

SUPPEN UND CHOWDERS

Flaherty's Markenzeichen:
Clam Chowders

Kremige new england stil oder manhattan rot \$ 8.50

Hummer und Tomaten-Bisque \$ 10.50
Cup-mit Artischocke 850 Schale

Flaherty's **beruehmte "Cioppino des armen Mannes" \$ 29.95**
Garnelen/Jacobsmuscheln/frisch gefangene Venusmuscheln/Muscheln/Krabbe und Calamari/Auf kleiner Flamme in einer reichhaltigen Tomatenbruehe gekocht

Austern Eintopf \$ 13.50
Pralle Austern aus Washington in einer wuerzigen Crème mit einem hauch von Sherry

Krabben Chowder \$ 12.95
Gehaltvolle cremige Krabbenchowder/Suesser Mais und Kartoffeln

SALATE

Klassischer Keilalat mit Shrimps aus der Bay \$ 10.95
Keil von Eisbergsalat/ Maytag Schimmelkaese-krumen und Dressing
Ueber Apfelholz geraeucherter 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 stil mit Feta/Oliven/Gurke/Tomate/Geroesteter 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 geraeucherter schinken/
Maytag schimmelkaese/tomaten/ Avocado auf romaine salat
auswahl von dressings

Klassischer Caesar Salat \$ 9.50
Romaine salat aus dem salinas valley/
Parmesan reggiano
Geroestete knoblauch croutons und
Klassisches caesar-dressing
Mit gegrillten knoblauchgarnelen \$ 14.95
Mit gegrilltem freiland-huhn \$ 12.95

Dungeness Krabbe Louis \$ 18.95
Krabbe angerichtet auf einem bett aus romaine salat mit /Louis-dressing
hart gekochtem ei/gurke/tomate/oliven

ENTREES

Gegrillte "Sand Dabs" von der Pazifikkueste \$ 24
Leicht bestaeubt mit sauertieg-brotkrumen serviert mit weisser
zitronen-tarragon-butter

Frischer wilder Lachs, gegrillt Marktpreis
Passionsfruchglasur und balsamico-reduktion

Kurz, scharf angebratener Ahi Tuna aus Hawaii \$ 25
Mit schwarzen und weissen sesamkoernern/Soja-wassabi-sauce

Ueber Holzkohle gegrillter Schwertfisch aus dem Pazifik \$ 24
Geroestete cocosnuss/ingwer/Ananas vinaigrette

Gegrillter Heilbut aus Alaska Marktpreis
Ueberkrustet mit cashew-nuessen in einem porcini- pilz/ Basilikum/sahne
Hummer-sherry

Gemischter Meeresfruechte Grill \$ 29
Frischer fisch mariniert und ueber holzkohle gegrillt /Jacobsmuscheln
tigergarnelen/gedaempfte venusmuscheln/muscheln

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

Calamari Steak Piccata \$ 21
Kapern/geroesteter knoblauch/butter/ zitrone/kalifornischer weisswein

Europaeische Scampi \$ 26
Riesengarnelen gebraten im scampi-stil serviert mit risotto

Hummer und Feuer-geroestetes Maisrisotto \$ 34
Kremiger arborio-reis/frischer babyspinat/Wildpilze

Gegrillter Diver Sea Jakobsmuscheln \$25
kokosnuss ingwer sauce

Pan geröstete Huhn \$21
marinierte / natürliche au jus

Rib Eye Steak \$ 35

Petit Filet Mignon \$ 34

PASTA

Haus gemachte Krabbenravioli \$ 24.50
Gekroent mit jacobsmuscheln und tobiko kaviar in einer hummer-sherry-crème

Trüffel Pilz Agnolletti \$ 17.95
trüffel pilze gefüllte pasta mit einer provencal sauce / tomaten / schalotten

Garnelen italienische Art \$ 25.50
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 \$ 25.50
ihrer wahl der baby spinat / shitake pilze frische tomaten / im licht zitrone-creme
oder
fresh tomaten / basilikum / schalotten

Seezunge mit frischen Venusmuscheln \$ 19.50
Leicht geroestet in olivenoil/knoblauch/schalotten/frischen kraeutern/gewuerfelten tomaten in
einer weisswein-butter-sauce

Hummer und Krabben Marktpreis
Serviert mit einer reisspezialitaet und ueber feuer geroestetem mais

Australischer Hummerschwanz Marktpreis
Im Ofen gegrillt Serviert mit maitre d' butter

Lebende Hummer aus Main Marktpreis
Geduenstet, frish aus unserem salzwassertank

Ganze frische Dungeness-Krabbe, Schale schon geknackt, Marktpreis
Heiss oder kalt serviert/ mit geschmolzener butte

Alaska König Krebs Legs Marktpreis
feuer geröstete mais / gezeichnet butter

VORSPEISEN

Brie und geroesteter Knoblauch \$ 8.50
Mit trauben-salsa und toast pointes

Sesam ueberkrusteter kurz, scharf angebratener Ahi Tuna und Avocado \$ 10.95
Duenne scheiben 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 \$ 14.50
4 pazifik-austern

Gebackene Austern \$ 11.95
Knusprig frittiert/ washington austern/ mais und schwarze bohnen zitronen relish
Flaherty's remoulade/cocktailsauce

Venusmuscheln oder Muscheln oder Kombination \$ 11.95
Geduenstet in knoblauch/schalotten/butter/Porree/weisswein/venusmuschelbruehe

Dungeness-Krabben- und ueber Feuer geroestete Artischocken - Quesadilla \$ 12.95
Krabbe/monterey jack- und chaddar-kaese/Zwiebeln/gruene chilies/avocado-salsa

Krabbencocktail \$ 15.95
Dungeness-krabbe serviert in einem grossen martiniglas/cocktailsauce

Knusprige Calamari aus Monterey \$ 8.95
Knusprige, frittierte tentakeln und ringe/cocktail- und tartarsauce

Krabbenkuechlein \$ 12.95
Mais und schwarze bohnen citrus relish/ Mit flaherty's cole slaw
Aioli mit geroesteter roter paprika

Castroville Artichoke \$ 8.95
Gedaempft, heiss oder kalt serviert mit flaherty's slaw/ Aioli mit geroesteter roter paprika

Lachs- und Tunfischtartar \$ 10.95
Knusprige asiatische chips

Abalone Marktpreis
Zarte abalone medaillons/ gebraten dore stil

Kurz, scharf angebratene Jakobsmuscheln \$ 10.50
Gegrillte ananas, coconuss-ingwer-sauce

Riesengarnelen Cocktail \$ 14.95
Wuerzige cocktailsauce

BISTRO

Erstaunliches Croissant Hummer mit Kaese ueberbacken \$ 18.95
Caesar salat/ heirloom tomaten

Krabben Blt (Schinken, Salat,Tomate) und Chowder (Venusmuschelsuppe) \$ 16.95
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)

Enlish "Fish And Chips" \$ 15.95
Flaherty's cole slaw (kohlsalat)