

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.

