

PRIMUS

IV

PRIMUS

V



ab 4 Personen

18,- € / Pers.

mit drei Sorten unserer Lachsspezialitäten:

Grappa-Pfeffer Lachs, Smokehouse Lachs "Label Rouge",
und Inuit Stremel Lachs.

Geräuchertem Sevrugastörfilet, Butterfisch, Heilbutt und
Lachsforellenfilets.

Sahnemeerrettich & Honig Senf Dill Sauce

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

ab 4 Personen

18,- € / Pers.

mit drei Sorten unserer Lachsspezialitäten:

Smokehouse Lachs "Label Rouge", Graved Lachs und
Inuit Stremel Lachs.

Aalfilets, Heilbutt, Butterfisch und Lachsforellenfilets.

Sahnemeerrettich & Honig Senf Dill Sauce

Öffnungszeiten:

Montag-Freitag: 10.00 - 18.00 Uhr
Samstag und Sonntag: 10.00 - 13.00 Uhr
Dienstag: Ruhetag

Winter-Öffnungszeiten beachten



PRIMUS

Silver



ab 3 Personen

22,- € / Pers.

mit Smokehouse Lachs "Label Rouge", Grappa Pfeffer Lachs, Graved Lachs und Inuit Stremel Lachs.
Geräuchertem Sevrugastörfilet, Butterfisch, Schillerlocke, Shrimps in Cocktailsauce und Forellenfilets.
Sahnemeerrettich & Honig Senf Dill Sauce & Aioli Dip

PRIMUS

Vip



ab 2 Personen

25,- € / Pers.

mit "Sockeye Wildlachs", Irish Bio Lachs, Smokehouse Lachs "Label Rouge", Zitronengras-Ingwer-Lachs, Grappa Pfeffer Lachs.
Geräuchertem Sevrugastörfilet, Butterfisch, Heilbutt, Gambas "Black Tiger" und Nordseekrabben in Cocktailsauce.
Sahnemeerrettich & Honig Senf Dill Sauce & Aioli Dip

PRIMUS

Gold Malossol



ab 4 Personen

40,- € / Pers.

mit 50 g "Malossol" Kaviar, "Sockeye Wildlachs", Irish Bio Lachs, Grappa Pfeffer Lachs, Graved Lachs.
Forellenfilets, Lachsforellenfilets und geräuchertem Sevrugastörfilet.
Sahnemeerrettich & Honig Senf Dill Sauce & Cocktailsauce & Aioli Dip

