



SPEISEKARTE

SEEGOLD
FISCHERIA



LIEBE GÄSTE,

ab sofort begrüße ich Sie unter meinem neuen Firmennamen **SEEGOLD**, jedoch mit der Ihnen gewohnt frischen Produktpalette und -qualität, sowie dem Ihnen bekannten und bewährten freundlichen und engagierten **SEEGOLD-TEAM** hier in der Seestraße in Grömitz.

Was 1992 mit einem Restaurant an der Kurpromenade seinen Anfang nahm und 2013 unter meiner Regie am jetzigen Standort um eine zweite Fischrestauration erweitert wurde, führe ich bereits seit dem 1. April 2017 als Zemp GmbH und nun auch nach außen ersichtlich ab September 2017 unter dem Markennamen **SEEGOLD** eigenständig weiter.

SEEGOLD-PHILOSOPHIE

**Mit Freundlichkeit, Fröhlichkeit, Frische in
Wohlfühlatmosphäre für Ihr leibliches Wohl sorgen.**

Unter dem Motto „besser machen, besser werden“ bin ich für ein Feedback, Lob, Anregungen und sachgerechte Kritik stets dankbar. Sprechen Sie mich persönlich an oder schreiben Sie mir unter: facebook oder info@fischeria-seegold.de

Ihre Carmen Falkenthal, geb. Zemp



ALLE
SPEISEN
UND
GETRÄNKE
AUCH
ZUM
GENIESSEN
AUSSER
HAUS.

AUS DEM SUPPENTOPF

	€
Bouillabaisse von Ostseefischen mit Baguette	6,90
Krabbensuppe ¹ mit Baguette	6,90
Kartoffel-Lachssuppe mit Baguette	6,90

(Sämtliche Suppen sind auch kalt für zu Hause
erhältlich für € 5,50 / Portion)



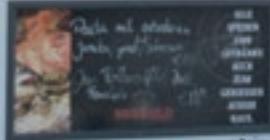
SEEGOLD

FISCHERIA

SEEGOLD

SEEGOLD

SEEGOLD



KLEINIGKEITEN NACH WAHL

	€
Kleiner Salatteller	4,00
Knoblauchbaguette	3,50
Baguette mit Dip	4,00
Grüner Algensalat mit marinierten Garnelen & Dip	5,80
Heringssalat mit Baguette	5,00
Portion Stremellachs mit Dip	5,80
Portion Aal mit Honig-Senf-Dip	6,80
Portion Nordseekrabben ¹ mit Dip	Tagespreis
Tintenfischsticks mit Knobidip	7,50
Backfisch mit Kartoffelsalat & Remoulade	8,50
Zwei Matjesfilets auf Schwarzbrot	7,90



FOLIENKARTOFFELN MIT...

€

... Sour Cream	5,00
... Räucherlachs & Sour Cream	10,00
... Nordseekrabben ¹ & Sour Cream	Tagespreis
... Marinierte Garnelen & Sour Cream	11,50
... Hamburger Heringstopf	10,00





VON UNSERER BRATPLATTE

€

Gebratene Garnelen mit Knoblauch-Dip und Baguette	12,80
Schollenfilet gebraten, mit Bratkartoffeln & Remoulade	14,80
Seelachsfilet gebraten, mit Bratkartoffeln & Remoulade	12,80
Schollen- & Lachsfilet gebraten, mit Bratkartoffeln & Remoulade	16,80
Lachsfilet natur gebraten, mit Bratkartoffeln & Dip	16,80
Dorschfilet auf der Haut gebraten, Bratkartoffeln & Dip	14,80
Rotbarschfilet gebraten, Bratkartoffeln & Dip	14,80
SEEGOLD Fischteller, mit Bratkartoffeln & Dip	17,80



SEEGOLD MARINADEN UND RÄUCHERFISCH

€

Heringe sauer eingelegt, mit Bratkartoffeln	11,80
Räucherlachs mit Honig-Senf-Dip & Rösti	12,80
Stremellachs mit Honig-Senf-Dip, Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat	15,80
Dreierlei Matjes mit zweierlei Dip, Rösti oder Bratkartoffeln	13,80
Matjesfilets, Zwiebel-Sahne-Sauce & Bratkartoffeln	11,80
Kräutermatjesfilets, Preiselbeer-Meerrettich & Bratkartoffeln	11,80
Portweinmatjesfilets, Zwiebel-Sahne-Sauce & Bratkartoffeln	11,80
Aalrauchmatjesfilets mit Honig-Senf-Dip & Bratkartoffeln	11,80



Fischbrötchen
Käse
Zwiebel
Baconketchup
Butterung
Kartoffel
Salat
Sauerkraut

Räucherfisch

FLASCHENBIERE

plop'

€

Flensburger Pilsener / Räder	0,3 l	3,00
Flensburger Dunkel	0,3 l	3,00
Erdinger Hefeweizen	0,5 l	4,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Erdinger Hefeweizen, alkoholfrei

Flensburger Radler alkoholfrei

Flensburger, alkoholfrei

Flensburger Malz, diabetikergeeignet, 16,5 kcal/Flasche

Flensburger Wasser

Acqua Panna, stilles Mineralwasser

San Pellegrino / Acqua Panna

Fritz-Kola ^{a,d}

Fritz-Kola ohne Zucker ^{a|b|d}

Fritz-Kola Bio ^{a,g}

Mischmasch, Fritz-Kola mit Orange ^{c,d}

Fritz-Limo, Orange ^{a,e} oder Zitrone ^e

Fritz-Spitz, Bio-Apfelschorle, Bio-Traubenschorle, Bio-Rhabarberschorle

plop'

0,5 l 4,50

0,3 l 3,00

0,3 l 3,00

0,3 l 3,00

0,3 l 2,80

0,25 l 2,80

0,75 l 6,00

0,3 l 2,90

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	**	2,40
Becher Tee lose, verschiedene Sorten		3,50
Becher Schokolade mit Sahne	2,3	3,50

WEISSWEINE & ROSÉ

Hauswein, Grauburgunder Weingut Manz, trocken	0,75 l	17,80	0,2 l	4,90
Riesling, Dreissigacker Bio	0,75 l	24,00	0,2 l	6,50
Sauvignon Blanc Aufwind, trocken, Weingut Heisel, Pfalz	0,75 l	25,00	0,2 l	6,90
Rosé, Weingut Manz	1,00 l	19,80	0,2 l	4,90

ROTWEIN

Merlot, Veneto	0,75 l	17,80	0,2 l	4,90
----------------	--------	--------------	-------	-------------

SEKT⁴

€

Piccolo Prosecco	0,2 l	5,50
Prosecco	0,75 l	17,00
Champagner Lanson rosé / Black Label	0,375 l	28,00

APÉRITIF⁴

Hugo	0,2 l	5,00
Apérol Spritz	0,2 l	5,00
Sanddorn Secco	0,2 l	5,00
Sanbitter (alkoholfrei)	0,1 l	3,90

SPIRITUOSEN

Malteser Aquavit	40 %	0,02 l	2,80
Jubiläums Aquavit	42 %	0,02 l	3,00
Linie Aquavit	41,5 %	0,02 l	3,20
Helbing Kümmel	35 %	0,02 l	2,50
Matjesschluck	32 %	0,02 l	2,60
Dill-Aquavit	38 %	0,02 l	3,00



ZEMP GMBH | SEESTRASSE 17 A | 23743 GRÖMITZ

1) mit Konservierungsstoffen 2) mit Lactose 3) mit Milcheiweiß 4) enthält Sulfite.

a) Koffeinhaltig, erhöhter Koffeingehalt (25 mg /100 ml) b) mit Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle) c) koffeinhaltig d) mit Farbstoff
e) mit Antioxidationsmittel f) mit Zucker und Süßungsmittel g) Gerstenmalzextrakt glutenfrei

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.

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

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

Der Verzehr von mitgebrachten Speisen in unseren Gasträumen ist nicht erlaubt.