

## Unser Angebot ab Donnerstag den 26.März –Samstag 28.März

**Wir erweitern unsere Öffnungszeiten bis Ostern:**

**Donnerstag und Freitag 09.00 bis 18.00 Uhr**

**Samstag 09.00 bis 13.00 Uhr**

- Lachsfilet mit Haut	19,95 €/ kg
- Zanderfilet	28,95 €/ kg
- Rotbarschfilet	21,95 €/ kg
- Lengfilet	16,95 €/ kg
- Eismeerlachsforelle im Anschnitt	18,95 €/ kg
- Rotzunge kftg.	28,95 €/ kg
- Victoriabarschfilet	17,95 €/ kg
- Skreiloins	32,95 €/ kg
- Pulpo	29,95 €/ kg

**Außerdem: Saibling kftg., Forelle kftg., Thunfischfilet, Rotzunge kftg., Austern Donegal, Lachsforelle kftg., ..... u.v.m.**

Irrtümer vorbehalten

### Rezept: Lachssalat mit 5 Zutaten (2 Portionen)

Lachssalat mit 5 Zutaten (2 Portionen)

**2 Lachsfilet à 150 g** salzen und dünsten. **300g grüne Bohnen** verputzen und in Salzwasser ca. 8 min bissfest garen. **2 gr. Eier** 5 ½ min kochen. **8 schwarze Oliven** fein hacken. In einer Schüssel die Hälfte der Oliven mit einem Schuss **Essig**, **2 gehäuften EL griechischem Joghurt** zu einem Dressing verrühren und mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Eier und Bohnen abgießen. Die Bohnen in dem Dressing wenden, dann auf zwei Tellern verteilen. Die Eier unter kaltem Wasser abschrecken, schälen und vierteln. Den Lachs zerpfücken und auf den Bohnen anrichten. Die Eier und die restlichen Oliven auf dem Salat verteilen. Zuletzt den Salat mit **1 TL Olivenöl** und einer kräftigen Prise **Pfeffer** abrunden.

Das Team von Christian Goedeken