



FALKENTHAL

Seafood

Speisen & Getränke

SELBSTBEDIENUNG

FALKENTHAL SEAFOOD

Kurpromenade 6 & Yachthafen 16 + 18
23743 Grömitz

Tel. 0 45 62 - 51 52

www.falkenthal-seafood.de



FALKENT
PILSENER BEER

FALKENT
England

*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 oder
Fischkuss de Luxe (Kräuterfruchtlikör).**

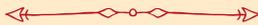
Unsere Weinempfehlung:

**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 Feilich





FALKENTHAL

Seafood

Unsere Kleinigkeiten zum Selbstabholen

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

Unsere original Falkenthal Fischbrötchen zum Selbstabholen mit ...

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





FALKENTHAL

Seafood

Aus eigener Herstellung zum Selbstabholen

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

Ofenfrisches zum Selbstabholen

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





FALKENTHAL

Seafood

Unsere Suppen-Bowls zum Selbstabholen

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

Unsere Pasta-Bowls zum Selbstabholen

Pasta mit Lachsstreifen ^(1,2,4,8,a,c,d,g,h)	15,80 €
Pasta mit Garnelen ^(1,2,4,8,a,c,g,h)	15,80 €
Pasta mit Putenstreifen ^(1,2,4,a,c,g,h)	15,80 €
Pasta mit Spinat & Gorgonzola ^(1,2,4,a,c,g,h)	15,80 €

Unsere Salat-Bowls & Feines aus dem Meer zum Selbstabholen

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





FALKENTHAL

Seafood

Ofenkartoffeln zum Selbstabholen mit ...

Sour Cream, frischen Kräutern & Salat^(1,4,8,c,i)	14,90 €
Räucherlachs, Sour Cream & Salat^(1,4,8,c,d,g,i)	16,80 €
Flusskrebsfleisch, Sour Cream & Salat^(1,4,8,b,c,g,i)	16,80 €
Nordseekrabben, Sour Cream & Salat^(1,2,4,8,b,c,g,i)	17,80 €

Für den kleinen Seemann zum Selbstabholen

Nudeln mit Tomatensauce^(a,c)	8,90 €
Putenschnitzel mit Pommes frites oder Bratkartoffeln & Salat^(1,4,a,c)	13,80 €
Fischstäbchen mit Remoulade & Bratkartoffeln oder Pommes^(a,c,d,i)	8,90 €
Geflügelnuggets mit Pommes frites^(a,c,i)	9,80 €
Kartoffelpuffer mit Apfelmus^(a,c)	6,90 €



ELIAYEN 



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) **4,90 €**

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

1 Aalrauch-Matjesfilet
mit Zwiebeln, Honig-Senf-Dip &
Schwarzbrot^(a,c,d,j) **4,90 €**

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

Aus dem hauseigenen Räucherofen

Portion Stremellachs mit Dip & Baguette^(c,d,i) 6,80 €

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) **4,90 €**

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

1 Bratheringsfilet
mit Zwiebeln, Dip & Schwarzbrot^(a,d) **4,90 €**

1 Brathering ganz
mit Zwiebeln, Dip & Schwarzbrot^(a,d) **5,20 €**




FALKENTHAL

Original
Honig-senf



FALKENTHAL

Seafood

*Frisch aus eigener Herstellung
zum Selbstabholen*

Seemannsteller

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

Heringe sauer eingelegt
mit Bratkartoffeln^(a,d,i) **14,80 €**

Falkenthals Matjesfilets
mit Hausfrauensauce & Bratkartoffeln^(8,a,c,d,g,i) **14,80 €**

Kräutermatjesfilets
mit Preiselbeer-Meerrettich-Sahne &
Bratkartoffeln^(8,a,c,d,g,i,l) **14,80 €**

Stremellachs hausgeräuchert,
mit Honig-Senf-Dip, Bratkartoffeln oder
warmem Speck-Kartoffelsalat^(a,c,d,i,m) **15,80 €**

Hamburger Heringstopf
mit Bratkartoffeln^(a,c,d,g,i) **15,80 €**

Matjesschmaus Dreierlei Matjes
mit 3 Dips & Bratkartoffeln oder
Kartoffel-Speck-Salat^(8,a,c,d,g,i) **16,90 €**

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

Röstischmaus
Flusskrebsfleisch, Nordseekrabben &
Räucherlachs mit Sour Cream &
Salatbeilage^(1,2,4,a,b,c,d,g,i) **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^(1,4,a,c) **17,80 €**



FALL FESTIVAL





FALKENTHAL

Seafood

Fangfrische Klassiker auf den Teller zum Selbstabholen

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

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



FALKENTHAL

Seafood

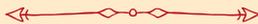
Genuss für Zuhause zum Selbstabholen:

Sie erhalten sämtliche Produkte aus eigener Herstellung zum Mitnehmen.

Räucherfisch-Variationen

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

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^(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,j)
- 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	4,50 €	0,3 l	3,50 €
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 ⁽⁹⁾				3,50 €
Espresso einfach ⁽⁹⁾				3,00 €
Espresso doppelt ⁽⁹⁾				4,50 €
Latte Macchiato / Milchkaffee ⁽⁹⁾				4,00 €
Becher Darboven Kaffee				3,50 €
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	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 ⁽¹⁾			0,2 l	5,80 €
Aperol Sprizz ⁽¹⁾			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^{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 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