



FALKENTHAL

Seafood

Speisen & Getränke

SELBSTBEDIENUNG

FALKENTHAL SEAFOOD

Kurpromenade 6 & Yachthafen 16 + 18
23743 Grömitz

Tel. 0 45 62 - 51 52

www.falkenthal-seafood.de

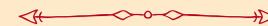


*Gerne nehmen wir Ihre Bestellung
an unserer Seafood-Theke entgegen.*

Unsere Getränkempfehlung:
**Probieren Sie unseren leckeren Hugo⁽¹⁾,
Aperol Sprizz⁽¹⁾ oder
Prosecco mit Himbeer & Minze
als Apéritif und zum Nachtisch
Falkenthals Matjesschluck.**

Unsere Weinempfehlung:

**Falkenthal Hauswein
Rotweincuvée, trocken
Falkenthal Hauswein
Weißweincuvée, trocken
Falkenthal Grauburgunder
„Wellenrausch“, trocken
Falkenthal Rosé, trocken**



Unser Seemannsfrühstück
**mit Räucherlachs, Nordseekrabben,
Rührei/Spiegelei, Räucherfisch, Wurst, Käse,
Marmelade, Garnelen auf Wok-Gemüse,
dazu Kaffee, Getränk, Orangensaft**
pro Person **14,80 €**



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 Feichtner



FALKENTHAL

Seafood

Unsere Kleinigkeiten zum Selbstabholen

Portion Gemüse aus dem Wok mit Flusskrebisfleisch & Nuss-Chutney ^(d,c,g,e,h)	8,90 €
Portion Teigtaschen mit Garnelenfüllung mit Nuss-Chutney ^(a,d,c,f,g,k,e,h)	9,80 €
Portion Blattspinat mit Gorgonzola mit Nordseekrabben & Baguette ^(2,a,d,c,g)	9,50 €
Portion Bratkartoffeln mit Remoulade ^(c,i)	4,50 €
Kleine Portion Garnelen (ca. 10 Stück) mit Knoblauch-Dip & Baguette ^(8,a,b,c,g,i)	8,90 €
Folienkartoffel mit Sour Cream & frischen Kräutern ^(1,4,8,c,i)	6,90 €
Portion Pommes frites mit Mayo ^(a,c,i) / Ketchup ⁽ⁱ⁾	4,00 €
Kartoffelspalten mit Sour Cream ^(1,8,a,c,g,j)	4,00 €
Kleiner Salat mit Mozzarella & Nuss-Chutney	8,90 €

Unsere original Falkenthal Fischbrötchen zum Selbstabholen mit ...

Matjes ^(a,d,c,g,i)	3,50 €
Kräuter matjes ^(a,d,c,g,i)	3,50 €
Pflaumen-August ^(a,d,c,g,i)	4,00 €
Bratheringsfilet ^(a,d,c,g,i)	3,50 €
Makrelenfilet ^(a,d,i)	4,50 €
Bismarckhering ^(a,d,c,g,i)	3,50 €
Fischfrikadelle ^(a,d,c,g,i) (eigene Herstellung)	3,90 €
Aal geräuchert ^(a,d,c,g,i)	5,00 €
Räucherlachs ^(a,d,c,g,i)	5,00 €
Stremellachs ^(a,d,c,g,i)	5,50 €
Nordseekrabben ^(2,a,d,c,g,i)	Tagespreis
Seelachsschnitzel ^(1,2,a,d,c,g,i) (Lachsersatz)	3,50 €
marinierten Garnelen ^(a,d,g,c,i)	5,80 €
mariniertem Flusskrebisfleisch ^(a,d,c,g,i)	5,80 €
Backfisch ^(a,d,c,g,i) (Seelachsfilet)	4,50 €





FALKENTHAL

Seafood

Aus eigener Herstellung zum Selbstabholen

Grüner Algensalat
mit marinierten Flusskrebse & Dip^(8,a,b,c,f,g,j,k) **5,80 €**

Portion Stremellachs
mit Dip & Baguette^(c,d,i) **5,80 €**

Aal hausgeräuchert
mit Honig-Senf-Dip^(a,c,d,i) **6,80 €**

Portion Flusskrebsfleisch
mit Dip^(8,a,b,c,g,i) **Tagespreis**

Portion Nordseekrabben
mit Dip^(2,8,b,c,g,i) **Tagespreis**

Hauseigene Fischfrikadelle (warm)
mit Remoulade & Baguette^(a,d,c,g,i) **4,50 €**

Tintenfischsticks
mit Knoblauch-Dip & Baguette^(8,a,c,g,j,n) **8,90 €**

Backfisch
mit Bratkartoffeln/Kartoffelsalat &
Remoulade^(a,c,d,i,j,m) **11,80 €**

Ofenfrisches zum Selbstabholen

Baguette mit Dip^(a) **3,80 €**

Knoblauch-Peperoni-Krustini
mit Käse überbacken^(8,a,h,g) **4,50 €**

Knoblauch-Baguette
mit Tomate überbacken^(1,2,4,8,a,h,g) **4,50 €**

Schafskäse überbacken
mit Baguette^(a,g) **9,80 €**

Flammkuchen classic
mit Zwiebeln & Speck^(g) **9,80 €**

Flammkuchen à la Chef^(d,g) **11,80 €**



FALKENTHAL

Seafood

Unsere Suppen-Bowls zum Selbstabholen

**Bouillabaisse von Ostseefischen
mit Baguette**^(2,3,4,8,a,b,d,g,i) **8,50 €**

**Krabbensuppe
mit Baguette**^(2,3,4,8,a,b,d,g,i) **8,50 €**

**Kartoffel-Lachssuppe
mit Röstzwiebeln**^(a,d,g,j) **8,50 €**

Unsere Pasta-Bowls zum Selbstabholen

**Pasta
mit Lachsstreifen**^(1,2,4,8,a,c,d,g,h) **14,80 €**

**Pasta
mit Garnelen**^(1,2,4,8,a,c,g,h) **14,80 €**

**Pasta
mit Putenstreifen**^(1,2,4,a,c,g,h) **14,80 €**

**Pasta
mit Spinat & Gorgonzola**^(1,2,4,a,c,g,h) **14,80 €**

*Unsere Salat-Bowls &
Feines aus dem Meer zum Selbstabholen*

Beilagensalat **4,00 €**

**Vorspeisensalatteller
mit Baguette**^(a) **5,80 €**

**Großer Salatteller Flusskrebsfleisch
mit Baguette & Dip**^(1,4,8,a,b,c,g,j) **15,80 €**

**Großer Salatteller Nordseekrabben
mit Baguette & Dip**^(1,2,4,a,b,c,j) **16,80 €**

**Großer Salatteller Garnelen
mit Baguette & Dip**^(1,4,8,a,b,c,g,j) **16,80 €**





FALKENTHAL

Seafood

Ofenkartoffeln zum Selbstabholen mit ...

**Sour Cream,
frischen Kräutern & Salat^(1,4,8,c,j)** **13,90 €**

**Räucherlachs,
Sour Cream & Salat^(1,4,8,c,d,g,i)** **15,80 €**

**Flusskrebsfleisch,
Sour Cream & Salat^(1,4,8,b,c,g,i)** **15,80 €**

**Nordseekrabben,
Sour Cream & Salat^(1,2,4,8,b,c,g,i)** **16,80 €**

Für den kleinen Seemann zum Selbstabholen

Nudeln mit Tomatensauce^(a,c) **8,90 €**

**Putenschnitzel
mit Pommes frites oder Bratkartoffeln &
Salat^(1,4,a,c)** **11,80 €**

**Fischstäbchen
mit Remoulade & Bratkartoffeln
oder Pommes^(a,c,d,i)** **8,90 €**

**Geflügelnuggets
mit Pommes frites^(a,c,j)** **8,90 €**

**Kartoffelpuffer
mit Apfelmus^(a,c)** **6,90 €**



FALKENTHAL

Seafood

Manufaktur-Spezialitäten zum Selbstabholen

Unsere hauseigenen Herings-Variationen

Unsere Empfehlung:

Probieren Sie unser selbst hergestelltes „Matjesfilet“ in verschiedenen Variationen mit Zwiebeln und Schwarzbrot.

1 Matjesfilet Natur
mit Zwiebeln, Zwiebel-Sahne-Dip &
Schwarzbrot^(a,c,d,g,i) **4,80 €**

1 Kräutermatjesfilet
mit Zwiebeln, Preiselbeer-Meerrettich-Dip &
Schwarzbrot^(1,4,8,a,c,d,g,i,j) **4,80 €**

1 Aalrauch-Matjesfilet
mit Zwiebeln, Honig-Senf-Dip &
Schwarzbrot^(a,c,d,i) **4,80 €**

1 Portwein-Matjesfilet
mit Zwiebeln, Ingwer-Chili-Dip &
Schwarzbrot^(a,c,d,j) **4,80 €**

Aus dem hauseigenen Räucherofen

Portion Stremellachs mit Dip^(c,d,i) 5,80 €

Aal hausgeräuchert
mit Honig-Senf-Dip^(a,c,d,i) **6,80 €**

Heilbutt hausgeräuchert
mit Preiselbeer-Meerrettich-Sahne &
Baguette^(8,a,c,d,i,j,g) **6,80 €**

Makrelenfilet
mit Honig-Senf-Dip & Baguette^(a,c,d,i) **4,80 €**

**Nicht nur unseren Matjes, sondern auch
unseren Brathering stellen wir selbst her.**

1 Bratheringsfilet
mit Zwiebeln, Dip & Schwarzbrot^(a,d) **4,80 €**

1 Brathering ganz
mit Zwiebeln, Dip & Schwarzbrot^(a,d) **5,00 €**





FALKENTHAL

Seafood

*Frisch aus eigener Herstellung
zum Selbstabholen*

Heringe sauer eingelegt
mit Bratkartoffeln^(a,d,i) **13,80 €**

Falkenthals Matjesfilets
mit Hausfrauensauce & Bratkartoffeln^(8,a,c,d,g,j) **13,80 €**

Kräuter matjesfilets
mit Preiselbeer-Meerrettich-Sahne &
Bratkartoffeln^(8,a,c,d,g,j,l) **13,80 €**

Stremellachs hausgeräuchert,
mit Honig-Senf-Dip, Bratkartoffeln oder
warmem Speck-Kartoffelsalat^(a,c,d,j,m) **14,80 €**

Hamburger Heringstopf
mit Bratkartoffeln^(a,c,d,g,j) **14,80 €**

Matjesschmaus Dreierlei Matjes
mit 3 Dips & Bratkartoffeln oder
Kartoffel-Speck-Salat^(8,a,c,d,g,j) **15,80 €**

Aal hausgeräuchert,
mit Honig-Senf-Dip, Bratkartoffeln oder
warmem Kartoffel-Speck-Salat^(a,c,d,j,m) **15,80 €**

Röstischmaus
Flusskrebsfleisch, Nordseekrabben &
Räucherlachs mit Sour Cream &
Salatbeilage^(1,2,4,a,b,c,d,g,j) **18,80 €**

Fleischgericht zum Selbstabholen

Schweineschnitzel 200 g, paniert
mit Bernaise-Dip, Salat & Bratkartoffeln^(1,4,a,c) **16,80 €**

Etwas Süßes hinterher zum Selbstabholen

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

*Fangfrische Klassiker auf den Teller
zum Selbstabholen*

- Seelachsfilet**
mit Remoulade & Bratkartoffeln/
Kartoffelsalat^(a,c,d,i,j,m) **14,80 €**
- Rotbarschfilet**
mit Remoulade & Bratkartoffeln/
Kartoffelsalat^(a,c,d,i,j,m) **14,80 €**
- Scholle ganz, gebraten,**
mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat &
Remoulade^(8,a,d,g) **15,80 €**
- Schollenfilet gebraten,**
mit Remoulade, gebratenen Flusskrebse &
Bratkartoffeln/Kartoffelsalat^(a,b,c,d,i,j,m) **16,80 €**
- Lachsfilet natur, gebraten,**
mit Bratkartoffeln, Salat & Dip^(1,4,a,c,d,i,j,m) **16,80 €**
- Gebratene Garnelen**
mit Knoblauch-Dip & Baguette^(8,a,b,c,g,i) **13,80 €**
- Gebratene Garnelen**
mit Wok-Gemüse, Knoblauch-Dip &
Baguette^(8,a,b,c,g,i) **16,80 €**
- Dorschfilet auf der Haut gebraten**
oder gedämpft, mit Champagner-Senfsauce,
Salat & Bratkartoffeln^(8,a,c,d,g,i) **16,90 €**
- Falkenthal Fischteller**
verschiedene Edelfischfilets mit Remoulade,
Salat oder Wok-Gemüse &
Bratkartoffeln^(1,4,8,a,c,d,g,i) **17,90 €**
- Seemannsteller**
Heringstopf in Sahne, Räucherfisch-Variationen,
Spiegelei & Bratkartoffeln^(c,d,g,i) **15,80 €**
- Nordsee-Seezunge 600 g, gebraten,**
mit Bratkartoffeln, Salat oder
Wok-Gemüse & Béarnaise-Dip^(1,4,8,a,c,d,g,i) **Tagespreis**



FALKENTHAL

Seafood

Genuss für Zuhause zum Selbstabholen:

Sie erhalten sämtliche Produkte aus eigener Herstellung zum Mitnehmen.

Räucherfisch-Variationen

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

14,80 €



Räucherfisch aus unserer hauseigenen Räucherei zum Selbstabholen:

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

Marinaden:

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

Falkenthals Saucen & Dips:

- Honig-Senf-Dip^(c,i)
- Preiselbeer-Meerrettich-Sahne^(8,c,d,g,j,l)
- Zwiebel-Sahne-Sauce^(a,c,g,i)
- Béarnaise-Dip^(c,g,i)
- Cocktailsauce^(c,g,i)
- Remoulade^(c,i)
- Peperoni-Dip^(g,h)
- Pesto rot oder grün^(g,h,i)
- Sour Cream^(c,g,i)
- Knoblauch-Dip^(c,g,i)
- Chilli-Ingwer-Dip^(c,d,g,i)
- Dressing

Unsere Saucen außer Haus

ab 2,50 €





FALKENTHAL

Seafood

Biere

Flensburger Pilsener (vom Fass)	0,4 l	4,30 €	0,3 l	3,30 €
Flensburger Weizen (vom Fass)			0,5 l	4,50 €
Alsterwasser	0,4 l	4,30 €	0,3 l	3,30 €
Flensburger Dunkel			0,33 l	3,30 €
Schneider Weisse			0,5 l	4,50 €

Alkoholfreie Getränke

Erdinger Hefeweizen alkoholfrei			0,5 l	4,30 €
Flensburger alkoholfrei			0,33 l	3,30 €
Flensburger Malz diabetikergesegnet 16,5 kcal/Flasche			0,33 l	3,30 €
Falkenthal Tafelwasser			0,3 l	2,50 €
Magnus medium oder still			0,75 l	6,20 €
Apfelsaft, Orangensaft			0,2 l	2,60 €
Viva con Aqua laut oder leise			0,33 l	3,30 €
fritz-kola			0,33 l	3,30 €
fritz-kola ohne Zucker			0,33 l	3,30 €
fritz-limo orange			0,33 l	3,30 €
fritz-limo zitrone			0,33 l	3,30 €
fritz-misch-masch			0,33 l	3,30 €
fritz-limo apfel-kirsch-holunder			0,33 l	3,30 €
fritz-limo honigmelone			0,33 l	3,30 €
fritz-spritz bio-traubenschorle			0,33 l	3,30 €
fritz-spritz bio-apfelschorle			0,33 l	3,30 €
fritz-spritz bio-rhabarberschorle			0,33 l	3,30 €

Heißgetränke

Cappuccino mit aufgeschäumter Milch ⁽⁹⁾		3,20 €
Espresso einfach ⁽⁹⁾		3,00 €
Espresso doppelt ⁽⁹⁾		4,50 €
Latte Macchiato / Milchkafee ⁽⁹⁾		3,80 €
Becher Darboven Kaffee		3,00 €
Becher Darboven Tee		3,50 €
Becher Schokolade mit Sahne		4,00 €
Pharisäer / Irish Coffee / Russische Schokolade ⁽⁹⁾		4,90 €



FALKENTHAL

Seafood

Weißweine

Falkenthal Hauswein	0,75 l	15,00 €	0,2 l	4,50 €
Falkenthal Grauburgunder trocken „Wellenrausch“	0,75 l	17,80 €	0,2 l	5,00 €
Pinot Grigio	0,75 l	15,60 €	0,2 l	4,50 €
Chardonnay Piava DOC	1,00 l	18,70 €	0,2 l	4,50 €
Falkenthal Riesling trocken	0,75 l	17,00 €	0,2 l	4,90 €
Falkenthal Riesling halbtrocken	0,75 l	17,00 €	0,2 l	4,60 €
Sancerre trocken	0,75 l	28,00 €	0,2 l	7,50 €
Chablis	0,75 l	28,00 €	0,2 l	6,50 €
Falkenthal Rosé trocken	0,75 l	17,00 €	0,2 l	4,50 €
Sauvignon Blanc trocken	0,75 l	17,50 €	0,2 l	5,80 €

Rotweine

Falkenthal Hauswein	0,75 l	15,00 €	0,2 l	4,50 €
Chianti Classic D.O.C.G.	0,75 l	29,00 €		

Prosecco / Champagner

Prosecco	0,75 l	17,00 €	0,2 l	5,50 €
Champagner Lanson rosé Black Label	0,375 l	30,00 €		
Champagner Lanson White Label	0,75 l	60,00 €		

Apéritif

Hugo ⁽¹⁾			0,2 l	5,50 €
Aperol Sprizz ⁽¹⁾			0,2 l	5,50 €
Prosecco mit Himbeer & Minze			0,2 l	5,50 €
Prosecco mit Sanddorn			0,2 l	5,50 €

Spirituosen

Falkenthal Obstbrände: -Himbeergeist -Williams -Mirabelle	42 %	0,02 l	4,50 €
Grappa	40 %	0,02 l	4,50 €
Fürst Bismarck	38 %	0,02 l	2,50 €
Malteser Aquavit	40 %	0,02 l	3,00 €
Jubiläums Akvavit	42 %	0,02 l	3,50 €
Linie Aquavit	41,5 %	0,02 l	3,80 €
Ramazzotti	30 %	0,02 l	4,00 €
Helbing Kümmel	35 %	0,02 l	2,80 €
Falkenthal Matjesschluck	32 %	0,02 l	2,80 €



MAGNUS^{oo} NA KLAR!

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 Glutenhaltiges 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 Sulfite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



FALKENTHAL SEAFOOD

Kurpromenade 6 & Yachthafen 16 + 18
23743 Grömitz

Tel. 0 45 62 - 51 52

www.falkenthal-seafood.de