

FISCH MOSER

DR. CLAUDIA MOSER

Bestell-Preisliste 2027

WILDFANG

TAGESFANG

mit kleinen Fischerbooten

NACHHALTIGKEIT

Erhalt der natürlichen

*Fischbestände durch schonenden
Fangmethoden*

HANDFILETIERT

GARNELEN

*aus zertifizierter Zucht
in Vietnam*

KURZER TRANSPORTWEG

Seefisch direkt aus Dänemark

FISCHSALATE

FISCHKONSERVEN

*von höchster Qualität aus der Bretagne
von La Quiberonnaise und La Belle Iloise*

OLIVENÖL

*aus Griechenland,
traditionell hergestellt*

LACHS

*aus Superior-Zucht
in Norwegen*

ESSIG

*aus der ältesten Essigmanufaktur
in Modena und der Steiermark*

• TOP QUALITÄT
zu fairen
PREISEN

Bitte beachten Sie bei allen Terminen die Vorbestellfristen!

JANUAR

	Aalen-Heimatsmühle	Fr. 29.01.
	Böblingen	Mi. 27.01.
Vorbestellung möglichst bis spätestens	Nattheim	Do. 28.01.
Sonntag, 17.01.27	Schorndorf	Mi. 27.01.
	Welzheim	Do. 28.01.

FEBRUAR

	Aalen-Heimatsmühle	Fr. 26.02.
	Böblingen	Mi. 24.02.
Vorbestellung möglichst bis spätestens	Nattheim	Do. 25.02.
Sonntag, 14.02.27	Schorndorf	Mi. 24.02.
	Welzheim	Do. 25.02.

MÄRZ/OSTERN

	Aalen-Heimatsmühle	Fr. 19.03.
	Böblingen	Mi. 17.03.
Vorbestellung möglichst bis spätestens	Nattheim	Do. 18.03.
Sonntag, 07.03.27	Schorndorf	Mi. 17.03.
	Welzheim	Do. 18.03.

APRIL

	Aalen-Heimatsmühle	Fr. 09.04.
	Böblingen	Mi. 07.04.
Vorbestellung möglichst bis spätestens	Nattheim	Do. 08.04.
Sonntag, 28.03.27	Schorndorf	Mi. 07.04.
	Welzheim	Do. 08.04.

APRIL

	Aalen-Heimatsmühle	Fr. 30.04.
	Böblingen	Mi. 28.04.
Vorbestellung möglichst bis spätestens	Nattheim	Do. 29.04.
Sonntag, 18.04.27	Schorndorf	Mi. 28.04.
	Welzheim	Do. 29.04.

JUNI

	Aalen-Heimatsmühle	Fr. 11.06.
	Böblingen	Mi. 09.06.
Vorbestellung möglichst bis spätestens	Nattheim	Do. 10.06.
Sonntag, 30.06.27	Schorndorf	Mi. 09.06.
	Welzheim	Do. 10.06.

Bitte beachten Sie bei allen Terminen die Vorbestellfristen!

JULI

	Aalen-Heimatsmühle	Fr. 16.07.
	Böblingen	Mi. 14.07.
Vorbestellung möglichst bis spätestens	Nattheim	Do. 15.07.
Sonntag, 04.07.27	Schorndorf	Mi. 14.07.
	Welzheim	Do. 15.07.

SEPTEMBER

	Aalen-Heimatsmühle	Fr. 24.09.
	Böblingen	Mi. 22.09.
Vorbestellung möglichst bis spätestens	Nattheim	Do. 23.09.
Sonntag, 12.09.27	Schorndorf	Mi. 22.09.
	Welzheim	Do. 23.09.

OKTOBER

	Aalen-Heimatsmühle	Fr. 22.10.
	Böblingen	Mi. 20.10.
Vorbestellung möglichst bis spätestens	Nattheim	Do. 21.10.
Sonntag, 10.10.27	Schorndorf	Mi. 20.10.
	Welzheim	Do. 21.10.

NOVEMBER

	Aalen-Heimatsmühle	Fr. 19.11.
	Böblingen	Mi. 17.11.
Vorbestellung möglichst bis spätestens	Nattheim	Do. 18.11.
Sonntag, 07.11.27	Schorndorf	Mi. 17.11.
	Welzheim	Do. 18.11.

DEZEMBER / WEIHNACHTEN

	Aalen-Heimatsmühle	Fr. 17.12.
	Böblingen	Mi. 15.12.
Vorbestellung möglichst bis spätestens	Nattheim	Do. 16.12.
Sonntag, 05.12.27	Schorndorf	Mi. 15.12.
	Welzheim	Do. 16.12.

BESTELLINFO

Nur auf Vorbestellung

Die Lieferung der Produkte erfolgt ausschließlich nach vorheriger Bestellung. Es gibt keine Mindestbestellmenge, somit können auch kleine Mengen, wie z. B. ein einzelner Salat, bestellt werden.

Bei Ausfall eines Termins informiere ich Sie per E-Mail.

2-kg Konzept

Ab einer Gesamtbestellmenge von 2 kg gelten die Preise in der Spalte „ab 2 kg“. Dabei können sich die 2 kg aus verschiedenen Fischarten zusammen setzen, z.B. 1 kg Lachsfilet plus 500 g Kabeljaufilet plus 500 g Seelachsfilet.

Fischsalate und Räucherfisch zählen ebenfalls zu den 2 kg.

(V)

Sie erhalten den Fisch vakuumiert - geben Sie bitte unbedingt Ihre gewünschten Portionsgrößen an, z.B. bei 1 kg Lachsfilet: 5 x 200 g.

Bei der Bestellung wird bevorzugt frischer Fisch bzw. Räucherfisch verwendet. Sollte dieser nicht verfügbar sein, erfolgt die Lieferung alternativ in tiefgefrorener Qualität.

Abkürzung

mH = mit Haut / oH = ohne Haut

oKmS = ohne Kopf, mit Schale/ oKoS = ohne Kopf, ohne Schale

Seefisch

Schonender Tagesfang aus der Nordsee (FAO 27.3a)

Der Nordseefisch wird mit Schleppnetzen gefangen. Dies geschieht schonend ohne Grundschleppnetze. Der Beifang wird mit auf der Auktion versteigert.

Stand der Preise 10/2026

Preise können durch Auktionen schwanken. Bei dauerhaften Preisänderungen finden Sie die aktuellen Preise im Internet.

Preise

Preisänderungen, Preisirrtümer und Schreibfehler bleiben vorbehalten.

SEEFISCH - Aquakultur (V)

€/kg ab 2kg

101.	Norwegisches Lachsfilet mH	46,90	39,90
	höchste Qualität aus einer Superior- Zuchtanlage in Norwegen, handfiletiert, Salmo salar, (oH Aufschlag 0,30 €/kg)		
122.	Doradenfilet mH	49,90	42,90
	Goldbrasse, Gourmetware aus Griechenland, Sparus auratus		
123.	Dorade royale 400- 600 g	34,90	29,90
	Goldbrasse, Gourmetware aus Griechenland, Portionsfisch, Sparus auratus		
124.	Wolfsbarschfilet mH	50,90	43,90
	Loup de mer, aromatisches Fleisch, aus Griechenland, Dicentrarchus labris		
125.	Wolfsbarsch 300 - 500 g	36,90	31,90
	Loup de mer, aromatisches Fleisch, aus Griechenland, Portionsfisch, Dicentrarchus labris		

SEEFISCH - Schonender Tagesfang aus der

€/kg ab 2kg

Nordsee (V)

103.	Seelachsfilet oH	33,90	29,90
	Der klassische Bratfisch, Pollachius virens		
104.	Kabeljau oH	59,90	49,90
	Einfach lecker, aus gesunden Beständen, Gadus morhua		
106.	Pollackfilet oH	46,90	40,90
	Festes, schmackhaftes Fleisch, Pollachius pollachius		
107.	Schellfisch oH	41,90	34,90
	Zum Dünsten und Braten, Melanogrammus aeglefinus		
108.	Merlanfilet oH	34,90	29,90
	Kleine, feine Filets, Merlangius merlangus		
109.	Lengfilet oH	TAGESPREIS	
	Festes weißes Filet, Molva molva		

		€/kg	ab 2kg
110.	Seehechtfilet mH Zarte, leckere Filets, Merluccius merluccius	44,90	37,90
112.	Steinbeißerfilet edles weißes Fleisch, quasi grätenfrei, zum Braten, in der Folie oder zum Grillen, Anarhichas lupus	TAGESPREIS	
114.	Schollenfilet mH/oH gemischt (Mai- Nov.) Von der Skagen-Scholle, extragroße Sortierung von ausgewachsenen Fischen, Pleuronectes platessa	54,90	46,90
115.	Rotzungen- / Limandesfilet oH Feinstes Filet, aus der Familie der Seezungen, grätenfrei, Glyptocephalus cyanoglossus / Microstomus kitt	54,90	46,90
118.	Seeteufelfilet oH Festes, grätenfreies Fleisch, Lophius piscatorius	TAGESPREIS	

SEEFISCH - Atlantik und Pazifik (V)

		€/kg	ab 2kg
105.	Skreifilet mH (Jan. -März) Winterkabeljau aus der Norwegischen See, (FAO27.2a), sehr schmackhaft, Haken und Langleinen, Gadus morhua	TAGESPREIS	
113.	Schwarzes Heilbuttfilet getaut,oH Zarter Geschmack, festes Fleisch, gefangen in Grönland (FAO21.1f), Schleppnetze, Reinhardtius hypoglossus	52,90	45,90
119.	Thunfischfilet TK Ist Grade Sashimi Qualität, zum Braten oder Roh genießen, nur Handleinenfang, Flugware, gefangen im ostindischen Ozean (FAO57) oder mittleren Westpazifik (FAO71), Thunnus albacares	TAGESPREIS	
120.	Schwertfischfilet TK Braten, Grillen, Schmoren: eine Delikatesse! Nur Handleinenfang, Flugware, gefangen im ostindischen Ozean (FAO57) oder mittleren Westpazifik (FAO71), Xiphias gladius	TAGESPREIS	

SÜSSWASSERFISCH - Aquakultur (V)

		€/kg	ab 2kg
201.	Forelle 300 - 500 g Portionsfisch, aus Frankreich oder Dänemark, Oncorhynchus mykiss	25,90	22,90
202.	Lachsforellenfilet mH Rotes Fleisch mit zartem Geschmack, aus Frankreich oder Dänemark, Oncorhynchus mykiss	38,90	35,90
203.	Lachsforelle 600 - 800 g aus Frankreich oder Dänemark, Oncorhynchus mykiss	28,90	25,90
204.	Saiblingfilet mH feiner Geschmack, zum Braten, Grillen oder Dünsten, aus Dänemark, Deutschland oder Frankreich, Salvelinus alpinus oder fontinalis	47,90	40,90
205.	Saibling 300 - 500 g Portionsfisch, aus Dänemark, Deutschland oder Frankreich, Salvelinus alpinus oder fontinalis	32,90	27,90

SÜSSWASSERFISCH - Binnenfischerei (V)

		€/kg	ab 2kg
206.	Zanderfilet mH, TK Edler Speisefisch mit feinem Geschmack, aus Schweden, Kiemennetze, Sander lucioperca	TAGESPREIS	

MEERESFRÜCHTE

		€/St.	ab 2kg
301.	Garnelen 8/12 oKmS roh TK, 1,0 kg Einzeln entnehmbar, aus zertifizierter Zucht in Vietnam, Penaeus monodon	58,90	46,90
302.	Garnelen 26/30 oKoS roh, TK, 1,0 kg Einzeln entnehmbar, aus zertifizierter Zucht in Vietnam, Penaeus monodon	43,90	35,90
305.	Jakobsmuscheln TK, 1,0 kg Ausgelöstes Fleisch, einzeln entnehmbar, selektierte Qualität Pecten maximus, gefangen im Nordwestatlantik (FAO21), Schleppnetze	80,90	68,90

		€/kg	ab 2kg
303.	Nordseekrabbenfleisch 100 g	TAGESPREIS	
	Ausschließlich in Deutschland mit der Maschine gepult, keine „Marokkaware“, Crangon crangon, Schleppnetze		
304.	Pulpo 0,5-1,0 kg getaut	TAGESPREIS	
	Octopus aegina, gefangen im ostindischer Ozean (FAO57), Umschließungs- oder Hebenetze		

RÄUCHERFISCH (V)

		€/kg	ab 2kg
402.	Räucherlachs , geschnitten	83,90	71,90
	Salmo salar, gezüchtet in Norwegen		
403.	Graved Lachs , geschnitten	90,90	77,90
	Salmo salar, gezüchtet in Norwegen		
404.	Stremellachs , 150 - 250 g/ St.	69,90	59,90
	Salmo salar, gezüchtet in Norwegen		
405.	Buttermakrele , 150 - 300 g / St.	48,90	42,90
	Lepidocybium flavobrunneum, gefangen im mittleren Westpazifik (FAO71), Haken und Langleine		
406.	Heilbutt , 150 - 350 g / St.	63,90	54,90
	Reinhardtius hippoglossoides, gefangen im Nordwestatlantik (FAO21), Haken und Langleinen		
407.	Makrele , ausgenommen	28,90	25,90
	Scomber scombrus, gefangen im Nordostatlantik (FAO 27.4), Schleppnetze		
408.	Forelle , ausgenommen	36,90	31,90
	Oncorhynchus mykiss, gezüchtet in Frankreich oder Dänemark		
412.	Räuchergarnelen	92,90	78,90
	Penaeus vannamei, gezüchtet in Thailand		

		€/St.	ab 2kg
518.	Remoulade 250 g	5,40	4,60
*1,2,4			
532.	Dillsauce 250 g	5,40	4,60
*1,2,4	Sauce für Nordseekrabbencocktail, mit Dill in feiner Mayonnaise.		

		€/St.	ab 2kg
501.	Dillhappen 250 g	7,20	6,20
*1,2,3,4,c	Bismarckheringe oH mit frischem Dill in mild-würziger Creme		
502.	Roter Heringssalat 250 g	7,20	6,20
*1,2,3,4	Bismarckheringe oH mit roter Beete, Gewürzgurke, Apfel in Sauerrahm-Creme		
503.	Schwedischer Heringstopf 250 g	7,50	6,40
*1,2,3,4	Bismarckheringe oH mit Zwiebeln und Gewürzgurken in fein-würziger Senfmarinade		
504.	Göteborger Heringstopf 250 g	7,50	6,40
*1,2,4	Bismarckhering oH mit roten Zwiebeln, frischen Gurken und grünem Pfeffer in Sauerrahm-Creme		
505.	Heringsstipp 250 g	7,20	6,20
*1,2,3,4	Bismarckhering oH mit Äpfeln und Gurken in feiner Mayonnaise		
506.	Sherryhappen 250 g	7,70	6,60
*1,2,3,4	Bismarckheringe oH mit roten Zwiebeln und Preiselbeeren in feiner Mayonnaise		
525.	Hering in Preiselbeercreme 250g	7,40	6,40
*1,2,3,4	Bismarckheringe oH in feinem Dressing mit Preiselbeeren		
508.	Bismarckheringe 500 g	11,20	9,60
*c	in mild-würzigem Aufguss		
524.	Gabelrollmöpfe 500 g	13,40	11,60
*c	in mild-würzigem Aufguss		
509.	Bratheringsfilets 500 g *1,c	9,00	7,30

FISCHSALATE - Matjes

€/St. ab 2kg

510.	Bunter Matjessalat 250 g	6,90	5,90
*a,b	Matjesfilet mit Paprika, Apfelwürfeln, Zwiebeln, Gewürzgurken und Zitronenpfeffer in Essig-Öl-Dressing		
511.	Matjesschmaus 250 g	7,20	6,10
*1,2,3,4 a,b,c	Matjesfilet mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke in milder Mayonnaise		
531.	Feine Kräuter Matjessalat 250g	6,90	5,90
*a,b	Matjesfilet mit Gurken, Zwiebeln, Petersilie und Dill		
512.	Rauchmatjes in Öl 500 g	9,40	8,00
*a,b	Matjesfilet in pflanzlichem Öl mit leichtem Raucharoma		
523.	Holl. Matjes-Doppelfilet TK	2,80	2,40
	einzeln abgepackt		

FISCHSALATE - Flusskrebsschwänze/ Garnelen

€/St. ab 2kg

519.	Flusskrebsschwänze in Knoblauchcreme 250 g	20,10	17,10
*1,2,4,a	Flusskrebsschwänze in Knoblauch-Dressing mit frischem Schnittlauch		
513.	Kapitänsalat 250 g	9,70	8,30
*1,2,4,a,c	Shrimps und Sushimi mit Weintrauben, Pfirsich, Kirsche, Birne und Ananas in fruchtiger Creme		
530.	Garnelensalat Mexiko 250g	9,70	8,30
*1,2,4,a,c	mit Jalapenos und Senfgurken		
514.	Garnelen in Knoblauchöl 250 g	13,00	11,10
	Garnelen mit feinem Schnittlauch in Knoblauchöl		
515.	Garnelen in Knoblauchcreme 250 g	13,40	11,50
*1,2,3,4	Garnelen mit frischem Schnittlauch und Knoblauch in feiner Creme		
516.	Garnelencocktail Mumbai 250 g	12,50	10,60
*1,2,4,a	Garnelen mit Ananas in Curry Creme		

Allergene:

1. Weizen 2. Eier 3. Milch/Laktose 4. Senf

Zusatzstoffe:

a. Mit Konservierungsmitteln b. Mit Geschmacksverstärker
c. Mit Süßungsmittel

FISCHKONSERVEN- höchste Qualität aus der Bretagne!

LA QUIBERONNAISE

Sardinen		€/St.
701.	Sardines à l'huile d'arachide	6,60 €
	Jahrgangssardinen in Erdnussöl 115 g	
702.	Sardines à l'huile d'olive vierge extra	7,80 €
	Jahrgangssardinen in Olivenöl 115 g	
703.	Sardines à l'huile d'olive vierge extra, aux achards et piment	8,70 €
	Jahrgangssardinen in Olivenöl mit kreolischen Gewürzen 115 g	
704.	Sardines à l'huile d'olive et 3 piments	8,40 €
	Jahrgangssardinen mit 3 Chilis 115 g	
738.	Crème de Sardine au Cognac fine Champagne	6,50 €
	Sardinencreme in Cognac 100g	
Thunfisch		€/St.
739.	Crème de thon Germon au porto	6,90 €
	Thunfischcreme in Portwein 100 g	
Lachs		€/St.
705.	Crème de saumon aux baies roses	6,60 €
	Feine Lachscreme mit rosa Beeren 100 g	
Makrele		€/St.
740.	Rillettes de Maquereaux au poivre vert	6,90 €
	Rillette von der Makrele mit grünem Pfeffer 100 g	

	Miesmuscheln	€/St.
--	---------------------	--------------

- | | | |
|-------------|----------------------------------|---------------|
| 741. | Tartinable Moule Bretagne | 6,50 € |
| | Aufstrich aus Miesmuscheln 100 g | |

	Suppe	€/St.
--	--------------	--------------

- | | | |
|-------------|-------------------------------|---------------|
| 706. | Soupe de poisson | 6,00 € |
| | Bretonische Fischsuppe 400 ml | |

LA BELLE LLOISE

	Sardinen	€/St.
--	-----------------	--------------

- | | | |
|-------------|---|---------------|
| 708. | Sardines Huile d'arachide | 5,60 € |
| | Jahrgangssardinen in Erdnussöl 115 g | |
| 709. | Sardines St Georges à l'huile d'olive vierge extra | 6,20 € |
| | Jahrgangssardinen in Olivenöl „St. Georges“ 115 g | |
| 714. | Sardines Huile d'olive vierge extra, 2 piments et citron | 7,30 € |
| | Jahrgangssardinen in Olivenöl mit Chilinode und etwas Zitrone 115 g | |
| 715. | Sardines Huile d'olive vierge extra sans areles | 8,00 € |
| | Jahrgangssardinen in Olivenöl ohne Gräten 115 g | |
| 711. | Sardines Huile d'olive au poivres verts | 6,50 € |
| | Jahrgangssardinen in Olivenöl mit grünem Pfeffer 115 g | |
| 712. | Sardines Huile de pépin de raisin, poivre vert et kumquat | 6,90 € |
| | Jahrgangssardinen in Traubenkernöl mit grünem Pfeffer und Kumquat 115 g | |
| 716. | Sardines Muscadet et aromates | 6,50 € |
| | Jahrgangssardinen in Muscadet-Wein mit Gewürzen, ohne Öl 115 g | |
| 742. | Sarindes Sauce Pitomail | 6,60 € |
| | Jahrgangssardinen in Olivenöl mit Tomate, Pfeffer und Knoblauch 115 g | |
| 743. | Sardines et Tomate | 6,60 € |
| | Jahrgangssardinen in Olivenöl mit Tomaten 115 g | |

- | | | |
|-------------|--|---------------|
| 744. | Sardines Royan | 7,10 € |
| | Jahrgangssardinen in Olivenöl mit Senf und Chili 115 g | |
| 745. | Sardines Tapanade | 7,00 € |
| | Jahrgangssardinen in einer feinen Olivenpaste 115 g | |
| 717. | Crème de sardine au whisky | 4,30 € |
| | Feine Sardinencreme in Whisky 60 g | |
| 746. | Emiette de Sardine au Citron et Olive | 4,80 € |
| | Zubereitung von Sardinen mit Zitrone und Oliven 80 g | |
| 747. | Emiette de Sardine de Carthage | 4,80 € |
| | Zubereitung von Sardinen mit Trauben, Zwiebeln, Kreuzkümmel und Koriander 80 g | |

	Tunfisch	€/St.
--	-----------------	--------------

- | | | |
|-------------|--|----------------|
| 718. | Thon blanc germon Huile d'olive vierge extra | 10,80 € |
| | Edler weißer Thunfisch in Olivenöl 160 g | |
| 719. | Thon blanc germon Huile d'olive vierge extra au poivre vert | 10,90 € |
| | Edler weißer Thunfisch in Olivenöl mit grünem Pfeffer 160 g | |
| 721. | Rillettes de Thon au poivre vert | 5,70 € |
| | Rillette vom weißen Thunfisch mit grünem Pfeffer 60 g | |
| 722. | Mousse de thon blanc au basilic | 4,20 € |
| | Feine Mousse vom Thunfisch mit Basilikum 60 g | |
| 748. | Emiette de Thon Marie Galante | 5,40 € |
| | Zubereitung von weißem Thunfisch mit Kokos und grüner Zitrone 80 g | |
| 749. | Emiette de Thon Zanzibar | 5,40 € |
| | Zubereitung von weißem Thunfisch mit exotischen Gewürzen und Dörripflaume 80 g | |

	Hummer	€/St.
--	---------------	--------------

- | | | |
|-------------|---|---------------|
| 724. | Mousse de homard au cognac | 4,50 € |
| | Feine Mousse vom Hummer mit Cognac 60 g | |

	Lachs	€/St.
--	--------------	--------------

- | | | |
|-------------|---|---------------|
| 725. | Crème de saumon rose du Pacifique à l'estragon | 4,40 € |
| | Feine Lachscreme mit Estragon 130 g | |

	Makrele	€/St.
--	----------------	--------------

- | | | |
|-------------|--|---------------|
| 726. | Filets de Maquereaux Marinés au vin blanc et aux aromates | 7,80 € |
| | Zarte Makrelenfilets in Muscadet-Wein mit Gewürzen 176 g | |
| 728. | Emiettes de Maquereaux Herbes et citron de Menton | 5,00 € |
| | Zubereitung von Makrelenfilets mit Menton-Zitronen 80 g | |
| 729. | Emiettes de Maquereaux Boucaniers | 4,80 € |
| | Zubereitung von Makrelenfilets mit karibischen Gewürzen 80 g | |
| 730. | Emiettes de Maquereaux Graines de Paradis | 5,00 € |
| | Zubereitung von Makrelenfilets mit Maniquette-Paradieskörnern 80 g | |
| 751. | Emmiette de Maquereaux Façon D'Escartefigue | 5,10 € |
| | Zubereitung von Makrelenfilets mit Tomate, Knoblauch & Kräutern 80 g | |

	Suppe / Eintopf / Rouille / Soße	€/St.
--	---	--------------

- | | | |
|-------------|---|---------------|
| 731. | Bisque de homard | 8,70 € |
| | Bretonische Hummersuppe 400 ml | |
| 732. | Soupe de poissons | 5,40 € |
| | Bretonische Fischsuppe 400 ml | |
| 733. | Soupe de poissons de roche aux saveurs de Provence | 5,90 € |
| | Provenzalische Felsenfischsuppe 400 ml | |
| 734. | Cotriade (soupe de poissons avec morceaux) | 6,70 € |
| | Bretonischer Fischeintopf, traditionell 400 ml | |
| 735. | Rouille verrine | 4,00 € |
| | Die klassische bretonische Creme zur Fischsuppe 95 g | |
| 736. | Rouille ail et piment | 4,40 € |
| | Die klassische provenzalische Creme zur Fischsuppe 95 g | |

- | | | |
|-------------|-------------------------------|---------------|
| 737. | Velouté de coquillages | 7,00 € |
| | Samtige Muschelsoße 400 ml | |

FISCHFEINKOST - REINECKE

- | | | |
|-------------|---|---------------|
| 750. | Fischfond | 7,20 € |
| | ohne Geschmacksverstärker oder künstliche Zusatzstoffe 400 ml | |

DELIKATESSEN

	Olivenöl	€/500 ml	€/750 ml
--	-----------------	-----------------	-----------------

- | | | | |
|-------------|---|----------------|----------------|
| 601. | Griechisches Olivenöl | 19,50 € | 26,50 € |
| | Kaltgepresst, erste Pressung, 100% natur- und sortenrein, zum Braten geeignet | | |

	Essig	€/St.
--	--------------	--------------

Giuseppe Giusti - älteste Essigmanufaktur in Modena

- | | | |
|-------------|--|----------------|
| 602. | Giusti Aceto Balsam di Modena IGP Il Classico | 16,10 € |
| | „Goldmedaille“, 8 Jahre gereift 250 ml | |
| 603. | Giusti Aceto Balsam die Modena IGP li Denso | 25,20 € |
| | 12 Jahre gereift, dickflüssig 250 ml | |
| 604. | Giusti Condimento Bianco die Modena | 14,10 € |
| | Balsamico Bianco, subtil süß-sauer 250 ml | |

Gölle - „Essigpapst“ aus der Steiermark

- | | | |
|-------------|--|----------------|
| 605. | Gölles Weißweinessig | 11,80 € |
| | Heller Essig mit frischer, spritziger Säure 500 ml | |
| 606. | Gölles Weißer Balsamessig | 18,00 € |
| | aus Weißwein vergoren, herrlich süß-saußer 500 ml | |
| 607. | Gölles Apfelbalsamessig | 23,60 € |
| | „Flaggschiff“ aus steirischer Manufaktur 250 ml (23,60 Euro) | |

STANDORTE

Aalen-Heimatsmühle

Heimatsmühle 1

09.00 - 14.00 Uhr

Böblingen

Wochenmarkt Elbenplatz

09.00 - 12.00 Uhr

Nattheim

Privatbrauerei Schlumberger Heidenheimer Str.17

10.00 - 14.00 Uhr

Schorndorf

Uhlandstr. 90

16.00 - 18.00 Uhr

Welzheim

Welzheimer Getränkeservice Danziger Str. 3

14.00 - 18.00 Uhr

BESTELLANNAHME

FISCH MOSER

DR. CLAUDIA MOSER

MOBIL

0172 71 72 408

EMAIL

info@fisch-moser.de

SHOP

fisch-moser.de

Fisch Moser
Dr. Claudia Moser
Uhlandstr. 90
73614 Schorndorf

**HIER
SCANNEN**

