

Feste & Feiern

Auf Vorbestellung kreieren wir Ihnen für Feste und Familienfeiern individuelle Fischplatten mit einem Querschnitt an lukullischen Fischspezialitäten aus unserem Angebot. Gerne bereiten wir Ihnen ein feines Frischfischerlebnis für den Genuss vor Ort.



Beste Qualität und absolute Frische

ist die Basis unseres Tuns. Eine Selbstverständlichkeit, dass wir alle unsere Produkte ohne chemische Zusätze und Konservierungsmittel herstellen.

Die Haltbarkeit bei allen Lachsen liegt bei 21 Tagen.

Unsere Produkte sind auch im Internethandel erhältlich:

www.lachsseite.de



Biozertifizierter Betrieb DE ÖKO-007

Lefrank's Bären-Lachs

Boschstraße 10
89079 Ulm/Donautal

Fon +49 (0)731.9402616

Fax +49 (0)731.9402144

Öffnungszeiten:
Mo – Fr 9.00 – 17.00 Uhr
Sa 9.00 – 12.00 Uhr



Werkstatt der Genüsse



LEFRANK
BÄREN-LACHS

Lachsspezialitäten
Meeresfrüchte
Fisch-Feinkostsalate



Der König der Fische

**Frische, Qualität, ökologische Nachhaltigkeit
sind unsere Ansprüche**

Die Familie Lefrank widmet sich seit Generationen der Kunst des Einlegens und Kalträucherns von Lachs. Unser Frischlachs kommt aus Bioaquakulturen in Schottland und Irland.

Durch die prädestinierte Lage unserer Vertragsfischer am Golf von Alaska können wir eine der anerkannt besten Wildlachsqualitäten anbieten. Über die Jahre haben wir unsere Rezepturen verfeinert. Jeder Lachs wird bei uns in Handarbeit filetiert und gewürzt.

Das Ergebnis und der damit verbundene Erfolg stehen heute als Synonym für ein hochwertiges Produkt – dem König der Fische – kurz Lefrank's Bären-Lachs.

Herzlichst Ihr Linus Lefrank



**Eine Gesamtkomposition beginnt
mit dem ersten Takt!**

Natürlich Geschmackssinne wecken

Die Kunst des Lachsräucherns beginnt mit dem Filetieren und Würzen der Lachsseiten. Die fein abgestimmte Komposition von frischen Küchenkräutern, gepaart mit würzigem Buchenrauch bei optimaler Temperatur, bringt die ganze Geschmacksfülle von Lefrank's Bären-Lachs zur Entfaltung.

Lefrank's Bärenlachs „Label Rouge“



Lukullisch frische Meeresbrise

Lachsspezialitäten aus der Werkstatt der Genüsse

In rund einer Woche Herstellungszeit entsteht ein absoluter
Gaumenschmauss

Lefrank's King Salmon, der Königsalachs

Der König der Lachse ist der King Salmon. Er ist nicht nur der Größte, sondern auch der, der in freier Wildbahn am wenigsten vorkommt. Gefangen wird Lefrank's Königsalachs durch nachhaltige Fischerei in Alaskas Nordpazifik. Nach einem schonend kalten

Räucherverfahren über Buchenholz aus heimischen Wäldern entfaltet der König seine edlen Geschmacksnuancen. Ein Lachs für ganz besondere Anlässe.



Lefrank's Bärenlachs „Label Rouge“

Von einer kleinen aber feinen schottischen Lachsfarm kommt Lefrank's beliebter Bärenlachs. Handverlesen kommt der frische Lachs in unsere Manufaktur, wo er nach allen Regeln der Lachs-räucherkunst den genüsslichen letzten Schliff bekommt. Nach alter Tradition wird der „Label Rouge“ nach dem Würzen im kalten Buchenholzrauch geräuchert. Ein Geheimnis des unverfälschten Aromas unseres Bärenlachs ist die artgerechte und zertifizierte Aufzucht der Fische. Denn das schmeckt man.

Lefrank's Bio-Lachs, Irland | Naturland, kaltgeräuchert

Bio-Lachs von ausgesuchten Fischfarmen in Irland und Schottland, der nach strengsten internationalen Bio-Kriterien kontrolliert wird. Zum Würzen verwenden wir neben frischen Kräutern, Meer-salz, Wacholderbeeren, Nelken und original Szechuan Pfeffer.

„Bären-Lachs“ Loins

Lefrank's Biolachs Irland Naturland Rückenfilet

Eine ganz besondere Delikatesse ist das Rückenfilet von Lefrank's Bio-Lachs. Freuen Sie sich auf das edelste Stück vom Biolachs. Handwerklich tranchiert und mit dem EU-Biosiegel DE-ÖKO 007 zertifiziert.



Lefrank's Bio-Lachs „Bären-Lachs“ Loins



Lefrank's Wild-Lachs, kaltgeräuchert

Das absolute Highlight. Unser Wild-Lachs ist ein reines Naturprodukt und wird ausschließlich im Golf von Alaska gefangen. Der Sockeye mit seinem tiefroten Fleisch gehört zu den wertvollsten Lachsen in freier Wildbahn. Der Rotlachs, wie er auch genannt wird, wird annähernd 70 cm lang und bis zu sieben Kilo schwer. Unsere ausgereiften Rezepturen verleihen dem Lachs einen unvergleichlich natürlichen Geschmack. Probieren Sie selbst.

Lefrank's Graved Lachse

Als Graved Lachs werden gebeizte Lachsseiten bezeichnet. Erlesene Küchenkräuter und ein original irischer Whiskey oder griechischer Ouzo verleihen diesem Lachs eine ganz besondere Geschmacksnote. Auf Wunsch beizen wir den Lachs auch nach Ihren Vorstellungen. Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne.

Lefrank's Heilbutt, kaltgeräuchert

Ein mit Buchenholz sanft geräucherter schmackhafter Atlantik-Wildfang. Eine Delikatesse für jeden Fischfreund.

Lefrank's Wild-Lachs, kaltgeräuchert



Traditionell frisch

Jetzt ist Saison für Fisch!

Weitere Spezialitäten aus Lefrank's feinem Frischfischangebot:

Lefrank's gefüllter Lachs, heiß geräuchert

Ein Gedicht.

Mit Zwiebeln, Lauch, Karotten, Ingwer und Knoblauch im Naturnetz heiß über Buchenholzspänen geräuchert. Wir bieten verschiedene Füllungen an. Je nach Jahreszeit füllen wir den frischen Lachs mit Spargel, Zucchini oder auch Spinat.



Lefrank's Schwaben-Forellen

Wir beziehen unsere Forellen und Saiblinge von ausgezeichneten Partnern aus der Region. Natürliche artgerechte Quellwasser-Aufzucht und kurze Transportwege tragen ihren Teil zur Frische und damit bester Qualität bei. Nach hauseigenem Rezept geräuchert schmecken sie uns am besten.