

STARTERS

Sashimi vom Frischlachs & Cobia
mit Sakura- Marinade
& Chili Mayo 15

Thunfischtartare
mit gebratenem Langustino &
italienischem Salat 16

Unsere Fischsuppe
mit Tomaten Petersilie und
Sauce Rui 8 / 12

Fritto misto deluxe
Garnele, Jakobsmuscheln,
Calamari mit Zitrone und Aioli 15

DIE CUISINE „MARITIME“

*Lassen Sie sich verwöhnen mit ausgesuchten
Produkten herkömmlichen Zubereitungstechniken
und neuen Ideen. Fragen Sie auch immer nach
unseren täglichen Empfehlungen!
Immer ganz frisch.*

CAVIAR

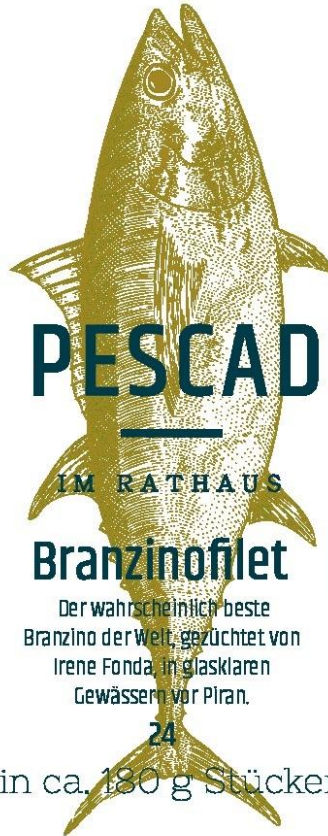
Wiener Caviar
vom echtem
sibirischen
Stör 9

Echter Lachscaviar
vom
pazifischen
Ketalachs 4

Blini

mit Sour Creme, Schnittlauch und
ca. 5 g Caviar 9

EL PESCADOR



IM RATHAUS

Thunfisch

Aus Nachhaltigem Fang,
aus nicht überfischten
Gebieten des
Südatlantiks.

24

Branzinofilet

Der wahrscheinlich beste
Branzino der Welt, gezüchtet von
Irene Fonda, in glasklaren
Gewässern vor Piran.

24

in ca. 180 g Stücken

Seesaibling

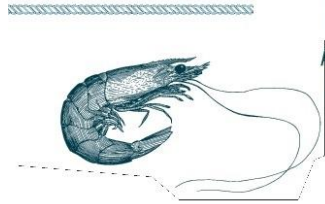
Von Gut Dornau, eine echte
österreichische Spezialität,
die Sie nirgends frischer
bekommen.

19



Cobia, der Fisch

*Das schneeweiße Filet
des Cobia Fisches zählt
zu den Weltbesten.
Wir paaren dieses
Filet mit frischem
Rückenfilet vom
Sushilachs, marinieren
diese edlen Scheiben
mit Sakura- Marinade
& veredeln das Ganze
mit asiatischer
Chitmayonaise.*



Buzara

*Wenn man an Dalmatien
denkt, kommen einem frische
Muscheln, süße Tomaten,
Knoblauch, duftende Kräuter
und ein ordentlicher Schuss
Malvasia in den Sinn. Alles
zusammen fein
abgeschmeckt, präsentieren
wir Ihnen „Muscheln
Buzara“ nach Originalrezept.*



SPECIALS

Surf & Turf
mit Grillgemüse &
Trüffelgnocchi 32

Muscheln Buzara
Originalrezept aus Dalmatien 15

Spaghetti „Maritime“
mit Garnelen, Fischen, Tomaten & Oliven
und vielen frischen Kräutern 16

„5 am Spieß“
5 Stück Black Tiger Garnelen
mit Asiasalat & Hummerchips 16

CATCH OF THE DAY

Ganze Fische 100 g 8 | Filet 100 g 12

Fragen Sie nach individuellen Zubereitungsarten.

SIDES

Side Salad mit Italian Dressing 4

Blattspinat mit Schalotten & Knoblauch 4

Fregola Sarda auf sardische Art 4

Gegrilltes Gemüse mit Meersalz & Olivenöl 4

Gnocchi mit Tomaten, Kapern, Basilikum 4

Kl. Ofenkartoffeln mit Rosmarin & Mojo Sauce 4

UPGRADES

1 Stk. Jakobsmuschel 4

3 Stk. Riesengarnelen 8/12 6

1 Stk. Softshell-Crab 6

SAUCEN

Knoblauch-Petersilienöl 2

Kräuterbutter 2

Sauce Rui 2

Mojo Sauce 2



DESSERTS

Tagessorbet
mit Vodka
oder Prosecco 6

Schokoladen Panna Cotta
mit Mandelkrokant 8

Geeister Schneeball
aus griechischem Joghurt
& Heidelbeeren 9



Mate Olivenöl

*Die Olivengärten unseres Öls
liegen direkt am Meer der
Istrischen Westküste. Es wird
geprägt von Salz, rauem Wind
und bietet einen wahnsinnig
leckeren Duft von Kräutern
und wilden Artischocken.*

Am Abend servieren wir Ihnen als Gedeck frisch gebackenes Ofenbaguette, gesalzene Butter und kleine Fischspezialitäten 3,50. Bei Fragen zu Allergenen, wenden sie sich bitte an unser geschultes Personal.