



# FALKENTHAL

## *Seafood*

*Speisen & Getränke*

**SELBSTBEDIENUNG**

**FALKENTHAL SEAFOOD**

Kurpromenade 6 & Yachthafen 16 + 18  
23743 Grömitz

Tel. 0 45 62 - 51 52

[www.falkenthal-seafood.de](http://www.falkenthal-seafood.de)



FALKENT  
PILSENER BEER

FALKENT  
*Chagford*

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

*Unsere Getränkempfehlung:*

**Probieren Sie unseren leckeren Hugo<sup>(1)</sup>,  
Aperol Sprizz<sup>(1)</sup> oder  
Prosecco mit Himbeer & Minze  
als Apéritif und zum Nachtisch  
Falkenthals Matjesschluck oder  
Fischkuss de Luxe (Kräuterfruchtlikör).**

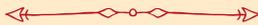
*Unsere Weinempfehlung:*

**Falkenthal Hauswein  
Rotweincuvée, trocken**

**Falkenthal Hauswein  
Weißweincuvée, trocken  
oder Riesling**

**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 15,80 €**



Fischbratäcker

## *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*

<b>Portion Gemüse aus dem Wok</b> mit Flusskrebisfleisch & Nuss-Chutney <sup>(d,c,g,e,h)</sup>	<b>9,80 €</b>
<b>Portion Teigtaschen mit Garnelenfüllung</b> mit Nuss-Chutney <sup>(a,d,c,f,g,k,e,h)</sup>	<b>12,80 €</b>
<b>Portion Blattspinat mit Gorgonzola</b> mit Nordseekrabben & Baguette <sup>(2,a,d,c,g)</sup>	<b>14,80 €</b>
<b>Portion Bratkartoffeln mit Remoulade<sup>(c,i)</sup></b>	<b>4,80 €</b>
<b>Kleine Portion Garnelen (ca. 10 Stück)</b> mit Knoblauch-Dip & Baguette <sup>(8,a,b,c,g,j)</sup>	<b>9,80 €</b>
<b>Folienkartoffel</b> mit Sour Cream & frischen Kräutern <sup>(1,4,8,c,j)</sup>	<b>7,80 €</b>
<b>Portion Pommes frites</b> mit Mayo <sup>(a,c,i)</sup> / Ketchup <sup>(i)</sup>	<b>4,00 €</b>
<b>Kartoffelspalten mit Sour Cream<sup>(1,8,a,c,g,j)</sup></b>	<b>4,20 €</b>
<b>Kleiner Salat</b> mit Mozzarella & Nuss-Chutney	<b>9,50 €</b>

### *Unsere original Falkenthal Fischbrötchen zum Selbstabholen mit ...*

<b>Matjes<sup>(a,d,c,g,j)</sup></b>	<b>4,00 €</b>
<b>Kräuter matjes<sup>(a,d,c,g,j)</sup></b>	<b>4,00 €</b>
<b>Pflaumen-August<sup>(a,d,c,g,j)</sup></b>	<b>4,50 €</b>
<b>Bratheringsfilet<sup>(a,d,c,g,j)</sup></b>	<b>4,00 €</b>
<b>Makrelenfilet<sup>(a,d,j)</sup></b>	<b>4,50 €</b>
<b>Bismarckhering<sup>(a,d,c,g,j)</sup></b>	<b>4,00 €</b>
<b>Fischfrikadelle<sup>(a,d,c,g,j)</sup> (eigene Herstellung)</b>	<b>4,30 €</b>
<b>Aal geräuchert<sup>(a,d,c,g,j)</sup></b>	<b>5,50 €</b>
<b>Räucherlachs<sup>(a,d,c,g,j)</sup></b>	<b>5,50 €</b>
<b>Stremellachs<sup>(a,d,c,g,j)</sup></b>	<b>5,80 €</b>
<b>Nordseekrabben<sup>(2,a,d,c,g,j)</sup></b>	<b>Tagespreis</b>
<b>Seelachsschnitzel<sup>(1,2,a,d,c,g,j)</sup> (Lachsersatz)</b>	<b>4,00 €</b>
<b>marinierten Garnelen<sup>(a,d,g,c,j)</sup></b>	<b>6,50 €</b>
<b>mariniertem Flusskrebisfleisch<sup>(a,d,c,g,j)</sup></b>	<b>6,50 €</b>
<b>Backfisch<sup>(a,d,c,g,j)</sup> (Seelachsfilet)</b>	<b>5,00 €</b>





# FALKENTHAL

## Seafood

### *Aus eigener Herstellung zum Selbstabholen*

<b>Grüner Algensalat</b> mit marinierten Flusskrebse & Dip <sup>(8,a,b,c,f,g,j,k)</sup>	<b>6,80 €</b>
<b>Portion Stremellachs</b> mit Dip & Baguette <sup>(c,d,i)</sup>	<b>6,80 €</b>
<b>Aal hausgeräuchert</b> mit Honig-Senf-Dip <sup>(a,c,d,i)</sup>	<b>7,80 €</b>
<b>Portion Flusskrebsfleisch</b> mit Dip <sup>(8,a,b,c,g,i)</sup>	<b>Tagespreis</b>
<b>Portion Nordseekrabben</b> mit Dip <sup>(2,8,b,c,g,i)</sup>	<b>Tagespreis</b>
<b>Hauseigene Fischfrikadelle (warm)</b> mit Remoulade & Baguette <sup>(a,d,c,g,j)</sup>	<b>4,80 €</b>
<b>Tintenfischsticks</b> mit Knoblauch-Dip & Baguette <sup>(8,a,c,g,j,n)</sup>	<b>9,80 €</b>
<b>Backfisch</b> mit Bratkartoffeln/Kartoffelsalat & Remoulade <sup>(a,c,d,i,j,m)</sup>	<b>12,80 €</b>

### *Ofenfrisches zum Selbstabholen*

<b>Baguette mit Dip<sup>(a)</sup></b>	<b>4,20 €</b>
<b>Knoblauch-Peperoni-Krustini</b> mit Käse überbacken <sup>(8,a,h,g)</sup>	<b>4,80 €</b>
<b>Knoblauch-Baguette</b> mit Tomate überbacken <sup>(1,2,4,8,a,h,g)</sup>	<b>4,80 €</b>
<b>Schafskäse überbacken</b> mit Baguette & Salat <sup>(a,g)</sup>	<b>14,80 €</b>
<b>Flammkuchen classic</b> mit Zwiebeln & Speck <sup>(g)</sup>	<b>11,80 €</b>
<b>Flammkuchen à la Chef<sup>(d,g)</sup></b>	<b>14,80 €</b>





# FALKENTHAL

## Seafood

### *Unsere Suppen-Bowls zum Selbstabholen*

<b>Bouillabaisse von Ostseefischen mit Baguette</b> <sup>(2,3,4,8,a,b,d,g,i)</sup>	<b>9,50 €</b>
<b>Krabbensuppe mit Baguette</b> <sup>(2,3,4,8,a,b,d,g,i)</sup>	<b>9,50 €</b>
<b>Kartoffel-Lachssuppe mit Röstzwiebeln</b> <sup>(a,d,g,j)</sup>	<b>9,50 €</b>

### *Unsere Pasta-Bowls zum Selbstabholen*

<b>Pasta mit Lachsstreifen</b> <sup>(1,2,4,8,a,c,d,g,h)</sup>	<b>15,80 €</b>
<b>Pasta mit Garnelen</b> <sup>(1,2,4,8,a,c,g,h)</sup>	<b>15,80 €</b>
<b>Pasta mit Putenstreifen</b> <sup>(1,2,4,a,c,g,h)</sup>	<b>15,80 €</b>
<b>Pasta mit Spinat &amp; Gorgonzola</b> <sup>(1,2,4,a,c,g,h)</sup>	<b>15,80 €</b>

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

<b>Beilagensalat</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Vorspeisensalatteller mit Baguette</b> <sup>(a)</sup>	<b>6,90 €</b>
<b>Kleiner Salat mit Mozzarella &amp; Nuss-Chutney</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Großer Salatteller Flusskrebisfleisch mit Baguette &amp; Dip</b> <sup>(1,4,8,a,b,c,g,j)</sup>	<b>16,80 €</b>
<b>Großer Salatteller Nordseekrabben mit Baguette &amp; Dip</b> <sup>(1,2,4,a,b,c,j)</sup>	<b>17,80 €</b>
<b>Großer Salatteller Garnelen mit Baguette &amp; Dip</b> <sup>(1,4,8,a,b,c,g,j)</sup>	<b>17,80 €</b>





# FALKENTHAL

## Seafood

### *Ofenkartoffeln zum Selbstabholen mit ...*

<b>Sour Cream, frischen Kräutern &amp; Salat<sup>(1,4,8,c,i)</sup></b>	<b>14,90 €</b>
<b>Räucherlachs, Sour Cream &amp; Salat<sup>(1,4,8,c,d,g,i)</sup></b>	<b>16,80 €</b>
<b>Flusskrebsfleisch, Sour Cream &amp; Salat<sup>(1,4,8,b,c,g,i)</sup></b>	<b>16,80 €</b>
<b>Nordseekrabben, Sour Cream &amp; Salat<sup>(1,2,4,8,b,c,g,i)</sup></b>	<b>17,80 €</b>

### *Für den kleinen Seemann zum Selbstabholen*

<b>Nudeln mit Tomatensauce<sup>(a,c)</sup></b>	<b>8,90 €</b>
<b>Putenschnitzel mit Pommes frites oder Bratkartoffeln &amp; Salat<sup>(1,4,a,c)</sup></b>	<b>13,80 €</b>
<b>Fischstäbchen mit Remoulade &amp; Bratkartoffeln oder Pommes<sup>(a,c,d,i)</sup></b>	<b>8,90 €</b>
<b>Geflügelnuggets mit Pommes frites<sup>(a,c,i)</sup></b>	<b>9,80 €</b>
<b>Kartoffelpuffer mit Apfelmus<sup>(a,c)</sup></b>	<b>6,90 €</b>



ELIANTHUS



# 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<sup>(a,c,d,g,i)</sup> **4,90 €**

**1 Kräutermatjesfilet**  
mit Zwiebeln, Preiselbeer-Meerrettich-Dip &  
Schwarzbrot<sup>(1,4,8,a,c,d,g,i,j)</sup> **4,90 €**

**1 Aalrauch-Matjesfilet**  
mit Zwiebeln, Honig-Senf-Dip &  
Schwarzbrot<sup>(a,c,d,i)</sup> **4,90 €**

**1 Portwein-Matjesfilet**  
mit Zwiebeln, Ingwer-Chili-Dip &  
Schwarzbrot<sup>(a,c,d,i)</sup> **4,90 €**

*Aus dem hauseigenen Räucherofen*

**Portion Stremellachs mit Dip & Baguette<sup>(c,d,i)</sup> 6,80 €**

**Aal hausgeräuchert**  
mit Honig-Senf-Dip<sup>(a,c,d,i)</sup> **7,80 €**

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

**Makrelenfilet**  
mit Honig-Senf-Dip & Baguette<sup>(a,c,d,i)</sup> **4,90 €**

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

**1 Bratheringsfilet**  
mit Zwiebeln, Dip & Schwarzbrot<sup>(a,d)</sup> **4,90 €**

**1 Brathering ganz**  
mit Zwiebeln, Dip & Schwarzbrot<sup>(a,d)</sup> **5,20 €**



**FALKENTHAL**

Original  
Honig-senf



# FALKENTHAL

## Seafood

*Frisch aus eigener Herstellung  
zum Selbstabholen*

### Seemannsteller

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

**Heringe** sauer eingelegt  
mit Bratkartoffeln<sup>(a,d,i)</sup> **14,80 €**

**Falkenthals Matjesfilets**  
mit Hausfrauensauce & Bratkartoffeln<sup>(8,a,c,d,g,i)</sup> **14,80 €**

**Kräutermatjesfilets**  
mit Preiselbeer-Meerrettich-Sahne &  
Bratkartoffeln<sup>(8,a,c,d,g,j,l)</sup> **14,80 €**

**Stremellachs** hausgeräuchert,  
mit Honig-Senf-Dip, Bratkartoffeln oder  
warmem Speck-Kartoffelsalat<sup>(a,c,d,j,m)</sup> **15,80 €**

**Hamburger Heringstopf**  
mit Bratkartoffeln<sup>(a,c,d,g,j)</sup> **15,80 €**

**Matjesschmaus Dreierlei Matjes**  
mit 3 Dips & Bratkartoffeln oder  
Kartoffel-Speck-Salat<sup>(8,a,c,d,g,j)</sup> **16,90 €**

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

**Röstischmaus**  
Flusskrebsfleisch, Nordseekrabben &  
Räucherlachs mit Sour Cream &  
Salatbeilage<sup>(1,2,4,a,b,c,d,g,i)</sup> **19,80 €**

**Unser Spicy Seafood Burger**  
mit pikantem Dip, Garnelen, mit Käse überbacken,  
Pommes frites & Salatbeilage **16,80 €**

*Fleischgericht zum Selbstabholen*

**Schweineschnitzel** 200 g, paniert  
mit Bernaise-Dip, Salat & Bratkartoffeln<sup>(1,4,a,c)</sup> **17,80 €**



FALL FESTIVAL





# FALKENTHAL

## Seafood

### *Fangfrische Klassiker auf den Teller zum Selbstabholen*

<b>Seelachsfilet</b> mit Remoulade & Bratkartoffeln/ Kartoffelsalat <sup>(a,c,d,i,j,m)</sup>	<b>15,80 €</b>
<b>Rotbarschfilet</b> mit Remoulade & Bratkartoffeln/ Kartoffelsalat <sup>(a,c,d,i,j,m)</sup>	<b>16,80 €</b>
<b>Scholle ganz</b> , gebraten, mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat & Remoulade <sup>(8,a,d,g)</sup>	<b>16,80 €</b>
<b>Schollenfilet</b> gebraten, mit Remoulade, gebratenen Flusskrebse & Bratkartoffeln/Kartoffelsalat <sup>(a,b,c,d,i,j,m)</sup>	<b>17,80 €</b>
<b>Lachsfilet</b> natur, gebraten, mit Bratkartoffeln, Salat & Dip <sup>(1,4,a,c,d,i,j,m)</sup>	<b>17,80 €</b>
<b>Gebratene Garnelen</b> mit Knoblauch-Dip & Baguette <sup>(8,a,b,c,g,j)</sup>	<b>14,80 €</b>
<b>Gebratene Garnelen</b> mit Wok-Gemüse, Knoblauch-Dip & Baguette <sup>(8,a,b,c,g,j)</sup>	<b>16,80 €</b>
<b>Dorschfilet</b> auf der Haut gebraten oder gedämpft, mit Champagner-Senfsauce, Salat & Bratkartoffeln <sup>(8,a,c,d,g,j)</sup>	<b>17,90 €</b>
<b>Falkenthal Fischteller</b> verschiedene Edelfischfilets mit Remoulade, Salat oder Wok-Gemüse & Bratkartoffeln <sup>(1,4,8,a,c,d,g,j)</sup>	<b>18,80 €</b>
<b>Nordsee-Seezunge</b> 600 g, gebraten, mit Bratkartoffeln, Salat oder Wok-Gemüse & Béarnaise-Dip <sup>(1,4,8,a,c,d,g,j)</sup>	<b>Tagespreis</b>

### *Etwas Süßes hinterher zum Selbstabholen*

<b>Vanilleeis</b> mit Sahne & Schokoladensauce <sup>(1,8,a,c,g,h)</sup>	<b>5,80 €</b>
<b>Rote Grütze</b> mit Sahne & Vanilleeis <sup>(1,8,a,c,g,h)</sup>	<b>5,80 €</b>



**FALKENTHAL**

*Seafood*



# FALKENTHAL

## Seafood

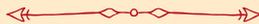
### *Genuss für Zuhause zum Selbstabholen:*

Sie erhalten sämtliche Produkte aus eigener Herstellung zum Mitnehmen.

#### Räucherfisch-Variationen

sortiert, ca. 600 g mit Honig-Senf-Dip<sup>(c,i)</sup>

15,80 €



### *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<sup>(c,i)</sup>
- Preiselbeer-Meerrettich-Sahne<sup>(8,c,d,g,j,l)</sup>
- Zwiebel-Sahne-Sauce<sup>(a,c,g,i)</sup>
- Béarnaise-Dip<sup>(c,g,i)</sup>
- Cocktailsauce<sup>(c,g,i)</sup>
- Remoulade<sup>(c,i)</sup>
- Peperoni-Dip<sup>(g,h)</sup>
- Pesto rot oder grün<sup>(g,h,i)</sup>
- Sour Cream<sup>(c,g,j)</sup>
- Knoblauch-Dip<sup>(c,g,i)</sup>
- Chilli-Ingwer-Dip<sup>(c,d,g,i)</sup>
- Dressing

Unsere Saucen außer Haus

ab 2,50 €





# FALKENTHAL

## Seafood

### *Biere*

Flensburger Pilsener (vom Fass)	0,4 l	4,50 €	0,3 l	3,50 €
Flensburger Weizen (vom Fass)			0,5 l	5,00 €
Alsterwasser	0,4 l	4,50 €	0,3 l	3,50 €
Flensburger Dunkel			0,33 l	3,50 €
Schneider Weisse			0,5 l	5,00 €

### *Alkoholfreie Getränke*

Erdinger Hefeweizen alkoholfrei			0,5 l	5,00 €
Flensburger alkoholfrei			0,33 l	3,50 €
Flensburger Malz diabetikerggeeignet 16,5 kcal/Flasche			0,33 l	3,50 €
Magnus medium oder still			0,75 l	6,20 €
Apfelsaft, Orangensaft			0,2 l	3,20 €
Viva con Agua laut oder leise			0,33 l	3,50 €
fritz-kola			0,33 l	3,50 €
fritz-kola ohne Zucker			0,33 l	3,50 €
fritz-limo orange			0,33 l	3,50 €
fritz-limo zitrone			0,33 l	3,50 €
fritz-misch-masch			0,33 l	3,50 €
fritz-limo apfel-kirsch-holunder			0,33 l	3,50 €
fritz-limo honigmelone			0,33 l	3,50 €
fritz-spritz bio-traubenschorle			0,33 l	3,50 €
fritz-spritz bio-apfelschorle			0,33 l	3,50 €
fritz-spritz bio-rhabarberschorle			0,33 l	3,50 €

### *Heißgetränke*

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



# FALKENTHAL

## Seafood

### Weißweine

Falkenthal Hauswein	0,75 l	17,50 €	0,2 l	4,80 €
Falkenthal Grauburgunder trocken „Wellenrausch“	0,75 l	19,80 €	0,2 l	5,50 €
Pinot Grigio	0,75 l	18,50 €	0,2 l	5,00 €
Chardonnay Piava DOC	1,00 l	20,00 €	0,2 l	5,00 €
Falkenthal Riesling trocken	0,75 l	19,00 €	0,2 l	5,00 €
Falkenthal Riesling halbtrocken	0,75 l	19,00 €	0,2 l	5,00 €
Sancerre trocken	0,75 l	30,00 €	0,2 l	7,80 €
Chablis	0,75 l	30,00 €	0,2 l	7,80 €
Falkenthal Rosé trocken	0,75 l	17,50 €	0,2 l	4,80 €
Sauvignon Blanc trocken	0,75 l	20,00 €	0,2 l	6,00 €

### Rotweine

Falkenthal Hauswein	0,75 l	17,50 €	0,2 l	4,80 €
Chianti Classic D.O.C.G.	0,75 l	29,50 €		

### Prosecco / Champagner

Prosecco	0,75 l	19,00 €	0,2 l	5,80 €
Champagner Lanson rosé Black Label	0,375 l	40,00 €		
Champagner Lanson White Label	0,75 l	70,00 €		

### Apéritif

Hugo <sup>(1)</sup>			0,2 l	5,80 €
Aperol Sprizz <sup>(1)</sup>			0,2 l	5,80 €
Prosecco mit Himbeer & Minze			0,2 l	5,80 €
Prosecco mit Sanddorn			0,2 l	5,80 €

### Spirituosen

Falkenthal Obstbrände: -Himbeergeist -Williams -Mirabelle	42 %	0,02 l	5,00 €
Grappa	40 %	0,02 l	4,50 €
Fürst Bismarck	38 %	0,02 l	3,00 €
Malterer Aquavit	40 %	0,02 l	4,00 €
Jubiläums Akvavit	42 %	0,02 l	4,00 €
Linie Aquavit	41,5 %	0,02 l	4,50 €
Ramazzotti	30 %	0,04 l	4,50 €
Helbing Kümmel	35 %	0,02 l	3,00 €
Falkenthal Matjesschluck	32 %	0,02 l	3,00 €
Fischkuss de Luxe (Kräuterfruchtlikör)	40 %	0,02 l	3,50 €



## MAGNUS<sup>oo</sup> 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 Sulfit
- 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](http://www.falkenthal-seafood.de)