

Zitronengras-Ingwer

Lachs



62 €/kg

Der gebeizte Lachs für den Feinschmecker.

Dieser Lachs wird aufwendig von Hand zu bereitet und mit feinsten Zutaten veredelt. Er ist mild gereift und fest im Fleisch.

Grappa-Pfeffer

Lachs



68 €/kg

Unser Aufwändigster, gereifter Lachs mit absoluter Premium-Qualität.

Bevor der Lachs in die Reifung gegeben wird, durchläuft er 9 Schritte, die das Fleisch auf die Beizung vorbereiten. Der Lachs wird während der Beizung mehrmals mit exklusivem Grappa benebelt und am Ende der Reifung mit handgebrochenem Pfeffer veredelt. Dadurch erhält er seinen besonders schmackhaften Charakter.

Beide Lachs-Angebote auf Wunsch handgeschnitten.



Inh. Lothar Primus

58644 Iserlohn • In der Bräke 8

Telefon: 0 23 71 / 5 10 43

e-mail: info@fischgut-primus.de

www.fischgut-primus.de

Öffnungszeiten:

Montag-Freitag: 10.00 - 18.00 Uhr

Samstag und Sonntag: 10.00 - 13.00 Uhr

Dienstag: Ruhetag

Winter-Öffnungszeiten beachten

Bräker
Smokehouse



Tradition seit 1926



Bräker Smokehouselachs

55 €/kg

Für unseren **Smokehouselachs** verwenden wir nur ausgesuchten **Lachs**, der per Hand filetiert wird.

Handgepökelt wird er über 70 Stunden kalt in unserem **Steinsmoker** geräuchert.

Auf Wunsch handgeschnitten.



Schranköffnung
immer Mittwochs
und Samstags
um 11.00 Uhr.



Gravedlachs



52 €/kg

Unseren **Gravedlachs** wird nach einem alten **Familienrezept** hergestellt. Hierbei wird der handfiletierte Lachs mit einer Rohrzucker- und Meersalzmischung einmassiert.

Zusammen mit frischen Kräutern wird das Filet dann in die **Reifung** gegeben.

Auf Wunsch handgeschnitten.

Aus der **Reifung** wird der **Lachs** immer Montags und Freitags um 11.00 Uhr genommen.



Inuit Stremellachs



47 €/kg

Unser **Stremellachs** wird nach alter Inuittradition hergestellt.

Der extra ausgewählte **Lachs** wird filetiert, gepökelt und über 24 Stunden im Rauch gegart.



Schranköffnung
immer Mittwochs
und Samstags
um 11.00 Uhr.

