacobsmuschel TK, 8/12er	Kg	€
<b>AKKAGAI</b>	250 gr. Paket		
<b>WAKAME (Seaweed Salad)</b>	Seegrass-Salat mariniert	500-g-tray	€
<b>JELLYFISH SALAD</b>	Quallen-Salat	500-g-tray	€
<b>SAKURA</b>	Rettich-Salat	kg	€
<b>GARI (Pickled Ginger White)</b>	Ingwer, eingelegt	kg	€
<b>WASABI POWDER ‚S&amp;B‘</b>	Wasabi Pulver Japan	Kg	€
<b>TAMAGO</b>	Sushi Omelette 500-g-Paket	St.	€
<b>AJITSUKE INARIAGE</b>	Tofu-Taschen, 210 gr	St.	€



## LIEFERUNGS – UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Sofern nicht Sondervereinbarungen schriftlich getroffen werden, gelten für unsere Verkäufe folgende Liefer- und Zahlungsbedingungen:

### Angebot

Alle Angebote sind freibleibend. Lieferungszusagen erfolgen unter Fangvorbehalt. Frischfischangebote sind Tagespreise. Irrtum, Eigenbelieferung und Preisänderung sind vorbehalten.

### Lieferzeit

Wir bemühen uns, die so genannten Lieferfristen einzuhalten. Ereignisse, die eine Lieferung wesentlich erschweren oder unmöglich machen, entbinden uns vom Vertrag und schließen Schadenersatzansprüche aus.

### Preisgestaltung

Alle Frischfischpreise sind Tagespreise, Preise für Tiefkühlfische haben einen Monat Gültigkeit. Alle Preise sind Nettopreise, also zzgl. 7% Mehrwertsteuer; für Hummer, Langusten, Kaviar, Austern und Schnecken beträgt der Mehrwertsteuersatz 19%.

### Zahlung

Rechnungen sind innerhalb von 8 Tagen rein netto zu zahlen.

### Beanstandungen

Das Transportrisiko geht zu Lasten des Käufers. Reklamationen können nur sofort nach Empfang der Ware berücksichtigt werden.

### Eigentumsvorbehalt

Wir liefern alle Waren ausschliesslich unter Eigentumsvorbehalt, die Ware bleibt bis zur endgültigen Bezahlung unser Eigentum.

### Gerichtsstand

Erfüllungsort für Lieferung und Gerichtsstand für Handelsgeschäfte mit Vollkaufleuten ist Hamburg.