

FALKENTHAL

Seafood

Speisen & Getränke

SELBSTBEDIENUNG
KURPROMENADE

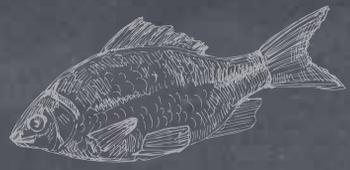
FALKENTHAL SEAFOOD

Kurpromenade 6 & Yachthafen 16 + 18
23743 Grömitz

www.falkenthal-seafood.de





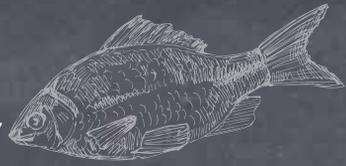




FALKENTHAL

Seagull

Herzlich Willkommen



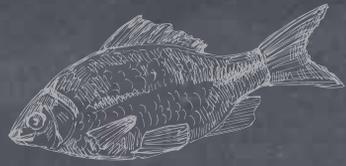
Frischer Fisch pur – einfach, aber gut: So kurz lässt sich unsere Philosophie zusammenfassen. Seit 30 Jahren servieren wir Ihnen frische Fischgerichte und legen Wert auf höchste Qualität. Auf unserer Karte finden Sie keine schweren Saucen oder eine große Auswahl an Beilagen. Warum? Ganz einfach: Bei uns steht der Fisch im Mittelpunkt.

Ob klassisch mit Bratkartoffeln oder asiatisch angehaucht mit frischem Gemüse aus dem Wok – bei jedem Gericht steht der Fisch im Vordergrund. Von Scholle, Rotbarsch und Lachs bis hin zu Steinbutt, Dorade und Dorsch finden Sie bei uns sicher Ihren Lieblingsfisch. Scampis, Austern, Miesmuscheln oder Hummer nehmen wir natürlich ebenfalls für Sie vom Eis.

In unserer offenen Küche behalten Sie Ihr Gericht zudem jederzeit im Blick. Bestellen, bezahlen und danach dem Koch bei der Arbeit zusehen – und vielleicht liefern wir Ihnen ja noch die eine oder andere Idee, die Sie in Ihrer eigenen Küche umsetzen können.







FALKENTHAL

Seafood

Frühstück ...

Seemannsfrühstück

mit Nordseekrabben,
Rührei/Spiegelei, Räucherfisch, Wurst, Käse,
Marmelade, Garnelen auf Wok-Gemüse,
dazu ein Heißgetränk, Orangensaft

pro Person **18,80 €**

Strammer Lachs

auf Schwarzbrot mit Nordseekrabben
und Spiegelei

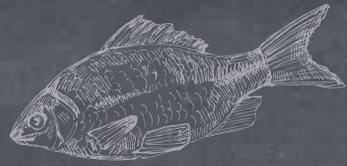
pro Person **14,80 €**

Unsere original Falkenthal Fischbrötchen mit ...

Matjes ^(a,d,c,g,i)	4,50 €
Kräutermatjes ^(a,d,c,g,i)	4,50 €
Pflaumen-August ^(a,d,c,g,i)	5,50 €
Bratheringsfilet ^(a,d,c,g,i)	4,50 €
Makrelenfilet ^(a,d,j)	6,50 €
Bismarckhering ^(a,d,c,g,i)	4,50 €
Fischfrikadelle ^(a,d,c,g,i) (eigene Herstellung)	5,50 €
Aal geräuchert ^(a,d,c,g,i)	7,00 €
Räucherlachs ^(a,d,c,g,i)	7,50 €
Stremellachs ^(a,d,c,g,i)	7,50 €
Nordseekrabben ^(2,a,d,c,g,i)	Tagespreis
Seelachsschnitzel ^(1,2,a,d,c,g,i) (Lachsersatz)	4,50 €
marinierten Garnelen ^(a,d,g,c,j)	7,00 €
Bockfisch ^(a,d,c,g,i) (Seelachsfilet)	6,50 €







FALKENTHAL

Seafood

Aus dem hauseigenen Räucherofen

Portion Stremellachs mit Dip & Baguette^(c,d,i) 9,50 €

**Aal hausgeräuchert
mit Honig-Senf-Dip^(a,c,d,i) 7,80 €**

**Heilbutt hausgeräuchert
mit Preiselbeer-Meerrettich-Sahne &
Baguette^(8,a,c,d,i,j,g) 7,80 €**

**Makrelenfilet
mit Honig-Senf-Dip & Baguette^(a,c,d,i) 7,50 €**

Die Preise unserer Gerichte sind Festpreise und verändern sich nicht, falls Sie auf eine Komponente eines Gerichts verzichten.

Allergene können eingesehen werden. Eine Kreuzkontamination durch allergene Stoffe kann nicht ausgeschlossen werden.

ZUSATZSTOFFE:

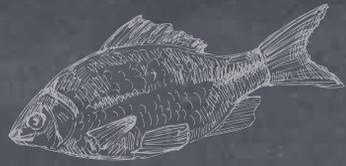
- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmitteln

ALLERGENE:

- a Glutenthaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte (Nüsse)
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulfit
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse







FALKENTHAL

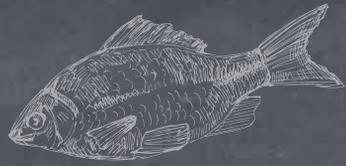
Seafood

Unsere Kleinigkeiten

Grüner Algensalat mit Garnelen, Baguette & Dip ^(8,a,b,c,f,g,j,k)	9,50 €
Portion Nordseekrabben mit Dip ^(2,8,b,c,g,i)	10,90 €
Hauseigene Fischfrikadelle (warm) mit Remoulade & Baguette ^(a,d,c,g,i)	5,90 €
Pommes Backbord-Style mit Garnelen & Trüffel-Mayo ^(2,a,b,d,c,g)	12,90 €
Baguette mit Dip^(a)	4,50 €
Knoblauch-Peperoni-Krustini mit Käse überbacken ^(8,a,h,g)	5,50 €
Knoblauch-Baguette mit Tomate überbacken ^(1,2,4,8,a,h,g)	5,50 €







FALKENTHAL

Seafood

Unsere Salate mit feiner Ergänzung aus dem Meer

Beilagensalat	4,00 €
Gurkensalat	5,00 €
Großer Salatteller mit Baguette & Dip ...	
... mit Hähnchen ^(1,2,4,a,b,c,j)	16,80 €
... mit gegrillten Garnelen ^(1,4,8,a,b,c,g,j)	17,20 €

Unsere Suppen

Bouillabaisse von Ostseefischen mit Baguette ^(2,3,4,8,a,b,d,g,i)	11,90 €
Krabbensuppe mit Baguette ^(2,3,4,8,a,b,d,g,i)	9,80 €
Kartoffel-Lachssuppe mit Röstzwiebeln ^(a,d,g,j)	9,80 €

Unsere Pasta

Pasta auf Weißweinsauce, Wok-Gemüse & pikanter Note ...	
... mit Lachsstreifen ^(1,2,4,8,a,c,d,g,h)	17,80 €
... mit Garnelen ^(1,2,4,8,a,c,g,h)	17,80 €
... mit Putenstreifen ^(1,2,4,a,c,g,h)	16,80 €
... mit Spinat ^(1,2,4,a,c,g,h)	16,80 €



Thai-Curry
mit Basmati-Reis &
Wok-Gemüse^(1,4,8,a,c,g,j)



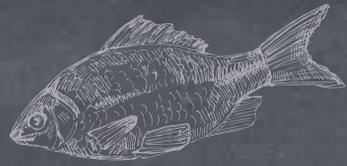
16,90 €

... mit Riesen-Garnelen^(1,4,8,a,b,c,g,j)

21,50 €







FALKENTHAL

Seafood

Aus unserem Ofen

Ofenkartoffel
mit Sour Cream & Salat mit ...

... frischen Kräutern^(1,4,8,c,j)  **12,80 €**

... Räucherlachs^(1,4,8,c,d,g,j) **16,80 €**

... Nordseekrabben^(1,2,4,8,b,c,g,j) **17,80 €**

Schafskäse überbacken
mit Baguette & Salat^(a,g)  **16,80 €**

Flammkuchen classic
mit Zwiebeln & Speck^(g) **14,80 €**

Flammkuchen à la Chef
mit Tomaten & Räucherfisch^(d,g) **15,80 €**

Backfisch Burger
mit Dillgurken, Pommes frites
& Salatbeilage^(2,8,a,b,c,d,e,g,h,j,n) **15,80 €**

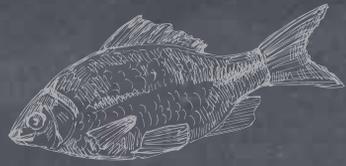
Spicy Seafood Burger
mit pikantem Dip, Garnelen, Käse,
Pommes frites & Salatbeilage^(2,8,a,b,c,d,e,g,h,j,n) **16,80 €**

Vegetarischer Burger
mit Bulgur-Gemüse-Patty 
& orientalischem Aufstrich
Pommes frites & Salatbeilage^(2,8,a,c,e,g,h,j) **15,80 €**

Lachs Burger
mit Baby-Spinat, Bernaise-Dip
& Pommes frites^(2,8,a,b,c,d,e,g,h,j,n) **19,80 €**







FALKENTHAL

Seafood

Manufaktur-Spezialitäten aus eigener Herstellung

Seemannsteller

Heringstopf in Sahne,
Räucherfisch-Variationen,
Honig-Senf-Dip & Bratkartoffeln^(c,d,g,i) **16,90 €**

Heringe sauer eingelegt
mit Bratkartoffeln^(a,d,i) **16,80 €**

Falkenthals Matjesfilets
mit Hausfrauensauce & Bratkartoffeln^(8,a,c,d,g,j) **16,80 €**

Kräuter matjesfilets
mit Preiselbeer-Meerrettich-Sahne &
Bratkartoffeln^(8,a,c,d,g,j,l) **16,80 €**

Stremellachs hausgeräuchert,
mit Honig-Senf-Dip, Bratkartoffeln oder
warmem Speck-Kartoffelsalat^(a,c,d,j,m) **20,50 €**

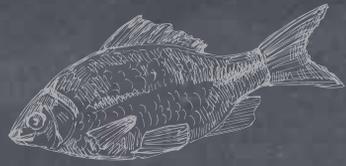
Matjesschmaus Dreierlei Matjes
mit 3 Dips & Bratkartoffeln oder
Kartoffel-Speck-Salat^(8,a,c,d,g,j) **17,90 €**

Aal hausgeräuchert,
mit Honig-Senf-Dip, Bratkartoffeln oder
warmem Kartoffel-Speck-Salat^(a,c,d,j,m) **17,80 €**

Röstischmaus
Nordseekrabben & Garnelen,
Räucherlachs mit Sour Cream &
Salatbeilage^(1,2,4,a,b,c,d,g,i) **20,80 €**







FALKENTHAL

Seafood

Fangfrische Klassiker aus der Pfanne

- Seelachsfilet**
mit Remoulade & Bratkartoffeln/
Kartoffelsalat^(a,c,d,i,j,m) **17,80 €**
- Rotbarschfilet**
mit Remoulade & Bratkartoffeln/
Kartoffelsalat^(a,c,d,i,j,m) **18,90 €**
- Scholle ganz**, gebraten,
mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat &
Remoulade^(8,a,d,g) **23,80 €**
- Schollenfilet** gebraten,
mit Remoulade,
Bratkartoffeln/Kartoffelsalat^(a,b,c,d,i,j,m) **19,50 €**
- Lachsfilet natur**, gebraten,
mit Bratkartoffeln, Salat & Dip^(1,4,a,c,d,i,j,m) **20,90 €**
- Gebratene Garnelen**
mit Knoblauch-Dip & Baguette^(8,a,b,c,g,i) **14,90 €**
- Gebratene Garnelen**
mit Wok-Gemüse, Knoblauch-Dip &
Baguette^(8,a,b,c,g,i) **17,90 €**
- Dorschfilet auf der Haut** gebraten
oder gedämpft, mit Champagner-Senfsauce,
Salat & Bratkartoffeln^(8,a,c,d,g,i) **21,50 €**
- Falkenthal Fischteller**
verschiedene Edelfischfilets mit Remoulade,
Salat oder Wok-Gemüse &
Bratkartoffeln^(1,4,8,a,c,d,g,i) **22,80 €**
- Nordsee-Seezunge** 600 g, gebraten,
mit Bratkartoffeln, Salat oder
Wok-Gemüse & Béarnaise-Dip^(1,4,8,a,c,d,g,i) **Tagespreis**
- Backfisch**
mit Bratkartoffeln/Kartoffelsalat &
Remoulade^(a,c,d,i,j,m) **16,80 €**

Fleischgericht

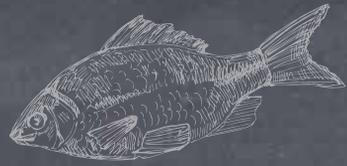
- Schweineschnitzel** 200 g, paniert
mit Bernaise-Dip, Salat & Bratkartoffeln^(1,4,a,c) **18,80 €**





FALKENTHAL

Seafood



FALKENTHAL

Seafood

Snacks

Portion Pommes frites mit Mayo ^(a,c,i) / Ketchup ⁽ⁱ⁾	5,00 €
Kartoffelspalten mit Sour Cream ^(1,8,a,c,g,j)	 5,70 €
Tintenfischsticks mit Knoblauch-Dip & Baguette ^(8,a,c,g,j,n)	12,50 €
Fish & Chips	10,90 €

Für den kleinen Seemann

Nudeln mit Tomatensauce ^(a,c)	8,90 €
Fischstäbchen mit Remoulade & Bratkartoffeln oder Pommes ^(a,c,d,j)	8,90 €
Geflügelnuggets mit Pommes frites ^(a,c,i)	9,80 €
Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^(a,c)	6,90 €

Etwas Süßes hinterher

Vanilleeis mit Sahne & Schokoladensauce ^(1,8,a,c,g,h)	5,80 €
Rote Grütze mit Sahne & Vanilleeis ^(1,8,a,c,g,h)	5,80 €





FALKENTHAL

Seafood

Apéritif

Hugo ⁽¹⁾	0,2 l	8,50 €
Aperol Sprizz ⁽¹⁾	0,2 l	8,50 €
Lillet Wildberry ⁽¹⁾	0,2 l	8,50 €
Prosecco mit Himbeer & Minze	0,2 l	8,50 €
Prosecco mit Sanddorn	0,2 l	8,50 €

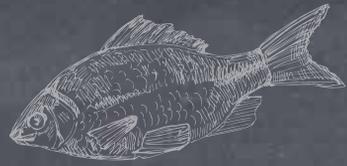
Biere

Flensburger Pilsener (vom Fass)	0,4 l	4,90 €	0,3 l	3,90 €
Flensburger Dunkel (vom Fass)	0,4 l	4,90 €	0,3 l	3,90 €
Alsterwasser	0,4 l	4,90 €	0,3 l	3,90 €
Flensburger Weizen (vom Fass)			0,5 l	6,00 €
Flensburger alkoholfrei			0,33 l	3,90 €
Flensburger Malz diabetikerggeeignet 16,5 kcal/Flasche			0,33 l	3,90 €
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei			0,5 l	6,00 €

Alkoholfreie Getränke

Waterkant Wasser, Ebbe oder Flut	0,33 l	3,50 €
Waterkant Wasser, Ebbe oder Flut	0,75 l	7,20 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l	3,50 €
Coca Cola	0,33 l	3,50 €
Coca Cola light	0,33 l	3,50 €
Fanta	0,33 l	3,50 €
Sprite	0,33 l	3,50 €
Mezzo Mix	0,33 l	3,50 €
Rauch Bio-Schorle Schwarze Johannisbeere	0,33 l	3,90 €
Rauch Bio-Schorle Rhabarber	0,33 l	3,90 €
Rauch Bio-Schorle Apfel	0,33 l	3,90 €
Rauch Eistee Zitrone	0,33 l	3,90 €
Rauch Eistee Pfirsich	0,33 l	3,90 €
Rauch Eistee Kirsch	0,33 l	3,90 €
Rauch Eistee Granatapfel	0,33 l	3,90 €





FALKENTHAL

Seafood

Weißweine

Falkenthal Hauswein	0,75 l	20,50 €	0,2 l	5,50 €
Falkenthal Grauburgunder trocken „Wellenrausch“	0,75 l	25,00 €	0,2 l	6,50 €
Pinot Grigio	0,75 l	20,00 €	0,2 l	6,00 €
Chardonnay Piava DOC	1,00 l	25,00 €	0,2 l	6,00 €
Falkenthal Riesling trocken	0,75 l	22,00 €	0,2 l	6,50 €
Falkenthal Riesling halbtrocken	0,75 l	22,00 €	0,2 l	6,50 €
Sauvignon Blanc trocken	0,75 l	28,00 €	0,2 l	8,50 €

Roséweine

Falkenthal Hauswein trocken	0,75 l	20,50 €	0,2 l	5,50 €
Manz Rose Emotion	0,75 l	25,00 €	0,2 l	7,00 €

Rotweine

Falkenthal Hauswein trocken	0,75 l	20,50 €	0,2 l	5,50 €
-----------------------------	--------	---------	-------	--------

Prosecco

Scavi & Ray Frizzante	0,75 l	23,00 €	0,2 l	7,50 €
-----------------------	--------	---------	-------	--------

Spirituosen

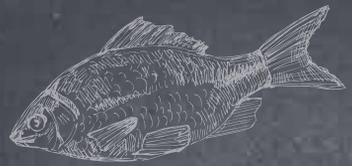
Falkenthal Obstbrände: Himbeergeist, Williams, Mirabelle	42 %	0,02 l	5,00 €
Grappa	40 %	0,02 l	4,50 €
Jubiläums Akvavit	42 %	0,02 l	4,00 €
Linie Aquavit	41,5 %	0,02 l	4,00 €
Ramazzotti	30 %	0,04 l	5,00 €
Helbing Kümmel	35 %	0,02 l	3,50 €
Falkenthal Matjesschluck	32 %	0,02 l	3,00 €

An der Bar stehen weitere Spirituosen bereit.

Heißgetränke

Cappuccino mit aufgeschäumter Milch ⁽⁹⁾	4,00 €
Espresso einfach ⁽⁹⁾	3,00 €
Espresso doppelt ⁽⁹⁾	4,50 €
Latte Macchiato / Milchkaffee ⁽⁹⁾	4,50 €
Café Creme	3,50 €
Eilles Tee in verschiedenen Sorten	4,00 €
Heiße Schokolade mit/ohne Sahne	4,50 €
Pharisäer / Irish Coffee / Russische Schokolade ⁽⁹⁾	5,20 €





FALKENTHAL

Seafood

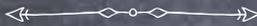
Genuss für Zuhause:

Sie erhalten sämtliche Produkte aus eigener Herstellung zum Mitnehmen.

Räucherfisch-Variationen
in einer Holzkiste

sortiert, ca. 600 g mit Honig-Senf-Dip^(c.i.)

22,50 €



Räucherfisch aus unserer hauseigenen Räucherei:

- Makrele ganz oder Filet
- Heilbutt
- Aal
- Stremellachs
- Räucherlachs
- Butterfisch
- Lachsforellen

Marinaden:

- Matjes natur oder Kräuter
- Bismarckhering
- Brathering ganz oder Filet
- Fischfrikadellen



FALKENTHAL SEAFOOD

Kurpromenade 6 & Yachthafen 16 + 18
23743 Grömitz

www.falkenthal-seafood.de

