

Fischhandel *Rudolf Meichle* GmbH

Steinbeisstraße 2,

88046 Friedrichshafen

Tel.: 07541/37500, **Fax:** 07541/31494, **E-Mail:** rudolf.meichle@t-online.de

Geschäftsführer: Markus Meichle, HRB 631712, Amtsgericht Ulm, USt.-IDNr.: DE202263051

Internet: <http://www.rudolf-meichle.com/> Im Facebook unter: *Rudolf Meichle GmbH, besuchen Sie uns !!!*

Inhaltsverzeichnis **Sortimentsübersicht**

Tiefgekühlte ganze Fische / Tintenfisch /	
Fisch – Schnitten (Steak)	Seite 1
Tiefgekühlte Fischfilet natur	
Süßwasser & Salzwasser / Felchenkaviar	Seite 2 / 3
Tiefgekühlte Garnelen / Spieße	Seite 4 / 5
Tiefgekühlte Shrimps / Krebstiere	Seite 6
Tiefgek. Muscheln, Frutti de Mare (Seafood-Cocktail)	Seite 7
Tiefgekühlte versch. Spezialitäten, Fingerfood	Seite 8
Tiefgekühlte Convenience - Produkte	Seite 9
Tiefgekühlte Lammteile	Seite 10 / 11
Tiefgekühlte Wildteile	Seite 12 / 13
Tiefgekühltes Geflügel / Fleischprodukte / Kaninchenteile	Seite 14 / 15
Trockenprodukte / Kaviar	Seite 16
Frische Krusten- und Schalentiere	Seite 17
Frische Fischsalate u. Geleeprodukte / Marinaden / Saucen	Seite 18 / 19 / 20
Frische Terrinen	Seite 21
Räuchereiprodukte	Seite 22 / 23

Fischhandel *Rudolf Meichle* GmbH

Steinbeisstraße 2,

88046 Friedrichshafen

Tel.: 07541/37500, Fax: 07541/31494, E-Mail: rudolf.meichle@t-online.de

Geschäftsführer: Markus Meichle, HRB 631712, Amtsgericht Ulm, USt.-IDNr.: DE202263051

Seite 1

Ganze Fische, tiefgefroren

Aale ausgeweidet und abgeschleimt, gefroren

Felchen ausgew. + gesch., gefroren, *Bodensee / Italien / Bayern*

Nordsee-Seezungen, ganz m. Kopf, 4/500 g

Sardellen, gefroren

Sardinen, gefroren

Scholle, küchenfertig, 375 g - 425 g

Tintenfisch, tiefgefroren

Patagonischer – Tintenfisch, mit Haut, ohne Tinte, ungeputzt, 10-12 cm

Calamari, geputzt, mit Kopf, 11/20

Calamari - Tuben, U 5

Calamari - Tuben, U 10

Tintenfisch - Tapas, gekocht

Moscardino (Baby-Oktopus), 30/60 g

Pulpo 2,0 - 3,0 Kg, Krt. ca. 10 Kg, einzeln auf Schale (*ohne Glasur*)

Sepia, geputzt, m. Kopf, Sort. 11/20

Sepia, geputzt, m. Kopf, Sort. U 10 oder 8/12

Sepia, geputzt, m. Kopf, Sort. U 5 oder 2/4

Fisch-Schnitten (Steaks), portioniert tiefgefroren

Butterfisch - Loinportionen

ohne Haut, praktisch grätenfrei, ca. 180 – 200 g

Hai - Steak, Portion ca. 170 – 230 g

Mahi – Mahi, Portion ca. 140 – 190 g

Thunfisch - Filet - Portionen, ca. 150 g

Schwertfisch - Steak, ca. 180 – 220 g

Wildlachsfilet o. H. o. Stehgräten., Port. ca. 180 – 200 g

Fischfilet, natur, gefroren

1. Süßwasser

Pangasiusfilet, 170 – 230 g

Barschfilet, ohne Haut, 10 – 20 g, 20 – 40 g

Barschfilet, ohne Haut, 40 - 60 g / 60 – 80g

Barschfilet, ohne Haut, 80 g / 120 g +

Barschfilet, mit gesch. Haut, 20-40 /40-60 g

Bodensee - Barschfilet mit / ohne Haut

Buntbarschfilet (Tilapia), o.Haut, 140 – 200 g

Felchenfilet, Bodensee, m.H., 30-60 g

Felchenfilet, Bodensee, m.H., 60-120 g

Felchenfilet, Italien, Bayern m.H., 60-120 g

Felchenfilet, Bayern, m.H., 30-60 g

Felchenfilet, Sibirien, m.H., 70-120 / 120-170 g

Felchenfilet, Kanada, m.H. 120-170 / 170-230 g

(praktisch grätenfrei)

Flusshechtfilet, ohne Haut,

Forellenfilet, mit Haut,

Forellenfilet, ohne Haut,

Karpfenfilet mit /ohne Haut, praktisch grätenfrei

Lachsforellenfilet, mit / ohne Haut,

Saiblingsfilet, mit Haut

Victoriaseebarschfilet 200 - 400 g

Zanderfilet, mit Haut, 70 – 120 g

Zanderfilet, mit Haut, 120 - 170 g

Zanderfilet, mit Haut, 170 - 230 g

Zanderfilet, mit Haut, 300 - 500 g

Zanderfilet, mit Haut, 500 - 800 g

Zanderfilet, ohne Haut, 70 – 120 g

Zanderfilet, ohne Haut, 120 – 170 g

Zanderfilet, ohne Haut, 170 – 230 g

Zanderfilet, ohne Haut, 230 – 300 / 300 - 500 g

Zuchtwelsfilet, ohne Haut

Fischhandel *Rudolf Meichle* GmbH

Steinbeisstraße 2, 88046 Friedrichshafen

Tel.: 07541/37500, Fax: 07541/31494, E-Mail: rudolf.meichle@t-online.de

Geschäftsführer: Markus Meichle, HRB 631712, Amtsgericht Ulm, USt.-IDNr.: DE202263051

Seite 3

2. Salzwasser

Butterfischfilet, mit Haut, 2 – 7 Kg / St.

Doradenfilet, mit Haut, ***Einzelfrost***

Heilbuttfilet aus Grönland, o. Haut, einz. tiefgefr.

Himmelsguckerfilet, ohne Haut, interl., 400-600 g

Kabeljaufilet, ***Einzelfrost*** (Landfrost)

Kabeljau - Loins, Atlantik, gefr., 150-200 g
(grätenfrei)

Kingklipfilet, ohne Haut, interl., 400-600 g, grätenfrei

Loup de Mer Filet, mit Haut, 120 – 160 g, TK

Makrelenfilet mit Haut, 130 – 150 g, lose gefroren

Meerbarbenfilet, rot, mit Haut

Norw. Lachsfilet m.H. o.St. vac.verp., TK

Red Snapperfilet, mit Haut, 170 – 230 g

Rotbarschfilet, ***Einzelfrost*** (Landfrost)

Rotbarschfilet, seegefrostet

Rotes Knurrhahnfilet, mit Haut, 130 – 180 g

Schollenfilet, natur, gefr. 120 g +

Schellfischfilet, ohne Haut

Seehechtfilet, mit geschuppter Haut, gefr., 170-230 g

Seelachsfilet, ***Landfrost***

Seelachsfilet, ***seegefrostet, MSC***

Seelachsloins, ***Landfrost*** (grätenfrei)

Seeteufelfilet , o. Haut, 2/400 g, ***China***

Seeteufelfilet , o. Haut, 2/500 g, ***Namibia/USA***

Skreifilet, mit Haut

Steinbeisserfilet , ohne Haut ca. 1/400 g

St. Petersfischfilet, mit Haut, ***Neuseeland***, 60 -115 g

Atlantische - Zungenfilet (wie Seezunge)

60 - 90 g / Stück

Felchenkaviar (Wildfang)

Felchenkaviar, gefrorenes, goldfarbenes Korn, 200 g Dose

Fischhandel *Rudolf Meichle* GmbH

Steinbeisstraße 2,

88046 Friedrichshafen

Tel.: 07541/37500, Fax: 07541/31494, E-Mail: rudolf.meichle@t-online.de

Geschäftsführer: Markus Meichle, HRB 631712, Amtsgericht Ulm, USt.-IDNr.: DE202263051

Seite 4

Garnelen, tiefgefroren

Ganze Garnelen (Gambas), roh mit Kopf und Schale, **Seawater**

Sortierung, 6/8	ca. 140 g / Stück
Sortierung, 8/12	ca. 100 g / Stück
Sortierung, 13/15	ca. 75 g / Stück
Sortierung, 16/20	ca. 55 g / Stück
Sortierung, 16/20	ca. 55 g / Stück, (<i>Body peeled</i>)
Sortierung, 21/30	ca. 40 g / Stück
Sortierung, 31/40	ca. 30 g / Stück

Rote Garnelen m. Kopf 10/20 ca. 65 g / Stück
(Wildfang !!)

Garnelen, tiefgefroren

Roh, ohne Kopf und mit Schale

<u>4/6</u> Seawater, Easy Peel, Einzelfrost	ca. 91 g Stück
<u>6/8</u> Seawater, Easy Peel, Einzelfrost	ca. 65 g / Stück
<u>8/12</u> Seawater, Easy Peel, Einzelfrost	ca. 45 g / Stück
<u>8/12, Wildfang, Argentinien, rot</u> Seawater, Easy Peel, Einzelfrost	ca. 45 g / Stück
<u>13/15, Wildfang, Argentinien, rot</u> Seawater, Easy Peel, Einzelfrost	ca. 35 g / Stück
<u>13/15</u> Seawater, Easy Peel, Einzelfrost	ca. 35 g / Stück
<u>16/20</u> Seawater, Easy Peel, Einzelfrost	ca. 25 g / Stück

Fischhandel *Rudolf Meichle* GmbH

Steinbeisstraße 2,

88046 Friedrichshafen

Tel.: 07541/37500, Fax: 07541/31494, E-Mail: rudolf.meichle@t-online.de

Geschäftsführer: Markus Meichle, HRB 631712, Amtsgericht Ulm, USt.-IDNr.: DE202263051

Seite 5

Garnelen, tiefgefroren

Roh, ohne Kopf, ohne Schale, endärmt, Salzwasser

Sortierung 31/40

Sortierung 26/30

Sortierung 16/20

Sortierung 8/12

Garnelen, tiefgefroren

Gekocht, ohne Kopf, ohne Schale, entdärmt

Partygambas, Salzwasser
mit Schwanzsegment, Sortierung **26/30**
Seawater gegart

Partygambas, Salzwasser
ohne Schwanzsegment, Sortierung **51/60**
Seawater gegart

Spieße, tiefgefroren

Garnelenspieße

a`100 g, Beutel mit 10 Spießen

Shrimps gekocht, geschält, tiefgefroren

Cocktail - Shrimps, blanchiert, Sortierung 80 / 120

Cocktail – Shrimps, gekocht Sortierung 60 / 90

Grönland - Garnelen 90/120 er

mit Kopf und Schale, gekocht, einzeln gefroren

Chil. Camarones, Sort. 1/200 oder 2/300 p.lbs.

gekocht, handgeschält

Krebstiere, tiefgefroren

Flußkrebse

gekocht, 20 – 30 Stück / 500 g

Kaisergranat (Scampi)

Sortierung, 17/20

Sortierung, 8/12

Flusskrebsschwänze, Sort. extra groß, 100/150

Hummer, gefr., im Eismantel (Wildfang)

gekocht, a` 400 g

Hummerkarkassen, gefroren

roh, mit Schale zum Auskochen

Fischhandel *Rudolf Meichle* GmbH

Steinbeisstraße 2,

88046 Friedrichshafen

Tel.: 07541/37500, Fax: 07541/31494, E-Mail: rudolf.meichle@t-online.de

Geschäftsführer: Markus Meichle, HRB 631712, Amtsgericht Ulm, USt.-IDNr.: DE202263051

Seite 7

Muscheln, tiefgefroren

Muscheln, gekocht, vac.verpackt

Venusmuscheln, gekocht in ganzer Schale

Grünschalmuscheln, gekocht
in halber Schale

Venusmuscheln, gekocht in halber Schale

Miesmuschelfleisch, gekocht, ausgelöst

Schwertmuscheln, roh in ganzer Schale, 10 – 15 cm

Venusmuschelfleisch, gekocht

Jacobsmuschelfleisch U 10, ohne Rogen, USA

Frutti de Mare (Seafood Cocktail) tiefgefroren

Seafood-Mix Antipasto dell` Adriatica (Meeresfrüchte)
blanchiert

Seafood Mix, Deluxe (Meeresfrüchte)
blanchiert

Fischhandel *Rudolf Meichle* GmbH

Steinbeisstraße 2,

88046 Friedrichshafen

Tel.: 07541/37500, Fax: 07541/31494, E-Mail: rudolf.meichle@t-online.de

Geschäftsführer: Markus Meichle, HRB 631712, Amtsgericht Ulm, USt.-IDNr.: DE202263051

Seite 8

Verschiedene Spezialitäten, tiefgefroren

Froschschenkel

Sortierung **26/30** Stück p. lbs.

Sortierung **8/12** Stück p. lbs.

Königsmatjes - Doppelfilet

Schale mit 10 Doppelfilet im Vac. Pack

Fingerfood

Garnelen im Kartoffelnest

1000 g = 40 x 25 g / Stück)

20 x 300 g (Stückgewicht 30 g)

Scampi - Fritti

Garnelen m. Schwanzsegment, paniert gefroren

Panierte Garnelen „Torpedos“

paniert mit Schwanzsegment, gestreckt

Panierte Krebspfoten (Muslitos)

panierte Fischhappen (Surimi) mit echter Krebsschere

Tintenfisch - Ringe, paniert, a` la Romana

Frühlingsrollen, Original aus China, vegetarisch

mit Gemüsefüllung, Stück 15 g

Chik`n Wings, „extra hot“, vorgegart

Chicken Nuggets Premium

gewürzt, paniert, gegart, vorfrittiert und tiefgefroren

Convenience – Produkte, tiefgefroren

Alaska - Seelachsfilet, paniert, naturegeformt, in Knusperpanade

Portion ca. 150 g

Schollenfilet, paniert, 160 - 180 g

Fischstäbchen, paniert

Fischfrikadellen, paniert aus dem Kabeljau
praktisch grätenfrei, vorgebacken, ca. 75 g / Stück

Chipirones

Patagonische Tintenfischstücke in Mehl

Egliknusperli, praktisch grätenfrei, vorgebacken, im Bierteig

Fischknusperli, sortenrein,
praktisch grätenfrei, vorgebacken, im Bierteig

Zanderknusperle, praktisch grätenfrei, vorgebacken, im Bierteig

Rösti

tiefgefroren, vorgebacken, Stückgewicht ca. 50 g

Pfannenrösti, Classic

tiefgef., vorgebacken, Stückgewicht ca.220 g

Seealgensalat mit Sesam (Goma Wakame)

tiefgefroren, fertig mariniert + direkt servierbar warm oder kalt
250 g – Packung, alternativ 1 Kg

Schnecken in Knoblauchbutter, extra groß

Beutel a`624 g = 48 Stück

Fisch-Crabmeat (Crabsticks), 250 g Beutel

Lammteile, tiefgefroren (1)

Lammkeule Femur m. Hüfte, o.Wade

Stück ca. 1500 g

Lammkeule Femur o. Hüfte, o.Wade

Stück ca. 1500 g

Lammkeulenscheiben m. K.

Stück ca. 170 g, a` 2 St.

Lammkeule o.K, o.Wade, ohne Hüfte

Stückgewicht ca.1 Kg

Lammhüftsteaks o. Knochen

Stückgewicht ca. 130 g

Lammrücken - Sattel

1 Rippe, 25 mm, nicht geschnitten, Stück ca. 1 – 1,5 Kg

Lammrücken m.Knochen,

in Scheiben reformed

Lammkoteletts m.Knochen,

1 Rippe, o. Hüfte, 25 mm

Lamm French Racks, (Lammkrone)

7 Rippen 75/50mm, Stück ca. 800g

Lammteile, tiefgefroren (2)

Lammfilet

Stückgewicht ca. 500 g

Lammhinterhaxen m. Knochen

Stückgewicht ca. 290 g

Lammrücken o. Knochen

(Lammlachse), Premium

Lammschulter Oyster Cut

ohne Haxe, Stück ca. 0,8 – 1,2 Kg

Andere Lammteile auf Anfrage.

Wildteile, tiefgefroren (1)

Hasenteile

Hasenvorderläufe, vac. verpackt

Hasenkeulen, Einzelpack, Argentinien, 360 - 400 g

Hasenrücken mit Knochen, Argentinien

Hasenrückenfilet, Argentinien

ohne Silberhaut, vac. verpackt, 100 g +

REHTEILE

Reh - Bug, mit Knochen

Reh - Bug, ohne Knochen

Reh - Edalgulasch, aus der Schulter und Nacken

Reh - Keule, mit Knochen, 1,7 - 2,5 Kg

Reh - Keule, ohne Knochen

Reh - Rücken, mit Knochen, groß

Reh - Rücken, ohne Knochen

HIRSCHTEILE

Hirsch - Bratenstücke

von der Schulter, vac. verpackt

Hirsch - Edalgulasch, Premium, nur aus der Schulter

Hirsch - Keule, mit Knochen

Hirsch - Keule, ohne Knochen

Hirsch - Keule, ohne Knochen, 4er - Schnitt

Hirsch - Rücken, mit Knochen

Hirsch - Rücken, ohne Knochen

Echtes Hirschfilet

Hirschkrone (Frenchracks), Stück ca. 1 - 1,5 Kg

Fischhandel *Rudolf Meichle* GmbH

Steinbeisstraße 2,

88046 Friedrichshafen

Tel.: 07541/37500, Fax: 07541/31494, E-Mail: rudolf.meichle@t-online.de

Geschäftsführer: Markus Meichle, HRB 631712, Amtsgericht Ulm, USt.-IDNr.: DE202263051

Seite 13

Wildteile, tiefgefroren (2)

WILDSCHWEINTEILE

Wildschwein – Keule, mit Knochen, 4 - 7 Kg

Wildschwein – Keule, ohne Knochen, 3 Kg +

Wildschwein – Rücken, mit Knochen

Wildschwein – Rücken, ohne Knochen

Wildschwein – Filet

Wildschwein – Edलगulasch aus der Schulter

Wildschwein – Schulter, o. Knochen (kein Braten)

Wildschwein – Braten

aus der Schulter, ohne Knochen, ohne Wade

Wildschwein – Rollbraten

aus der Schulter ohne Wade

Wildschwein – Nacken

ohne Knochen

Wildschwein - Kotelett

sehr wenig Knochen, Stückgewicht ca.100 g, Krt. ca. 2 Kg

WILDGEFLÜGEL

Wachteln, 4 St. in der Schale

Krt. 6 Schalen a` 4 St., St. ca. 150/170 g

Wildenten, franz., gerupft

800 – 900 g / Stück

Fasanen, a` 900 - 1000 g / Stück

Fasanenbrustfilet, o.Haut

ohne Knochen, 100 g +, Krt. 10 x 1 Kg

Perlhuhnbrust - Supreme, o. Knochen

m. Haut u. Oberflügel

Fischhandel *Rudolf Meichle* GmbH

Steinbeisstraße 2,

88046 Friedrichshafen

Tel.: 07541/37500, Fax: 07541/31494, E-Mail: rudolf.meichle@t-online.de

Geschäftsführer: Markus Meichle, HRB 631712, Amtsgericht Ulm, USt.-IDNr.: DE202263051

Seite 14

G E F L Ü G E L, tiefgefroren

Barbarie - Entenbrustfilet, m.Haut (Frankreich)

o. Knochen, männlich, ca.300 – 400 g, vac. verpackt

o. Knochen, weiblich, ca.170 - 240 g, vac. verpackt

Maishähnchenbrustfilet - Supreme, o.K. (Frankreich)

mit Haut u. Oberflügel, ca. 200 g

Hähnchenbrustfilet, mit Haut, nicht behandelt (gewürzt, gespritzt, u.s.w.)

Stück ca. 170 - 190 g

Hähnchenbrustfilet, ohne Haut, nicht behandelt (gewürzt, gespritzt, u.s.w.)

Stück ca. 160 g

Hähnchenbrust in Streifen

gegart, gebräunt, 8-12 mm

Gänsebrust m. Knochen

Karton 14 Stück a` 950 g

Grillenten (Peking-Ente) 2.0 Kg

ohne Innereien, vac. verpackt, Ungarn

F L E I S C H, tiefgefroren

Schweinefilet, einzeln vac. verpackt

Roastbeef aus Brasilien

einzeln vac. Verpackt

R O A S T B E E F frisch aus Südamerika

**komplett ohne Kette, ohne Fett, direkt zum
Steak schneiden**

Fischhandel *Rudolf Meichle* GmbH

Steinbeisstraße 2,

88046 Friedrichshafen

Tel.: 07541/37500, Fax: 07541/31494, E-Mail: rudolf.meichle@t-online.de

Geschäftsführer: Markus Meichle, HRB 631712, Amtsgericht Ulm, USt.-IDNr.: DE202263051

Seite 15

SPEZIALITÄTEN, tiefgefroren

Elchgulasch

Extra, handgeschnitten

Känguru – Loinfilet, vac. verpackt

Wildgulasch, vac. verpackt

Wildknochen

Maronis (Esskastanien), geschält

Pilzmischung, Krt. 5 x 1 Kg

(Austernpilze, Stochschwämmchen, Champignos, Butterpilze)

KANINCHENTEILE, tiefgefroren

Kaninchenkeulen, 225 – 275 g / Stück

Kaninchenrückenfilet, 100 g +

Auf Vorbestellung frisch für Sie:

Wildschweinschinken

ca. 1-1,5 Kg St. Gewicht, Abtrocknung ca. 40 %

Hirschschinken

ca. 1-1,5 Kg St. Gewicht, Abtrocknung ca. 40 %

Rehschinken geräuchert vac.,

ca. 1-1,5 Kg St. Gewicht, Abtrocknung ca. 40 %

Hirsch – Landjäger 3 Stück vacuuiert

Fischhandel *Rudolf Meichle* GmbH

Steinbeisstraße 2,

88046 Friedrichshafen

Tel.: 07541/37500, Fax: 07541/31494, E-Mail: rudolf.meichle@t-online.de

Geschäftsführer: Markus Meichle, HRB 631712, Amtsgericht Ulm, USt.-IDNr.: DE202263051

Seite 16

Trockenprodukte

Echte **Krebssuppenpaste**, zum Verfeinern von Saucen und Suppenspezialitäten, Stülpedeckel-Dose, Füllmenge 450 g

Echte **Hummerpaste**, zum Verfeinern von Saucen und Suppenspezialitäten, Stülpedeckel-Dose, Füllmenge 450 g

Echte **Krebsbutter**, zum Verfeinern von Saucen und Suppenspezialitäten, Stülpedeckel-Dose, Füllmenge 370 g

Echte **Krebssuppenwürfel**, Karton mit 20 Würfeln

Echte **Hummersuppe**, Karton mit 20 Würfeln

Sepia – Tinte (ideal zum Färben von Pasta)

Jacobsmuschelschalen

Kaviar

Lachsforellenkaviar

Saiblingskaviar

(auf Vorbestellung)

Deutscher Kaviar

(auf Vorbestellung)

Trend – Kaviar, Tobikko

(Asia Style, aus Fliegenfischrogen)

Folgende Möglichkeiten; grün/Wasabi; orange/Soja; rot; schwarz; gelb

(auf Vorbestellung)

Für andere Kaviarsorten mit verschiedenem Ursprung (z.B. Iran, Russland, Rumänien oder Frankreich) erstellen wir gerne für Sie ein persönliches Angebot.

Fischhandel *Rudolf Meichle* GmbH

Steinbeisstraße 2,

88046 Friedrichshafen

Tel.: 07541/37500, Fax: 07541/31494, E-Mail: rudolf.meichle@t-online.de

Geschäftsführer: Markus Meichle, HRB 631712, Amtsgericht Ulm, USt.-IDNr.: DE202263051

Seite 17

Frische Krusten – und Schalentiere

Muscheln aus Dänemark

10 Kg – Jute Sack, lose

1,5 Kg Schale, Karton 8 x 1,5 Kg, vac. verp.

Muscheln aus Holland

10 Kg – Jute Sack, lose

1,5 Kg Schale, Karton 8 x 1,5 Kg, vac. verp.

Muscheln ; *Bouchot aus Frankreich* 5 Kg – Sack

Holländische Austern (Creuses)

No. I, 130 – 150 g / Stück

Gepackt in Körben mit 50 St., 25 St. und 12 Stück

Holländische Austern (Creuses)

No. II, 100 – 130 g / Stück

Gepackt in Körben mit 100 St., 50 St., 25 St. und 12 Stück

Holländische Austern (Creuses)

No. III, 85 – 100 g / Stück

Gepackt in Körben mit 100 St., 50 St., 25 St. und 12 Stück

Franz. Austern (Fines de claires)

No. III, 75 – 85 g / Stück

Gepackt in Körben mit 50 Stück, 24 Stück und 12 Stück

Hummer / Langusten, lebend

Fischhandel *Rudolf Meichle* GmbH

Steinbeisstraße 2,

88046 Friedrichshafen

Tel.: 07541/37500, Fax: 07541/31494, E-Mail: rudolf.meichle@t-online.de

Geschäftsführer: Markus Meichle, HRB 631712, Amtsgericht Ulm, USt.-IDNr.: DE202263051

Seite 18

Feinkostsalate/Geleeprodukte

Heringsalat, rot

Heringsalat, weiß

Heringsstipp

Heringshappen in Senfcreme

Dillhappen mit Joghurt

Kräutermatjessalat

Sahneheringe 2 Kg Fischeinwaage

Matjessahnetopf

Göteborger Heringstopf

Sherry - Heringshappen in Joghurt

Rostocker Heringstopf

(Heringshappen, Eismeergarnelen, Joghurtsauce mit Senf und Honig)

Heringshappen in Minze-Limette

(Heringshappen, Joghurt, Äpfel, Gurken)

Matjesroller mit Kirschpaprika

(Kräuterfilets nach Matjesart mit pikant fruchtiger Kirschpaprika)

Tandoori - Cocktail

(Shrimps, Surimi, Joghurt, Ananas, Mandarinen)

Flusskrebssalat „Marseille“

(Flusskrebsschwänze, Kürbis, Champignons)

Curryhappen (Ananas, Mandarinen, Curry)

Shrimpscocktail Hawaii

(Spargel, Mandarinen, Ananas)

Heringsfilet in Sahnetunke

Kapitänssalat

(Zarte Grönlandkrabben, Ananas, Kürbis, Sellerie sowie mit einer Sahne verfeinerte Creme)

Heringe in Gelee mit Karotte oder Ei

(8 er, Fischeinwaage 500 g)

Räucherlachssalat

(Zarter, kalt geräucherter Lachs in einer Joghurt-Dill-Creme mit dezenter Senfnote, sowie kleine Spargelstücke, Gurken und Zwiebeln)

Riesengarnelen Mango-Kokso

Fischhandel *Rudolf Meichle* GmbH

Steinbeisstraße 2,

88046 Friedrichshafen

Tel.: 07541/37500, Fax: 07541/31494, E-Mail: rudolf.meichle@t-online.de

Geschäftsführer: Markus Meichle, HRB 631712, Amtsgericht Ulm, USt.-IDNr.: DE202263051

Seite 19

Marinaden / Saucen (1)

Bismarckheringe

Rollmops

Bratheringe, 170 g +

Seelachsschnitzel, extra grob,

Frische Matjesfilet in Öl

Räuchermatjesfilet in Öl

Matjesheringe gekehlt, mit Kopf

Vollheringe rund, mit Kopf

Crevetten in Lake, frisch

(Royal Greenland, Original) Sort.1/200 p. lbs,

Wildfang

Flußkrebsschwänze in Lake, frisch

Marinaden / Saucen (2)

**Riesengarnelenschwänze, frisch
ohne Schale in Knoblauchöl**

Meeresfrüchte in Knoblauchöl, frisch

Meeresfrüchtesalat in Öl, frisch

**Sardellenfilet, a`8-10 g, mariniert in
Sonnenblumenöl, mit Knoblauch und Petersilie**

Surimihappen, frisch in Lake

Surimigarnelen in Knoblauchöl,

Cocktailsauce / Aiolisauce

Remoulade mit Joghurt

Joghurt – Dill - Sauce

**Graverdsauce
Graverdsauce**

FrISChe Fischterrinen

Artikel

Lachsterrine

Jakobsmuschelterrine



Lachsterrine



Jakobsmuschelterrine

Tropische Seezungenterrine mit Kresse

Lachsterrine mit Schnittlauch

Terrine Lachs - Hoki - Alaska-Pollack

Duo aus Krebs und Jakobsmuscheln mit Algen

Hummerterrine mit Whisky

Jakobsmuschelterrine Bretonisch

Terrine mit Sankt Petersfisch und Lachsfilet

Flusskrebsterrine nach bretonischer Art

* Wir bitten um rechtzeitige Vorbestellung für Ihre Veranstaltungen



Tropische Seezungenterrine



Lachsterrine



Terrine Lachs - Hoki - Alaska-Pollack



Duo aus Krebs und Jakobsmuscheln mit Algen



Hummerterrine

Die Bilder können von der gelieferten Ware abweichen.

Alle Preise sind freibleibend, solange Vorrat reicht, zuzüglich MwSt.

Räucherfisch - Produkte (1)

Bücklinge rund mit Kopf

Ger.schwarze Heilbutt - Mittelstücke

Geräucherte ganze Makrelen

**Geräucherte Makrelenfilet mit
Kräuter-, Pfeffer-, und Paprikauflage**

Geräucherte Naturmakrelenfilet

Geräucherte Makrelenfilet, gemischt

Geräuchertes Saiblings- Doppel- / Einzelfilets

Schillerlocken

Ger. Butterfischfiletstücke

Räucherfisch – Produkte (2)

Ger. Stremel – Lachs mit oder ohne Auflage

Geräucherte Sprotten

Ger. Lachsheringe

Tiefgekühlte Räucherprodukte

Kalt geräucherter schwarzer Heilbutt

geschnitten, vac. verpackt

Räucherlachs

geschnitten, vac. verpackt

Anbruch

➤ Achtung: Sie vermissen hier etwas ? Sie suchen nach Exoten für eine spezielle Veranstaltung wie Mahi Mahi, Papageienfisch oder auch mal Knurrhahn ? Wir werden nie alles führen was im Meere so schwimmt und paddelt, aber im Beschaffen sind wir gut ! Fragen Sie uns ! Wir freuen uns schon jetzt auf Ihren Anruf ! ➤