

VORSPEISEN (APPETIZERS)

Brie und geroesteter Knoblauch **10.95** *baked brie*
Saisonale Früchte-Chutney und toast pointes

Sesam-Kruste Scharf Angebraten Ahi Tuna **15.95**
Duenne scheiben von sushi-qualitaet ahi tuna/ingwer/sojasauce/wasabi

Austern in der halben Schale **MP** *oysters on the half shell*
Halbes dutzend *half dozen* dutzend *dozen*
Frische austern von der ost-oder westkueste, frische balsamico

Pazifik-Austern **14.95** fried oysters
(4) austern in knuspringer Pankokruste & schwarze Bohnen, Relish, Krautsalat, Aioli, Cocktailsauce

BBQ Austern **14.95** *bbq oysters*
4 grosse Austern mit Knoblauchbutter, Parmesan

Venusmuscheln, Muscheln **16.95** *clams, mussels combination*
Kombination

Knusprige lokale Calamari **13.95** *crispy local calamari*
Gewuertzt, Aioli, Cocktail, Tartar Sauce, Mais, Schwarze Bohnen Relish, Krautsalat

Gebratene Castroville Artischocke **9.95** *fried castroville Artichoke*
Geduenstet, heiss oder kalt serviet mit Flaherty’s Krautsalat, Dijonmayonaise, Mais und schwarze bohnen citrus-chutney

Kurz angebratener Ahi Tuna in Sesamkruste and Avocado **15.95** *tuna avocado*
Duenne Scheiben von sushi-gualitaet Ahi Tuna, mit ingwer, Sojasauce, Wasabi

Penn Cove Muscheln **16.95** *penn cove mussels*
Geduenstet in Knoblauch, Schalotten, Lauch, Tomaten, Butter, Weisswein, Jakobsmuschelbruege

Venusmuscheln von der Ostkueste **16.95** *eastern inlet clams*
geduenstet in Knoblauch, Weisswein, Muschelbruehe, Knoblauchbrot

Dungeness Krabbcocktail **16.95** *dungenes crab cocktail*
Cocktailsauce des Hauses

Jumbo Garnelen Cocktail **16.95** *jumbo prawns cocktail*
Cocktailsauce des Hauses

Krabbenkuechelchen nach Art des Hauses **14.95** *crab cakes*
Mais & schwarze Bohnen, Relish, Krautsalat, Sauce von geroesteten roten Paprika

Abalone **MP**
Zarte abalone medaillons, gebraten dore stil

SUPPEN UND CHOWDERS

Flaherty’s Jakobsmuschel Chowder *flaherty's signature chowder*
Cremige neu england oder rote manhattan
Tasse 6.95 Schale 8.95

Hummer und Tomaten-Bisque *lobster bisque*
Cup 10;95 Schale 13.95

Flaherty’s Traditionelle Cioppino **31.95** *cioppino*
Garnelen, Jakobsmuscheln, Calamati, Krabben, gekocht in herzhafter Roma Tomaten Bruehe

Geschmorte Austern **16.95** *oyster stew*
Pralle washington Austern in wuerziger Creme, mit einem hauch von sherry

Westkuesten Krabben Chowder **15.95** *crab chowder*
Mais, Kratoffeln

SALATE

Klassischer Eisberg - Keil mit Garnelen **13.95** *wedge salad*
Maytag Schimmelkaese Kruemel & Dressing, kandierte Walnuesse, Pfefferschinken, Tomaten, rote Zeiebeln

Flaherty’s gemischter Salatt **6.95** *Flaherty's mixed greens*
Garniert mit Bohnensalat, Tomaten, Auswahl von blue cheese, flaherty’s vinaigrette, Oder ranch dressing

Mediterraner Meeresfruechtesalat **18.95** *seafood mediterranean*
Im griechischen stil mit feta, Oliven, Gurke, Tomaten, geroestete Paprika, rote Zwiebeln, Calamari, bay Shrimp, balsamico Vinaigrette

Flaherty’s Meeresfruechte Cobb **19.95** *Flaherty's seafood cobb*
Crab louis und bay shrimp Salat, hart gekochtes Ei, ueber apfelholz gerauechterer Schinkenspeck, maytag Schimmelkaese, Tomaten, Avocado, romain, auswahl von dressings

Klassischer Caesar Salat **10.95** *classic caesar salad*
Salinas tal romain, Parmesan reggiano, geroestete knoblauchcroutons, klassisches caesar dressing

Mit gegrillten Garnelen 16.95 *grilled prawns*
Mit gegrilltem Freilandhuhn 14.95 *grilled chicken*
Mit Ahi 16.95 *tuna*

Dungeness Crab Louis **20.95**
Krabbe in louis dressing auf einem bett von romain, kartgekochtes Ei, Gurke, Tomaten, Oliven

Seafood Louis **26.95**
Dungeness Crab, gekühlte Garnelen, Avocado, Tomaten, Oliven, Romaine, hart gekochtes Ei

ENTREES

Frischer Pfanne gebratener Lachs **25.95/30.95** *fresh pan-roasted salmon*
Leicht mit Sauerteigbrot Crumbs Abgewischte Serviert mit Zitronen-Estragon Beurre Blanc

Scharf Anbraten Pazifik Ahi Tuna **28.95** *seared pacific ahi tuna*
Mit schwarzen und weissen sesamkoernern/Soja-wassabi-sauce

Gegrillter Schwertfisch aus dem Pazifil **27.95** *swordfish*
Geroestete citrus vinaigrette / Kartoffel-Spinat-Gnocchi Zitrusfrucht Pesto Langsam gerösteten Tomaten

Wilden Heilbutt **31.95** *halibut*
Ueberkrustet mit cashew-nuessen in einem porcini- pilz/ Basilikum/sahne Hummer-sherry

Gemischter Meeresfruechte Grill **31.95** *mixed grill*
Frischer fisch mariniert und ueber holzkohle gegrillt /Jacobsmuscheln tigergarnelen/ gedaempfte venusmuscheln/muscheln

Abalone aus der Bucht von Monterey
Gefarmte zarte medaillons/ geroestet im dore stil

Calamari Steak Piccata **24.95**
Risotto mit und Gemüse Sautierte mit Maitre d’Butter / Pinot Grigio

Europaeische Scampi **27.95** *european scampi*
Riesengarnelen gebraten im scampi-stil serviert mit risotto

Schalentieren Risotto **35.95** *shellfish risotto*
Kremiger arborio-reis/frischer babyspinat/Wildpilze

Wild gefangenen Jakobsmuscheln **27.95** *scallops*
kokosnuss ingwer sauce

Freilandhaltung Huhn **21.95** *free range chicken*
marinierte / natürliche au jus

Rib Eye Steak **37.95**

Petit Filet Mignon **37.95**

Hummer und Krabben **MP** *lobster and Crab*
Serviert mit einer reisspezialitaet und ueber feuer geroestetem mais

Pazifik Kuste Hummerschwanz **MP** *lobster tail*
Im Ofen gegrillt Serviert mit maitre d’ butter

Lebende Hummer aus Mainl **MP** *live maine lobster*
Geduenstet, frish aus unserem salzwassertank

Frische von Dungeness Ganze Gebrochene Befestigungsklammer **MP** *whole crab*
Heiss oder kalt serviert/ mit geschmolzener butte

Alaskichen König Krabben Beine **MP** *King Crab Legs*
feuer geröstete mais / gezeichnet butter

PASTA

Krabbe Ravioli mit Gegrillte Jakobsmuschel **28.95** *scallop ravioli*
Gekroent mit jacobsmuscheln und tobiko kaviar in einer hummer-sherry-crème

Garnelen italienische **28.95** *prawns italiano*
Riesengarnelen geduenstet mit frischem knoblauch/ schalotten/kapern/tomaten pilzen in weisswein/artischockenherzen/schwarze oliven in einer marinara sauce

Linguini con Pescatore **28.95** *linguine pescatore*
Leicht geroestete jacobsmuscheln /tigergarnelen/ venusmuscheln mit knoblauch kapern/ artischockenherzen/pilzen/schwarzen oliven in einer sherrybruehe

Dungeness-Krabben mit importierte Pasta **29.95** *pacific crab & pasta*
ihrer wahl der baby spinat / shitake pilze frische tomaten / im licht zitrone-creme oder fresh tomaten / basilikum / schalotten

Linguini mit frischen Venusmuscheln **25.95** *linguini w/ clams*
Kurz angebraten in Olivenoel, Knoblauch, Schalotten, Frische Kraeuter, gewuerfelte Tomaten, In einer weisswein-butter-sauce

BISTRO

Erstaunliches Brioche Hummer **19.95** *amazing lobster brioche*
Caesar salat/ heirloom tomaten

Krab Blt (Schinken, Salat,Tomate)und Chowder (Venusmuschelsuppe) **21.95** *crab BLT*
Flaherty’s cole slaw (kohlsalat)/brioche broetchen

“Haus Boden” Hamburger mit natuerlichem Rindfleisch *hamburger* **15.95**
Brioche broetchen/flaherty’s pommes/Flaherty’s cole slaw (kohlsalat)

English “Fish And Chips” **17.95**
Flaherty’s cole slaw (kohlsalat)

Heirloom Tomaten Pizza **13.95** *heirloom tomato pizza*
mit geroestetem Knoblauch, karamellisierten Zwiebeln
mit gegrillten Garnelen **18.95** *with prawns*
mit huhn von frei laufenden Huehnern **16.95** *with chicken*
mit organischem Gemuese **14.95** *with veggies*

Krabben und feurgeroestete Artischocken-Quesadilla **18.95** *crab & artichoke quesadilla*

Krabben, monterey jack- und cheddar Kaese, Zwiebeln, gruene Chilis, Avocado-Salsa

Maine Hummer Tacos **18.95** *Maine lobster tacos*
mit schwarzen Bohnen, Avocado Salsa, Krautsalat, Koriander Pesto, Aioli

^[1] 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. Können wir wählen um eine 18% trinkgeld. Essen fleisch, gefrügelt, fisch und schalentiere roh oder gekocht können erhöht bedeuter das risiko von krankheilen oder allergien.