

## SUPPEN UND CHOWDERS

**Flaherty's** Markenzeichen:

**Clam Chowders**

**Kremige new england stil oder manhattan rot** \$ 8.95

**Hummer und Tomaten-Bisque** \$ 11.95

Cup-mit Artischocke **9.95** Schale

**Flaherty's** **beruehmte "Cioppino des armen Mannes"** \$ 30.95 Garnelen/Jacobsmuscheln/frisch gefangene Venusmuscheln/Muscheln/Krabbe und Calamari/Auf kleiner Flamme in einer reichhaltigen Tomatenbruehe gekocht

**Austern Eintopf** \$ 15.95 oyster stew

Pralle Austern aus Washington in einer wuerzigen Crème mit einem hauch von Sherry

**Krabben Chowder** \$ 13.95

Gehaltvolle cremige Krabbenchowder/Suesser Mais und Kartoffeln

### SALATE

**Klassischer Keilsalat mit Shrimps aus der Bay** \$ 11.95 *wedge salad* Keil von Eisbergsalat/ Maytag Schimmelkaese-kruenen und Dressing Ueber Apfelholz geraeuechterer Schinken/Tomaten/Kandierte Walnuesse

**Gemischter Salat aus dem Salinas Tal** \$ 5.95

Garniert mit Bohnensalat/Tomaten/Auswahl zw. Blue Cheese Dressing Flaherty's Vinaigrette/ranch

**Mittelmeersalat mit Meeresfruechten** \$ 14.95

Griechischer stl mit Feta/Oliven/Gurke/Tomate/Geroeiteter Paprika/roten Zwiebeln Calamari/bay Shrimps/balsamico Vinaigrette

**Flaherty's Meeresfruechte Cobb** \$ 19.95

Louis krabbe und bay shrimp salat/Hart gekochtes ei/ueber apfelholz geraeuechterer schinken/ Maytag schimmelkaese/tomaten/ Avocado auf romaine salat auswahl von dressings

**Klassischer Caesar Salat** \$ 10.95

Romaine salat aus dem salinas valley/

Parmesan reggiano

Geroestete knoblauch croutons und

Klassisches caesar-dressing

Mit gegrillten knoblauchgarnelen **\$ 15.95**

Mit gegrilltem freiland-huhn **\$ 13.95**

**Dungeness Krabbe Louis** \$ 18.95

Krabbe angerichtet auf einem bett aus romaine salat mit /Louis-dressing hart gekochtem ei/gurke/tomate/oliven

### ENTREES

**Wildfänge Gefangenem Pazifisch "Sand Dabs"** \$ 25.95 *sand dabs*

Leicht bestaeubt mit sauerteig-brotkrumen serviert mit weisser zitronen-tarragon-butter

**Frischer Pfanne gebratener Lachs** \$ 28.95 *fresh pan-roasted salmon*

Leicht mit Sauerteigbrot Crumbs Abgewischte Serviert mit Zitronen-Estragon Beurre Blanc

**Scharf Anbraten Pazifik Ahi Tuna** \$ 25.95

Mit schwarzen und weissen sesamkoernern/Soja-wassabi-sauce

**Gegrillter Schwerfisch aus dem Pazifik** \$ 25.95 *swordfish*

Geroestete citrus vinaigrette / Kartoffel-Spinat-Gnocchi Zitrusfrucht Pesto Langsam gerösteten Tomaten

**Wilden Heilbutt** **Marktpreis** *halibut*

Ueberkrustet mit cashew-nuessen in einem porcini- pilz/ Basilikum/sahne Hummer-sherry

**Gemischter Meeresfruechte Grill** \$ 29.95

Frischer fisch mariniert und ueber holzkohle gegrillt./Jacobsmuscheln tigers Garnelen/gedaempfte venusmuscheln/muscheln

**Abalone aus der Bucht von Monterey** **Marktpreis**

Gefarmte zarte medaillons/ geroestet im dore.stil

**Calamari Steak Piccata** \$ 22.95

Risotto mit und Gemüse Sautierte mit Maitre d 'Butter / Pinot Grigio

**Europaeische Scampi** \$ 26.95

Riesengarnelen gebraten im scampi-stil serviert mit risotto

**Schalentieren Risotto** \$ 34.95 *shellfish risotto*

Kremiger arborio-reis/frischer babyspinat/Wildpilze

**Wild gefangenen Jakobsmuscheln** **\$26.95** *scallops*

kokosnuss ingwer sauce

**Freilandhaltung Huhn** **\$21.95**

marinierte / natürliche au jus

**Rib Eye Steak** \$ 35.95

**Petit Filet Mignon** **Marktpreis**

### PASTA

**Krabbe Ravioli mit Gegrillte Jakobsmuschel** **\$ 25.95** *scallop ravioli*

Gekroent mit jacobsmuscheln und tobiko kaviar in einer hummer-sherry-crème

**Garnelen italienische Art** \$ 25.95 *prawns italiano*

Riesengarnelen geduenstet mit frischem knoblauch/ schalotten/kapern/tomaten pilzen in weisswein/artischockenherzen/schwarze oliven in einer marinara sauce Breite papperdelle nudeln

**Linguini con Pescatore** \$ 26.95

Leicht geroestete jacobsmuscheln /tigergarnelen/ venusmuscheln mit knoblauch kapern/ artischockenherzen/pilzen/schwarzen oliven in einer sherrybruehe

**Dungeness-Krabben mit importierte Pasta** **\$ 26.95**

ihrer wahl der baby spinat / shitake pilze frische tomaten / im licht zitrone-creme oder fresh tomaten / basilikum / schalotten

**Linguini mit frischen Venusmuscheln** **\$ 21.95** *linguini w/ clams*

Leicht geroestet in olivenoil/knoblauch/schalotten/frischen kraeutern/gewuerfelten tomaten in einer weisswein-butter-sauce

**Hummer und Krabben** **Marktpreis** *lobster and Crab*

Serviert mit einer reisspezialtaet und ueber feuer geroestetem mais

**Pazifik Kuste Hummerschwanz** **Marktpreis**

Im Ofen gegrillt Serviert mit maitre d' butter

**Lebende Hummer aus Main** **Marktpreis** *live maine lobster*

Geduenstet, frish aus unserem salzwassertank

**Frische von Dungeness Ganze Gebrochene Befestigungsklammer** **Marktpreis**

Heiss oder kalt serviert/ mit geschmolzener butte

**Alaskischen König Krabben Beine** **Marktpreis**

feuer geröstete mais / gezeichnet butter

## VORSPESIEN

**Brie und geroesteter Knoblauch** **\$ 8.95**

Saisonale Früchte-Chutney und toast pointes

**Sesam-Kruste Scharf Angebraten Ahi Tuna** **\$ 12.95**

Duenne scheinben von sushi-qualitaet ahi tuna/ingwer/sojasauce/wasabi

**Austern in der halben Schale**

Halbes dutzend MP dutzend MP

Frische austern von der ost-oder westkueste/ balsamico-schalotten-vinaigrette

**Austern Rockefeller** \$ 14.95

4 pazifik-austern

**Gebraten Austern** \$ 11.95

fried oysters

Knusprig frittiert/ washington austern/ mais und schwarze bohnen zitronen relish

Flaherty's remoulade/cocktailsauce

**Venusmuscheln oder Muscheln oder Kombination** **\$ 14.95**

Geduenstet in knoblauch/schalotten/butter/Porree/weisswein/venusmuschelbruehe

**Dungeness-Krabben- und ueber Feuer geroestete**

**Artischocken - Quesadilla** **\$ 13.95**

Krabbe/monterey jack- und chaddar-kaese/Zwiebeln/gruene chillies/avocado-salsa

**Krabbencocktail** \$ 15.95

Dungeness-krabbe serviert in einem grossen martiniglas/cocktailsauce

**Knusprige Calamari aus Monterey** **\$ 10.95**

Knusprige, frittierte tentakeln und ringe/cocktail- und tartarsauce

**Krabbenkuechlein** **\$ 12.95** crab cakes

Mais und schwarze bohnen citrus relish/ Mit flaherty's cole slaw

Aioli mit geroesteter roter paprika

**Artischoken Lokalen** **\$ 9.95** *castroville artichoke*

Gedaempft, heiss oder kalt serviert mit flaherty's slaw/ Aioli mit geroesteter roter paprika

**Lachs- und Tunfischtartar** **\$ 11.95**

Knusprige asiatische chips

**Abalone** **Marktpreis**

Zarte abalone medaillons/ gebraten dore stil

**Kurz, scharf angebratene Jacobsmuscheln** **\$ 15.95**

Coquilles St. Jacques

**Riesengarnelen Cocktail** **\$ 14.95**

Wuerzige cocktailsauce

## BISTRO

**Erstaunliches Brioche**

**Hummer mit Kaese ueberbacken** **\$ 18.95**

Caesar salat/ heirloom tomaten

**Krabben Bit (Schinken, Salat, Tomate)**

**und Chowder (Venusmuschelsuppe)** **\$ 18.95**

Flaherty's cole slaw (kohlsalat)/brioche broetchen

**"Painted Hills"**

**Hamburger mit natuerlichem Rindfleisch** **\$ 13.95**

Brioche broetchen/flaherty's pommes/Flaherty's cole slaw (kohlsalat)

**English "Fish And Chips"** **\$ 15.95**

Flaherty's cole slaw (kohlsalat)

Gerichte sind gemüse der saison kartoffeln oder reis, wie sie möchten. Die paste ist die ausnahme alle fische unterliegen knochen. Wasser diente nur, wenn sie gefragt. Kommen wir wählen um eine 18% trinkgeld. Essen fleisch, geflügel, fisch und schalentiere roh oder gekocht können erhöht bedeuter das risiko von krankheiten oder allergien.



## Dinner

DEUTSCH-MENÜ • GERMAN MENU



On Sixth Avenue  
between Dolores & San Carlos  
Carmel-by-the-Sea

**OPEN DAILY**  
for lunch & dinner  
from 11:00 am  
On Sixth Avenue Between  
Dolores and San Carlos  
Carmel-by-the-Sea

831.625.1500  
831.624.0311  
[www.flahertysseafood.com](http://www.flahertysseafood.com)

# Carmel-by-the-Sea

