

PROJEKT SEEBRÜCKE · das Pfaff Steakhouse · GRÖMITZ

Steakhouse in erster Strandlage

140 Plätze, Sonnenterrasse und Profiküche – direkt an der Grömitzer Kurpromenade mit Blick auf Strand und Seebrücke.

STANDORT	SITZPLÄTZE	EBITDA BEREINIGT Ø 5 JAHRE	ANGEBOTSPREIS
Grömitz, 1. Reihe	ca. 80 + 60	176 T€	349.000 €

DIE GELEGENHEIT

Ein laufender Betrieb an einer Adresse, die sich nicht nachbauen lässt

Zum Verkauf steht ein eingeführtes Steakhouse-Restaurant in erster Reihe an der Grömitzer Kurpromenade. Ein Käufer übernimmt einen Standort mit hoher Laufkundschaft, eine vollständige und moderne Ausstattung sowie einen Betrieb, der nachweislich profitabel arbeitet.

ca. 300 m² Restaurant-, Lager- und Nebenflächen	**Ø 176 T€** EBITDA bereinigt 2022–2026	**140** Sitzplätze innen und außen
1A Strand- und Promenadenlage	**199 T€** EBITDA bereinigt Jan–Aug 2026	**349.000 €** Angebotspreis



01

Erste Lage

Direkt an Promenade, Strand und Seebrücke – im Zentrum des Grömitzer Gästeverkehrs.

02

Sofort startklar

Profiküche mit Rational-Technik, zwei Kühlhäuser, Froster, Schanktechnik und Mobiliar sind vorhanden. Kein Umbau, keine Anlaufpause.

03

Belegte Ertragskraft

Im Durchschnitt 176 T€ bereinigtes EBITDA pro Jahr über fünf Jahre – bereits nach Kosten für einen angestellten Betriebsleiter.

LAGE

Mehr Ostsee geht kaum

Das Objekt liegt an einer der sichtbarsten Gastronomieadressen in Grömitz. Strand, Strandkörbe, Seebrücke und die Flaniermeile liegen unmittelbar vor der Terrasse – Gäste kommen zu Fuß, von morgens bis spät abends.







Der Standortvorteil

Hohe Sichtbarkeit, starke Laufkundschaft und der direkte Blick aufs Meer erzeugen eine Nachfrage, die an anderer Stelle erst über Jahre aufgebaut werden müsste. Für einen Käufer bedeutet das: kurze Anlaufphase und gute Preisdurchsetzung vom ersten Tag an.

TOURISMUS UND ENTWICKLUNG

Einer der stärksten Urlaubsorte an der deutschen Ostsee

Grömitz verzeichnet seit Jahren hohe und stabile Gästezahlen. Laufende Investitionen in Promenade, Freizeitangebote und Veranstaltungen verbreitern die Nachfrage zusätzlich – auch in Vor- und Nachsaison.

2,04 Mio. Übernachtungen 2025	**367.507** Gästeankünfte 2025	**16.566** angebotene Gästebetten
5,4 Tage mittlere Aufenthaltsdauer	**2,74 Mio.** Übernachtungen inkl. Camping, Zweitwohnungen, Yachthafen	**ca. 1.000 m²** neues Indoor-Angebot „Dünenwelten“



Dünenwelten	Neues Indoor-Freizeitangebot mit Bowling und Veranstaltungsflächen auf rund 1.000 m²
Öffentlicher Raum	Weitere Aufwertung von Dünenpark, Promenade, Seebrückenumfeld, Kurpark und Veranstaltungsflächen
Veranstaltungen	Umfangreicher Veranstaltungskalender und wetterunabhängige Angebote bringen zusätzliche Frequenz

Quelle: Tourismus-Service Grömitz, Wirtschaftliche Kennzahlen 2025 (Stand 01.07.2026) sowie Veröffentlichungen zur Standortentwicklung.

GÄSTEERLEBNIS

140 Plätze mit eigenem Charakter

Großzügiger Gastraum mit Fensterfront zur Promenade, eine markante Steakhouse-Atmosphäre mit Bar und eine stark frequentierte Terrasse direkt an der Flaniermeile.









ca. 80	ca. 60	Hagola
Sitzplätze im Gastraum	Sitzplätze auf der Terrasse	Theke vom Marktführer

Einrichtung	Tische und Einrichtung aus massivem Eichenholz
Theke	Thekenanlage von Hagola, dem Marktführer im Thekenbau
Terrasse	Neue ZIP-Anlage, installiert im August 2026 (Wert 15.000 €) Große Markise

Der Betrieb kann als Steakhouse fortgeführt oder als hochwertiges italienisches Restaurant geführt werden. Andere Konzepte sind am Standort nicht möglich. Für beide Varianten ist die vorhandene Ausstattung ohne Umbau nutzbar.

BETRIEBSBEREITE INFRASTRUKTUR

Eine Küche für professionelles Volumen

Die Produktionsbereiche sind auf einen leistungsfähigen Restaurantbetrieb ausgelegt. Die Übernahme spart nicht nur Investitionen, sondern vor allem Planungs-, Genehmigungs- und Anlaufzeit.









Garen	Rational-Kombidämpfer,Rational iVario XS, Induktionskochfelder
Grill	Southbend Gas-Infrarot-Broiler 270 (Neupreis 50.000 Euro) MKN-Grillplatte
Kühlung	Zwei Kühlhäuser, ein Froster, Kühltische mit 28 Schubladen Fasskühler für 6-8 Bierfässer, Hochleistungs-Durchlaufkühler Gefriertruhen
Spülen und Wasser	Hauben-Geschirrspülmaschine, Meiko-Gläserspülmaschine, Wasserenthärtungsanlage von Grünbeck
Küche allgemein	Edelstahl-Arbeitsbereiche, leistungsfähige Abluft, Wärmestrahler, Wärmebrücke, 100 m² Lager- und Nebenflächen
Gastraum und Terrasse	Hagola-Theke mit Schanktechnik, , Mobiliar aus massiver Eiche, ZIP-Anlage
Geschirr	Komplettes Geschirr sowie zusätzliches weißes Porzellan für Veranstaltungen
Sonstiges	möbliertes Büro, Tresor, Warmkarbonator zur Herstellung von Sprudelwasser Schwerlastregale im Keller
Bindungen	Keine Brauerei- oder Lieferantenbindung

WIRTSCHAFTLICHE KENNZAHLEN

Ein Betrieb mit starker Ertragskraft

Die Zahlen beruhen auf den Jahresabschlüssen und betriebswirtschaftlichen Auswertungen des Steuerberaters der Jahre 2022 bis 2026.

EBITDA BEREINIGT · Ø 2022–2026

176 T€

Fünfjahresdurchschnitt, inkl. angestelltem Betriebsleiter

EBITDA BEREINIGT · GESCHÄFTSJAHR 2025

167 T€

inklusive angestelltem Betriebsleiter



01

Stabile Kosten

Wareneinsatz und Raumkosten liegen in beiden Jahren konstant im Verhältnis zum Umsatz.

02

Belastbar gerechnet

Das bereinigte EBITDA enthält bereits einen marktüblich bezahlten Betriebsleiter.

03

Starke Saison

Allein Januar bis August 2026 übertreffen bereits das Jahr 2025.

Umsatz und detaillierte Auswertungen

Umsatzzahlen, Kostenstruktur und die vollständigen betriebswirtschaftlichen Auswertungen erhalten qualifizierte Interessenten im persönlichen Gespräch nach Unterzeichnung einer Vertraulichkeitserklärung.

RAHMENDATEN UND KAUFPREIS

Klar strukturierter Erwerb

Der Kaufpreis bildet nicht nur die Ausstattung ab, sondern einen laufenden, profitablen Betrieb in erster Lage – mit dem Zeitvorsprung, den ein Neuaufbau nie bieten kann.

Angebotspreis	**349.000 €**
Monatliche Nettokaltmiete	ca. 7.000 €
Mietvertrag	Neuer Mietvertrag mit zehn Jahren Laufzeit vorgesehen
Restaurantfläche	ca. 200 m²
Lager- und Nebenflächen	ca. 100 m²
Sitzplätze	ca. 80 innen und ca. 60 auf der Terrasse
Ausstattung	Profiküche mit Rational-Technik, Infrarot-Grill, zwei Kühlhäuser, Froster, Spültechnik von Meiko, Hagola-Theke, Mobiliar aus massiver Eiche, komplettes Geschirr, Terrasse mit neuer ZIP-Anlage, möbliertes Büro
Konzept	Steakhouse oder hochwertiges italienisches Restaurant
Bindungen	Keine Brauerei- oder Lieferantenbindung

WAS DEN WERT AUSMACHT

ca. 750 T€
ursprüngliche Investition in die Ausstattung

Ø 176 T€
EBITDA bereinigt 2022–2026

15.000 €
neue ZIP-Anlage auf der Terrasse, 2026

1A
Strand- und Promenadenlage

Einordnung des Angebotspreises

Der Angebotspreis von 349.000 € entspricht dem rund 2-fachen durchschnittlichen bereinigten EBITDA der Jahre 2022 bis 2026 (Ø 176 T€) – bereits nach Kosten für einen angestellten Betriebsleiter. Dazu kommen eine Ausstattung, deren Neuanschaffung ein Vielfaches kosten würde, und eine Lage, die nicht wiederholbar ist.

ENTWICKLUNGSPOTENZIAL

Steakhouse fortführen – oder italienisch neu starten

Der Standort bietet einem erfahrenen Steakhouse-Betreiber ebenso wie einem hochwertigen italienischen Konzept einen schnellen und sicheren Markteintritt in Grömitz.





01

Fortführung

Eingeführtes Steakhouse-Konzept am Standort mit erprobten Abläufen und eingespielter Ausstattung.

02

Italienische Alternative

Alternativ als hochwertiges italienisches Restaurant – mit derselben Küche, Lage und Gästefrequenz.

03

Gruppen und Events

Gezielte Angebote für Feiern, Firmen, Reisegruppen und saisonale Anlässe.

04

Eigene Marke

Raum für einen eigenen Namen und Auftritt – mit sofortiger Sichtbarkeit an der Promenade.

Übergabe aus gesundheitlichen Gründen

Der Verkauf erfolgt ausschließlich aus gesundheitlichen Gründen des Inhabers, die eine Fortführung leider nicht mehr zulassen – nicht wegen des Standorts oder der Ertragslage. Der Betrieb ist wirtschaftlich gesund. Für einen geeigneten Käufer entsteht damit die seltene Gelegenheit, eine etablierte Adresse an der Grömitzer Promenade zu übernehmen.

TRANSAKTIONSRAHMEN

Klarer Umfang, professioneller Prozess

Ziel ist eine geordnete Übergabe an einen qualifizierten Betreiber. Die vertragliche Struktur wird im weiteren Prozess mit dem Erwerber abgestimmt.

Gegenstand	Eingeführtes Steakhouse-Restaurant an der Kurpromenade 54, 23743 Grömitz.
Enthalten	Betriebliche Ausstattung des Restaurants, insbesondere Küche, Kühlhäuser, Froster, Spül- und Schanktechnik, Geschirr, Mobiliar und Büroeinrichtung.
Nicht enthalten	Name und Marke des bisherigen Betriebs, Kassensystem, Fahrzeuge und andere Dinge
Stichtagspositionen	Warenbestand, offene Gutscheine und sonstige Abgrenzungen werden zum Übergabestichtag gesondert geregelt
Name und Rechte	Name, Marke, Domains und Social-Media-Kanäle sind nicht Bestandteil des Verkaufs. Der Käufer tritt unter eigenem Namen auf.
Mietvertrag	Zehnjährige Laufzeit vorgesehen; Abschluss und Zustimmung des Vermieters sind Voraussetzung
Übergabe	Nach Vereinbarung

Der weitere Ablauf

01
Erstkontakt
Kurzes Käuferprofil und Finanzierungsrahmen

02
Vertraulichkeit
Vertraulichkeitserklärung und Freigabe weiterer Unterlagen

03
Besichtigung
Termin außerhalb des laufenden Gästebetriebs

04
Abschluss
Angebot, Prüfung der Unterlagen und Kaufvertrag

> Diskretion: Bitte nehmen Sie keinen direkten Kontakt zu Mitarbeitenden, Vermieter oder Geschäftspartnern auf. Alle Anfragen laufen ausschließlich über den unten genannten Ansprechpartner.



IHRE NÄCHSTE ADRESSE AN DER OSTSEE

Heute etabliert. Morgen Ihr Betrieb.

Eine seltene Kombination aus erster Lage, sofort nutzbarer Ausstattung und belegter Ertragskraft.

BESICHTIGUNG UND WEITERE INFORMATIONEN

HANSEGASTRO · Fachmakler für Gastronomie & Hotellerie

U.-J. Bichels · Vogt-Schmidt-Straße 18 · 25462 Rellingen

Telefon 04101 834706 · Mobil 0172 4030026

gastromakler@bgg-hamburg.de · www.bgg-hamburg.de

Alle Angaben beruhen auf Informationen des Verkäufers und dienen der ersten Orientierung. Irrtum, Änderung und Zwischenverkauf vorbehalten. Dieses Exposé ist unverbindlich; maßgeblich sind ausschließlich die späteren Verträge und geprüften Unterlagen. Stand Oktober 2026.