



DER FISCHLADEN

PRENZLAUER BERG

RÄUCHERFISCH

Die Kunst des Räucherns: Räucherfisch

Räuchern diente einst dazu, Fisch haltbar zu machen. Heute ist Räucherfisch in all seinen Varianten bekannt und beliebt. Zarte Forellenfilets, Lachs, Heilbutt, Aal oder Sprotten – einen Auszug unserer beliebten Räucherspezialitäten findet ihr unten stehend.

Räucherfisch-Spezialitäten schmecken zu Pellkartoffeln und Salat, mit Bratkartoffeln, als Fischbrötchen für unterwegs oder können als herzhaftes Abendessen mit Brot serviert werden.

Hungrig geworden? Unser Fischladen Team freut sich euch zu sehen!

SMOKED FISH

The art of smoking: smoked fish

Smoking was once used to preserve fish. Today, smoked fish is known and popular in all its varieties. Tender trout fillets, salmon, halibut, eel or sprats - you will find some of our popular smoked specialities below.

Smoked fish specialities taste great with jacket potatoes and salad, with fried potatoes, as a fish roll or can be served as a hearty dinner with bread.

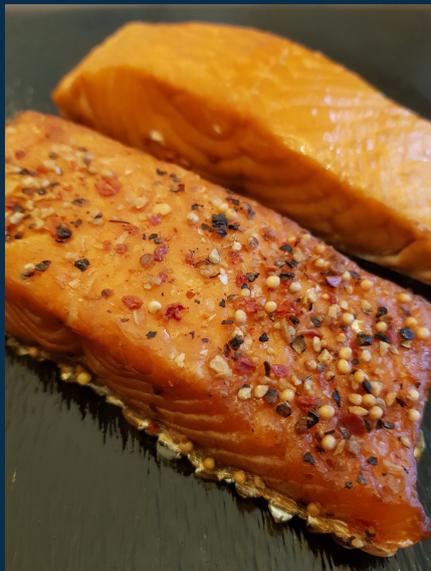
Hungry?

Our Fischladen team is looking forward to seeing you!

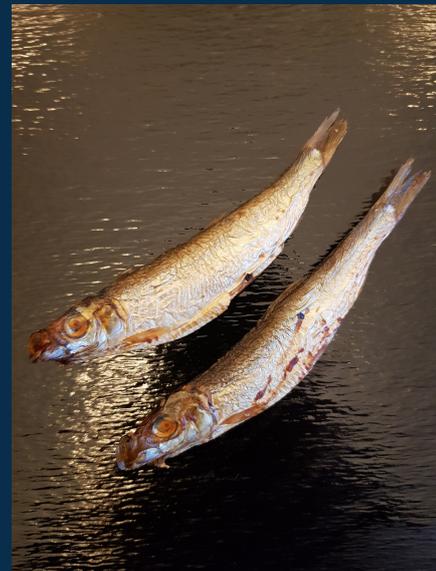
RÄUCHERFISCH / SMOKED FISH



Räucheraal
smoked eel



Stremellachs mit oder ohne
Pfeffer
*hot smoked salmon filet with or
without pepper*



Geräucherte Sprotte
smoked sprat



Räucherforelle
smoked trout



Geräucherte Makrele mit oder
ohne Pfeffer
*smoked mackerel with or
without pepper*



Geräucherter Heilbutt
smoked halibut

