

Fisch und mehr...

Qualität durch Erfahrung und Know-how

Seit sechs Jahrzehnten sind wir erfahren in der naturnahen Forellenzucht. Unsere Forellen und Lachsforellen wachsen in vier eigenen Teichanlagen in sauberem, klarem Eifelwasser heran.

Fisch? Für uns mehr als nur eine Ware: Der Qualität gilt unser Engagement. Unsere Forellen haben anderthalb bis zwei Jahre Zeit zu wachsen.

Behutsam begleiten wir dieses Wachstum - mit fundierter Fachkenntnis und viel Fingerspitzengefühl. Teilweise veredeln wir sie danach schonend in unserer eigenen Räucherei.

Unsere bewährten Maßstäbe für Qualität und Frische legen wir auch beim Einkauf ausgesuchter Seefische und Zutaten für unsere Fischgeschäfte an.

Fisch von **MOHNEN** hat mehr Geschmack als Kalorien und zergeht Ihnen auf der Zunge. Wer sich gesund und ausgewogen ernähren möchte, für den gehört er regelmäßig auf den Speiseplan! 



Verkauf 2023

Stolberg-Gressenich

Elle 19
52224 Stolberg-Gressenich
 (0 24 09) 79 94 - 0
 info@mohnen-forelle.de
 www.mohnen-forelle.de

Donnerstag und Freitag09:00 Uhr bis 17:00 Uhr
Samstag09:00 Uhr bis 13:00 Uhr

Eschweiler-Weisweiler

Vollmühle 1-3
52249 Eschweiler
 (0 24 03) 55 92 150

Donnerstag und Freitag09:00 Uhr bis 17:00 Uhr
Samstag09:00 Uhr bis 13:00 Uhr

Frisch aus unseren Teichanlagen

2023 Angebotswochen

In den folgenden Angebotswochen erhalten Sie unsere Forellen besonders günstig:

16.03. - 18.03. 10.08. - 12.08. 30.11. - 02.12.
25.05. - 27.05. 19.10. - 21.10.

frisch, küchenfertig, ca. 310 g 9,50 € / kg
geräuchert, ca. 225 g 16,50 € / kg

Produkt- und Preisänderungen vorbehalten!

Regenbogenforellen

geräuchert, lose oder vakuumiert



Preis / 100 g

ganzer Fisch 2,15 €
Filet mit Haut 3,20 €
Filet ohne Haut 3,85 €
Doppelfilet ohne Haut, vakuumiert 5,50 € / Packung

Lachsforellen

geräuchert, lose oder vakuumiert

Preis / 100 g

ganzer Fisch 2,40 €
Filet mit Haut 3,70 €
Filet ohne Haut 4,50 €
in Scheiben, wie Räucherlachs 5,90 €

Räucherlachs

Preis / 100 g

vorgeschnitten, vakuumiert, 200 g 5,75 €
Stremellachs natur 5,10 €
Stremellachs Knoblauch-Käse 5,40 €

Räucheraal

Preis / 100 g

ganzer Fisch 5,35 €
am Stück 6,60 €

Frisch von der Küste

Backfisch

In unserem Verkauf in Eschweiler-Weisweiler bieten wir Ihnen donnerstags und freitags leckeren Backfisch und Kibbeling mit hausgemachter Remoulade zum Verzehr vor Ort oder zum Mitnehmen - wahlweise mit oder ohne Pommes Frites.

Regenbogenforellen

Preis / 100 g

frisch, rund 1,10 €
frisch, küchenfertig 1,35 €
frisches Filet mit Haut 2,75 €

Lachsforellen

Preis / 100 g

frisch, rund 1,30 €
frisch, küchenfertig 1,50 €
frisches Filet mit Haut 2,90 €

Karpfen, Saiblinge und vieles mehr

erhalten Sie nach Saison und auf Anfrage. Sprechen Sie uns einfach an, wir helfen Ihnen gerne weiter.

Frisch aus unseren Räucheröfen

Räuchertisch-Filetplatten

- Platte 1** 8 Forellenfilets, 200 g Räucherlachs, 200 g Krabben, 150 g Stremellachs 75,00 €
- Platte 2** 8 Forellenfilets, 1 Lachsforellenfilet, 200 g Räucherlachs, 200 g Krabben, 200 g ger. Aal, 200 g Stremellachs 110,00 €

...oder individuell nach Ihren Wünschen!

Lachs

Preis / 100 g

Filet mit Haut (ggf. Tagespreis) 3,20 €
Filet ohne Haut (ggf. Tagespreis) 3,80 €

Seelachs, Kabeljau und vieles mehr

erhalten Sie nach Saison und auf Anfrage. Sprechen Sie uns einfach an, wir helfen Ihnen gerne weiter.

Krabben und Gambas

Preis / 100 g

Krabben gekocht, mittlere Größe 3,90 €
Gambas roh mit Schale 3,10 €
Gambas roh ohne Schale 3,40 €

Heringe

Preis / 100 g

Filet in Apfelsahnesoße 2,15 € / Stück
Heringssalat mit roter Beete 2,40 €
Heringssalat mit Dill 2,40 €