



FALKENTHAL

Seafood

Speisen & Getränke

FALKENTHAL SEAFOOD

Kurpromenade 6
23743 Grömitz

Tel. 04562 - 51 52

www.falkenthal-seafood.de

*Gerne nehmen wir Ihre Bestellung
an unserer Seafood-Theke entgegen*

¹ mit Konservierungsstoffen ² mit Lactose ³ mit Milcheiweiß ⁴ enthält Sulfite
⁵ kann die Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen

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

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

Herzlich Willkommen



Frischer Fisch pur – einfach, aber gut: So kurz lässt sich unsere Philosophie zusammenfassen. Seit 25 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.

Lois Falkenthal

Frischbratküche





FALKENTHAL

Seafood

Kleinigkeiten nach Wahl

Baguette mit Dip	3,80 €
Grüner Algensalat ⁵ mit marinierten Flusskrebse & Dip	4,80 €
Portion Stremellachs mit Dip	5,80 €
Aal (hausgeräuchert) mit Honig-Senf-Dip	6,80 €
Portion Flusskrebsefleisch mit Dip	6,80 €
Portion Nordseekrabben ¹ mit Dip	Tagespreis
Tintenfischsticks mit Knoblauch-Dip	7,50 €
Knoblauch-Peperoni-Krustini mit Käse überbacken ^{2,3}	4,50 €
Knoblauch-Baguette mit Tomate überbacken ^{2,3}	4,50 €
Backfisch mit Bratkartoffeln/ Kartoffelsalat & Remouladensauce wird mit dem SB-Pager-Service bedient	9,80 €
Dreierlei Vorspeisen- Variationen nach Wahl mit Baguette & Dip	á 100 g 5,90 €

Diese Gerichte sind in unserem SB-Bereich erhältlich und werden mit dem SB-Pager bedient

Gebratene Garnelen mit Knoblauchdip & Baguette	12,80 €
--	---------

Aus dem Suppentopf

Bouillabaise von Ostseefischen mit Baguette	6,90 €
Krabbensuppe ¹ mit Baguette	6,90 €
Kartoffellachssuppe mit Röstzwiebeln und Schwarzbrot	6,50 €



FALKENTHAL

Seafood

Alles mit frischem Salat

Kleiner Salatteller

als Beilage

4,00 €

Vorspeisensalatteller

mit Baguette

5,20 €

Schafskäse überbacken^{2,3}

mit Salat & Baguette

11,80 €

Großer Salatteller, Flusskrebisfleisch

mit Baguette & Dip

14,80 €

Großer Salatteller, Nordseekrabben¹

mit Baguette & Dip

16,80 €

Großer Salatteller, Garnelen

mit Baguette & Dip

15,80 €

Strammer Lachs

Räucherlachs auf Schwarzbrot
mit Nordseekrabben¹ & Spiegelei

15,50 €

Rösti / Bratkartoffeln mit

Flusskrebisfleisch

Sour Cream & Salatbeilage

15,80 €

Räucherlachs

Sour Cream, Island-Kaviar
& Salatbeilage

15,80 €

Räucherlachs, Gravedlachs, Nordseekrabben¹

Sour Cream, Salatbeilage
& Honig-Senf-Dip

18,80 €







FALKENTHAL

Seafood

Frisch aus eigener Herstellung

Heringe sauer eingelegt, mit Bratkartoffeln	13,80 €
Graved Lachs mit Honig-Senf-Dip, Bratkartoffeln oder Rösti	14,80 €
Stremellachs (hausgeräuchert) mit Honig-Senf-Dip, Bratkartoffeln oder warmer Kartoffel-Speck-Salat	14,80 €
Aal (hausgeräuchert) mit Honig-Senf-Dip, Bratkartoffeln oder warmer Kartoffel-Speck-Salat	15,80 €
Matjesschmaus, dreierlei Matjes mit 3 Dips, Rösti & Salat	15,80 €
Falkenthals Matjesfilets mit Zwiebel-Sahne-Sauce & Bratkartoffeln	13,80 €
Kräutermatjesfilets mit Preiselbeer- Meerrettich-Sahne & Bratkartoffeln	13,80 €
Portweinmatjes mit grünem Pfeffer & Bratkartoffeln	13,80 €
Aalrauchmatjes mit Honig-Senf-Dip & Bratkartoffeln	13,80 €
Hamburger Heringstopf mit Bratkartoffeln	14,80 €

Zu unseren Fischgerichten aus der Pfanne servieren wir Ihnen auch wahlweise Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelsalat, Pommes frites, Schwarzbrot, Baguette oder Salat.



FALKENTHAL

Seafood

*Edelfische & Meeresfrüchte serviert
auf Wok-Gemüse oder Salat*

Gebratene Jacobsmuscheln & marinierte Garnelen mit grünem Algensalat ⁵, Dip & Baguette 16,80 €

8 Riesengarnelen mit Knoblauch-Dip, Salat & Baguette 19,80 €

Falkenthal Fischteller verschiedene Edelfischfilets mit Dip, Salat oder Wok-Gemüse & Bratkartoffeln 16,90 €

Fischplatte (für 2 Personen) verschiedene Edelfischfilets, Grünschalmuscheln, Jacobsmuscheln, Garnelen, Salat, Dip & Bratkartoffeln pro Person 24,50 €

Aal gebraten, mit Bratkartoffeln, Salat oder Wok-Gemüse & Dip 20,80 €

Dorschfilet auf der Haut gebraten, mit Champagner-Senfsauce, Salat & Bratkartoffeln 16,90 €

Nordsee-Seezunge gebraten, mit Bratkartoffeln, Salat oder Wok-Gemüse & Bernaise-Dip 31,80 €

Austern Sylter Royal
(wenn vorrätig) 1 Stück 4,50 €

Austern Sylter Royal
(wenn vorrätig) 6 Stück 21,80 €

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







FALKENTHAL

Seafood

Fangfrisch auf den Teller

Scholle gebraten, mit Bratkartoffeln	14,80 €
Scholle gebraten, mit Speckstippe & Bratkartoffeln	16,80 €
Heringe gebraten, mit Bratkartoffeln	13,80 €
Heringe gebraten, mit Speckstippe & Bratkartoffeln	14,80 €
Seelachsfilet mit Remoulade & Bratkartoffeln/Kartoffelsalat	13,80 €
Dorschfilet gedämpft, mit Champagner-Senfsauce & Salzkartoffeln	14,80 €
Rotbarschfilet mit Remoulade & Bratkartoffeln/Kartoffelsalat	14,80 €
Schollenfilet gebraten, mit Remoulade & Bratkartoffeln/Kartoffelsalat	13,80 €
Lachsfilet natur gebraten, mit Bratkartoffeln, Salat & Dip	15,80 €

Fleischgerichte

Falkenthal Seafood Rumpsteak (250 g roh) mit Riesengarnele, Bernaise-Dip, Salat & Bratkartoffeln	23,80 €
Schweineschnitzel paniert, mit Bernaise-Dip, Salat & Bratkartoffeln	15,80 €



FALKENTHAL


Seafood

Folienkartoffeln mit

Nordseekrabben¹, Sour Cream & Salat	15,80 €
Räucherlachs, Sour Cream & Salat	15,80 €
Flusskrebsfleisch, Sour Cream & Salat	15,80 €
Champignons, Sour Cream & Salat	13,80 €

Pasta mit frischem Wok-Gemüse &

Lachsstreifen	13,80 €
Flusskrebsfleisch	13,80 €
Garnelen	13,80 €

 Auf Wunsch stellen wir Ihnen auch gerne ein veganes Gericht zusammen.

Zusätzliche Dips

Remoulade, Zwiebel-Sahne-Sauce, Knoblauch-Dip, Bernaise-Dip, Cocktailsauce, Honig-Senf-Dip, Speckstippe	1,50 €
Peperoni-Dip	2,50 €
außer Haus	ab 2,50 €



FALKENTHAL
am Gasthofen

FRISCHE
WESMUSCHEN
GER. MEER-
TOBELLE







FALKENTHAL

Seafood

Für den kleinen Seemann

Nudeln mit Tomatensauce	6,80 €
Kartoffelpuffer mit Apfelmus	5,50 €
Schweineschnitzel mit Pommes frites & Salat	9,80 €
Fischstäbchen mit Remoulade & Bratkartoffeln	7,80 €
Portion Pommes frites mit Majo/Ketchup	3,80 €
Kartoffelspalten mit Sauerrahm	3,80 €
Geflügel nuggets mit Pommes frites	6,90 €

Etwas Süßes hinterher

Rote Grütze mit Sahne & Vanilleeis	5,50 €
Kindereis	4,50 €







FALKENTHAL

Seafood

Biere vom Fass

Flensburger Pilsener / Alsterwasser	0,4 l	4,00 €	0,3 l	3,00 €
Flensburger Dunkel	0,4 l	4,00 €	0,3 l	3,00 €
Flensburger Hefeweizen	0,5 l	4,30 €	0,3 l	3,00 €

Alkoholfreie Getränke

Erdinger Hefeweizen alkoholfrei			0,5 l	4,30 €
Flensburger alkoholfrei			0,33 l	3,00 €
Flensburger Malz diabetikergeeignet, 16,5 kcal / Flasche			0,33 l	3,00 €
Falkenthal Tafelwasser	0,5 l	4,30 €	0,3 l	2,50 €
	1,0 l	6,00 €		
San Pellegrino	0,75 l	6,00 €		
Gerolsteiner naturell / medium	0,75 l	6,10 €		
Sinalco Cola*/**, Cola Light*/**/***/*	0,4 l	3,20 €	0,3 l	2,60 €
Cola Mix*/**/*****, Zitrone	0,4 l	3,20 €	0,3 l	2,60 €
Apfelschorle*****	0,4 l	3,20 €	0,3 l	2,60 €
Apfelsaft, Orangensaft			0,2 l	2,40 €
Rhabarberschorle Niehoffs Vaihinger			0,2 l	3,60 €
Chardonnay Traubenschorle, alkoholfrei			0,25 l	3,60 €

Heißgetränke

Cappuccino mit aufgeschäumter Milch ** / 2,3				2,60 €
Espresso einfach **				2,50 €
Espresso doppelt **				4,00 €
Latte Macchiato, Milchkaffee ** / 2,3				3,50 €
Becher Kaffee **				2,60 €
Becher Tee lose, verschiedene Sorten				3,50 €
Becher Schokolade mit Sahne 2,3				3,50 €
Pharisäer, Irish Coffee, Russische Schokolade ** / 2,3				4,50 €

Weißweine⁴

Falkenthal Hauswein	0,75 l	14,00 €	0,2 l	4,20 €
Falkenthal Grauburgunder, trocken				
„Wellenrausch“	0,75 l	17,80 €	0,2 l	4,80 €
Pinot Grigio	0,75 l	14,00 €	0,2 l	4,20 €
Chardonnay Piave DOC	1,00 l	18,70 €	0,2 l	4,20 €
Blanc de Blanc	1,00 l	14,00 €	0,2 l	3,50 €
Falkenthal Riesling, trocken	0,75 l	17,00 €	0,2 l	4,60 €



FALKENTHAL

Seafood

Falkenthal Riesling , halbtrocken	0,75 l	17,00 €	0,2 l	4,60 €
Sancerre , trocken	0,75 l	25,00 €	0,2 l	7,50 €
Chablis	0,75 l	25,00 €	0,2 l	6,50 €
Rosé	1,00 l	19,70 €	0,2 l	4,20 €
Sauvignon Blanc , trocken	0,75 l	17,50 €	0,2 l	4,80 €

Rotweine⁴

Falkenthal Hauswein	0,75 l	14,00 €	0,2 l	4,20 €
Chianti Classico D.O.C.G.	0,75 l	29,00 €		
Diavolo QbA trocken	0,75 l	8,50 €	0,2 l	4,20 €

Sekt⁴

Piccolo Fürst Metternich			0,2 l	6,30 €
Piccolo Prosecco			0,2 l	5,50 €
Prosecco / Sekt			0,75 l	17,00 €
Champagner Lanson rosé / Black Label			0,375 l	28,00 €
Champagner Lanson White Label			0,75 l	55,00 €

Apéritif⁴

Hugo / Apérol Spritz			0,2 l	5,00 €
Champagner mit Himbeeren & Minze				7,90 €

Spirituosen

Edle Ritter Obstbrände	42 %	0,02 l	4,50 €
Himbeergeist, Williams, Mirabelle			
Grappa	40 %	0,02 l	4,50 €
Fürst Bismarck	38 %	0,02 l	2,50 €
Malteser Aquavit	40 %	0,02 l	3,00 €
Jubiläums Aquavit	42 %	0,02 l	3,50 €
Linie Aquavit	41,5 %	0,02 l	3,80 €
Ramazotti, Aversa	30/32 %	0,02 l	4,00 €
Helbing Kümmel	35 %	0,02 l	2,80 €
Falkenthal Matjesschluck	32 %	0,02 l	2,60 €
Falkenthal Fischerbrand	38 %	0,02 l	4,60 €
Falkenthal Haselnuss Likör	18 %	0,02 l	4,80 €

* mit Farbstoff ** koffeinhaltig *** Süßungsmittel
**** Antioxidationsmittel ***** konserviert

Beim Verzehr von mitgebrachten Getränken in unseren Gasträumen erheben wir ein Korkengeld von 50,00 €.

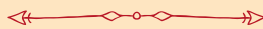


FALKENTHAL

MANUFAKTUR

Genuss für zu Hause

In unserer Manufaktur erhalten Sie sämtliche
Produkte aus eigener Herstellung:



Marinaden

Bratheringe, Bratheringsfilets, Matjes –
verschiedene Sorten & Geschmacksrichtungen,
Fischfrikadellen, Bismarck u. v. m.

Räucherfisch aus unserer hauseigenen Räucherei

**Stremellachs, Aal, Makrelen, Butterfisch,
Heilbutt, Meerforellen, Karpfen u. v. m.**
(senden wir auch gerne zu Ihnen nach Hause)

Falkenthals Saucen & Dips

**Honig-Senf-Dip, Preiselbeer-Meerrettich-
Sahne, Zwiebel-Sahne-Sauce, Bernaise-
Dip, Cocktailsauce, Remoulade, Peperoni-
Marinade, Pesto, Sour Cream, Dressing
u. v. m.**

Im Körnickerfeld finden Sie auch eine abwechs-
lungsreiche Auswahl an Platten für Ihr gemütliches
Beisammensein zu Hause oder Ihre Picknick-
Strand-Party.

Montag bis Samstag von 10-18 Uhr
Körnickerfeld 1 | 23743 Grömitz



FALKENTHAL
Seafood



FALKENTHAL SEAFOOD

Kurpromenade 6
23743 Grömitz

Tel. 04562 - 51 52

www.falkenthal-seafood.de