



FALKENTHAL

Seafood

Speisen & Getränke

SELBSTBEDIENUNG
KURPROMENADE

FALKENTHAL SEAFOOD

Kurpromenade 6 & Yachthafen 16 + 18
23743 Grömitz

www.falkenthal-seafood.de



FALKENTHAL
1877
PINNACLES
EST. 1877

FALKENTHAL
Chardonnay



FALKENTHAL

Seafood

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 **16,80 €**

Strammer Lachs

auf Schwarzbrot mit Nordseekrabben
und Spiegelei

pro Person **11,80 €**

Unsere original Falkenthal Fischbrötchen mit ...

Matjes ^(a,d,c,g,i)	4,00 €
Kräutermatjes ^(a,d,c,g,i)	4,00 €
Pflaumen-August ^(a,d,c,g,i)	5,00 €
Bratheringsfilet ^(a,d,c,g,i)	4,00 €
Makrelenfilet ^(a,d,j)	5,50 €
Bismarckhering ^(a,d,c,g,i)	4,00 €
Fischfrikadelle ^(a,d,c,g,i) (eigene Herstellung)	4,50 €
Aal geräuchert ^(a,d,c,g,i)	5,50 €
Räucherlachs ^(a,d,c,g,i)	6,50 €
Stremellachs ^(a,d,c,g,i)	6,80 €
Nordseekrabben ^(2,a,d,c,g,i)	8,50 €
Seelachsschnitzel ^(1,2,a,d,c,g,i) (Lachsersatz)	4,00 €
marinierten Garnelen ^(a,d,g,c,j)	6,50 €
mariniertem Flusskrebsfleisch ^(a,d,c,g,i)	6,50 €
Backfisch ^(a,d,c,g,i) (Seelachsfilet)	5,50 €





FALKENTHAL

Seafood

Manufaktur-Spezialitäten

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,j) | 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,i) | 4,90 € |
| 1 Portwein-Matjesfilet
mit Zwiebeln, Ingwer-Chili-Dip &
Schwarzbrot ^(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) | 5,50 € |

Aus dem hauseigenen Räucherofen

- | | |
|--|---------------|
| Portion Stremellachs mit Dip & Baguette ^(c,d,i) | 7,50 € |
| 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) | 5,50 € |





FALKENTHAL

Seafood

Unsere Kleinigkeiten

Grüner Algensalat mit marinierten Flusskrebse & Dip ^(8,a,b,c,f,g,j,k)	7,80 €
Portion Nordseekrabben mit Dip ^(2,8,b,c,g,i)	10,90 €
Hauseigene Fischfrikadelle (warm) mit Remoulade & Baguette ^(a,d,c,g,i)	5,20 €
Portion Gemüse aus dem Wok mit Flusskrebsfleisch & Nuss-Chutney ^(d,c,g,e,h)	9,80 €
Portion Blattspinat mit Gorgonzola mit Nordseekrabben & Baguette ^(2,a,d,c,g)	14,80 €

Für den kleinen Hunger vorweg

Baguette mit Dip^(a)	4,20 €
Knoblauch-Peperoni-Krustini mit Käse überbacken ^(8,a,h,g)	4,90 €
Knoblauch-Baguette mit Tomate überbacken ^(1,2,4,8,a,h,g)	4,90 €





FALKENTHAL

Seafood

Unsere Salate mit feiner Ergänzung aus dem Meer

Beilagensalat	4,20 €
Großer Salatteller mit Baguette & Dip ...	
... mit Flusskrebsfleisch ^(1,4,8,a,b,c,g,i)	16,20 €
... mit Nordseekrabben ^(1,2,4,a,b,c,i)	17,20 €
... mit Garnelen ^(1,4,8,a,b,c,g,i)	17,20 €

Unsere Suppen

Bouillabaisse von Ostseefischen mit Baguette^(2,3,4,8,a,b,d,g,i)	10,80 €
Krabbensuppe mit Baguette^(2,3,4,8,a,b,d,g,i)	9,80 €
Kartoffel-Lachssuppe mit Röstzwiebeln^(a,d,g,i)	9,80 €

Unsere Pasta

Pasta auf Weißweinsauce, Wok-Gemüse und pikanter Note ...	
... mit Lachsstreifen ^(1,2,4,8,a,c,d,g,h)	16,80 €
... mit Garnelen ^(1,2,4,8,a,c,g,h)	16,80 €
... mit Putenstreifen ^(1,2,4,a,c,g,h)	16,80 €
... mit Spinat & Gorgonzola ^(1,2,4,a,c,g,h)	15,80 €





FLAEMING
RESTAURANT



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 €**

... Flusskrebisfleisch^(1,4,8,b,c,g,j) **16,80 €**

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

Schafskäse überbacken
mit Baguette & Salat^(a,g)



14,80 €

Flammkuchen classic
mit Zwiebeln & Speck^(g)

12,80 €

Flammkuchen à la Chef
mit Tomaten & Räucherfisch^(d,g)

14,80 €

Spicy Seafood Burger
mit pikantem Dip, Garnelen, Käse,
Pommes frites & Salatbeilage

16,80 €

Vegetarischer Burger
mit Bulgur-Spinat-Mozzarella-Patty
& orientalischem Aufstrich
Pommes frites & Salatbeilage



15,80 €

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
Original
Honig-senf



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) **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,j,l) **14,80 €**

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

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

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

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

Röstischmaus
Flusskrebsfleisch, Nordseekrabben &
Räucherlachs mit Sour Cream &
Salatbeilage^(1,2,4,a,b,c,d,g,j) **19,80 €**



FALL FESTIVAL





FALKENTHAL

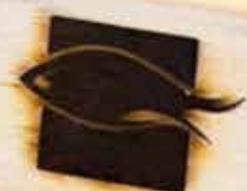
Seafood

Fangfrische Klassiker aus der Pfanne

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)	17,80 €
Schollenfilet gebraten, mit Remoulade, gebratenen Flusskrebse & Bratkartoffeln/Kartoffelsalat ^(a,b,c,d,i,j,m)	18,80 €
Lachsfilet natur , gebraten, mit Bratkartoffeln, Salat & Dip ^(1,4,a,c,d,i,j,m)	18,80 €
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)	17,80 €
Dorschfilet auf der Haut gebraten oder gedämpft, mit Champagner-Senfsoße, Salat & Bratkartoffeln ^(8,a,c,d,g,j)	18,80 €
Falkenthal Fischteller verschiedene Edelfischfilets mit Remoulade, Salat oder Wok-Gemüse & Bratkartoffeln ^(1,4,8,a,c,d,g,j)	19,80 €
Nordsee-Seezunge 600 g, gebraten, mit Bratkartoffeln, Salat oder Wok-Gemüse & Béarnaise-Dip ^(1,4,8,a,c,d,g,j)	36,90 €
Backfisch mit Bratkartoffeln/Kartoffelsalat & Remoulade ^(a,c,d,i,j,m)	13,80 €

Fleischgericht

Schweineschnitzel 200 g, paniert mit Bernaise-Dip, Salat & Bratkartoffeln ^(1,4,a,c)	17,80 €
--	----------------



FALKENTHAL
Seafood



FALKENTHAL

Seafood

Snacks

Portion Pommes frites mit Mayo ^(a,c,i) / Ketchup ⁽ⁱ⁾	4,20 €
Kartoffelspalten mit Sour Cream ^(1,8,a,c,g,i)	 4,50 €
Tintenfischsticks mit Knoblauch-Dip & Baguette ^(8,a,c,g,j,n)	9,80 €
Fish & Chips	8,50 €

Für den kleinen Seemann

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,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	6,90 €
Aperol Sprizz ⁽¹⁾	0,2 l	6,90 €
Prosecco mit Himbeer & Minze	0,2 l	6,90 €
Prosecco mit Sanddorn	0,2 l	6,90 €

Biere

Flensburger Pilsener (vom Fass)	0,4 l	4,50 €	0,3 l	3,50 €
Flensburger Dunkel (vom Fass)	0,4 l	4,50 €	0,3 l	3,50 €
Alsterwasser	0,4 l	4,50 €	0,3 l	3,50 €
Flensburger Weizen (vom Fass)			0,5 l	5,00 €
Flensburger alkoholfrei			0,33 l	3,50 €
Flensburger Malz diabetikerggeeignet 16,5 kcal/Flasche			0,33 l	3,50 €
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei			0,5 l	5,00 €
Erdinger Grapefruit alkoholfrei			0,33 l	3,70 €
Erdinger Zitrone alkoholfrei			0,33 l	3,70 €

Alkoholfreie Getränke

Magnus feinperlig 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	3,70 €
fritz-spritz bio-apfelschorle	0,33 l	3,70 €
fritz-spritz bio-rhabarberschorle	0,33 l	3,70 €



FALKENTHAL

Seafood

Weißweine

Falkenthal Hauswein	0,75 l	18,50 €	0,2 l	5,00 €
Falkenthal Grauburgunder trocken „Wellenrausch“	0,75 l	21,00 €	0,2 l	5,80 €
Pinot Grigio	0,75 l	19,50 €	0,2 l	5,50 €
Chardonnay Piava DOC	1,00 l	21,00 €	0,2 l	5,00 €
Falkenthal Riesling trocken	0,75 l	20,00 €	0,2 l	5,50 €
Falkenthal Riesling halbtrocken	0,75 l	20,00 €	0,2 l	5,50 €
Sauvignon Blanc trocken	0,75 l	24,00 €	0,2 l	6,90 €

Roséweine

Falkenthal Hauswein trocken	0,75 l	18,50 €	0,2 l	5,00 €
-----------------------------	--------	---------	-------	--------

Rotweine

Falkenthal Hauswein trocken	0,75 l	18,50 €	0,2 l	5,00 €
-----------------------------	--------	---------	-------	--------

Prosecco

Scavi & Ray Frizzante	0,75 l	21,00 €	0,2 l	6,50 €
Mionetto Spumante	0,75 l	25,00 €		

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

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

17,80 €



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