EL PESCADOR

IM RATHAUS

STARTERS

Sashimi vom Cobia
mit Yuzo Soy & heißem Erdnussöl abgeflämmt **18**

Messermuschel vom Grill
mit Inselkräuter-Pesto **17**

Unsere Fischsuppe
mit Tomaten Petersilie und Sauce Rouille **12 | 15**

Fritto misto deluxe
Garnele, Jakobsmuscheln, Calamari mit Zitrone und Aioli **17**

AUSTERN & KAVIAR

Wir rollen den roten Teppich aus: Kavier zählt zu den edelsten Zutaten der Welt, er fühlt sich angenehm kühl und zart an, zerplatzt beim Essen und zergeht leicht salzig und aromatisch. Als maritimer Tanzpartner stehen die Austern dem Kaviar allerdings um nichts nach: Griechen assoziierten sie mit ihrer Liebesgöttin und schrieben ihr eine aphrodisierende Wirkung zu...

Austern
Fines de Claire
mit Rotwein-Schalotten-Vinaigrette **1 Stk. | 5**

Kaviar
premium selection
mit Blinis, Sour Cream & Schnittlauch **30g | 30**

Blue-Fin-Tuna Steak | Branzinofilet | Steirischer Zander

Eine unglaubliche Delikatesse in perfekter Qualität, aus nachhaltigem Fang und ICAAT zertifiziert.
25

Der wahrscheinlich beste Branzino der Welt, gezüchtet von Meeresbiologin Irene Fonda, in glasklaren Gewässern vor Piran.
25

Eine absolute Spezialität. Aus dem Mürzer Oberland. Wächst langsam im glasklaren Wasser der Mariazeller Quelle auf. Besonders mager und fein im Geschmack.
25

in ca. 180 g Stücken

Blue Fin Tuna

Dieser Thunfisch gilt als der König der Meere und als einer der exklusivsten Speisefische. Seine tiefrote Farbe, das Fleisch natürlich voller Vitamine, Proteine und Magnesium, sowie den nachhaltigen Fang, die absolute Top-Qualität & die fünfmal wöchentliche Lieferung lassen wir uns ICAAT zertifizieren.

CATCH OF THE DAY

Ganze Fische **100 g 10**
al forno

Geliefert von Michi's frische Fische!

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.

SIDES

Gegrilltes Gemüse mit italienischem Olivenöl **6**
Kürbis al forno mit altem Balsamico **6**
Gegrillte Kartoffeln mit kroatischem Rosmarin **5**
Vogerlsalat mit Kartoffeln & Kernöl **6**
Garnelen-Hummer-Ravioli mit eigener Sauce **8**
Blattspinat mit Kartoffeln und Knoblauch **7**

UPGRADES

1 Stk. Jakobsmuschel 5
1 Stk. Black Tiger Garnele 8/12 4
1 Stk. Softshell-Crab 10

SAUCEN

Knoblauch-Petersilienöl 3
Kräuterbutter 3
Sauce Rouille 3
Asiatische Teriyakisauce 3

SPECIALS

Surf & Turf
150g Filet & 3 Stück Black Tiger Garnelen, Kürbis al forno & Rosmarinkartoffeln **33**

Muscheln Buzara
Originalrezept aus Dalmatien **18**

Garnelen Ćevapčići
mit gelbem Ajvar und Spinat-Kartoffeln **23**

Das Seafood-Pendant zum Urlaubsklassiker: *eine Empfehlung von Christof Widakovich!*

Spaghetti Maritim
mit Blumauer Tomaten-Buzarasauce **23**

Carnaroli Risotto

Wir verwenden den weltberühmten piemontesischen Reis, welcher rund um die Stadt Arborio angebaut wird. Durch seine enthaltene Stärke verleiht er dem el Pescador Risotto, das mit allerhand Fischen, Meeresfrüchten oder saisonalen Spezialitäten verfeinert wird, seine unvergleichbare Cremigkeit.

ZITRONEN-KAPERN-RISOTTO
Side 8
Vorspeise 14
Hauptspeise 19

TIPP!
Upgrade your Risotto!
+ Jakobsmuscheln **Stk. | 5**
+Sashimi Tuna **50g | 8**
+ gegrillte Garnele **Stk. | 4**

DESSERTS

Nonna's Tiramisu
nach Originalrezept unseres Küchenchefs Andrea **10**

Zitronentarte
mit Baiser, abgeflämmt **10**

Geeister Schneeball
griechisches Joghurt, mit Rum-Zwetschken **10**

Tagessorbet
mit Vodka oder Prosecco **7**
mit Champagner **10**

Wenn wir Sie mit irgendetwas nicht begeistern konnten, schreiben Sie es nicht ins Internet, denn davon haben wir beide nichts. Sagen Sie es uns, wir machen es sofort wieder gut.

Am Abend servieren wir Ihnen als Gedeck frisch gebackenes Ofenbaguette, gesalzene Butter und kleine Fischspezialitäten um 4,20 € p. Person. Bei Fragen zu Allergenen wenden sie sich bitte an unser geschultes Personal.

EL PESCADOR

IM RATHAUS

STARTERS

Cobia sashimi
flamed with Yuzo Soy &
hot peanut oil **18**

Razor clam from the grill
with island herb pesto **17**

Our fish soup
with tomatoes from Blumau,
parsley and sauce rouille **12 | 15**

Fritto misto deluxe
prawns, scallops and calamari,
with lemon and aioli **17**

OYSTERS & CAVIAR

Unrolling the red carpet: Caviar is among the finest ingredients in the world; it has a cool, delicate feel, pops when eaten, and melts away slightly salty and aromatic. However, oysters do not fall short of caviar when it comes to being a maritime delicacy: Greeks associated them with their goddess of love and attributed an aphrodisiac effect to them....

Oysters
Fines de Claire
with red wine-shallot Vinaigrette **1 PC | 5**

Caviar
premium selection
with blinis, sour cream & chives **30g | 30**

Blue Fin Tuna steak | Sea Bass | Styrian Pike Perch

Blue Fin Tuna steak
An incredible delicacy in perfect quality, from sustainable fishing and ICAAT certified.
25

Sea Bass
This is most likely the best Branzino in the whole world: cultured by Marine Biologist Irene Fonda in the crystal clear waters of Piran.
25

Styrian Pike Perch
An absolute specialty. From the Mürzer Oberland. Grows up slowly in the crystal clear water of the Mariazell spring. Particularly lean and fine in taste.
25

in approx. 180 g pieces

CATCH OF THE DAY

Whole fish **100 g 10**
al forno

Delivered from „Michi's frische Fische"!

Blue Fin Tuna

This tuna is considered to be the king of the seas and one of the most exclusive edible fish. We get its deep red color, the meat naturally full of vitamins, proteins and magnesium, as well as the sustainable catch, the absolute top quality & the five times weekly delivery ICAAT certified.

Mate Olivenöl

The olive groves of our oil are located directly by the sea of the Istrian west coast. It is characterised by salt, rough wind and offers an insanely delicious scent of herbs and wild artichokes.

SIDES

Grilled vegetables with italian olive oil **6**
Roasted pumpkin with old balsamic **6**
Roasted potatoes with croatian rosemary **5**
Lamb's lettuce with potatoes & pumpkin seed oil **6**
Shrimp & lobster ravioli in it's own sauce **8**
Leaf spinach with potatoes and garlic **7**

UPGRADES

Scallops 1 Pc | 5
Black tiger prawn 8/12 1 PC | 4
Softshell crab 1 PC | 10

SAUCES

Garlic parsley oil 3
Herb butter 3
Sauce Rouille 3
Asian Teriyaki Sauce 3

SPECIALS

Surf & Turf
150g fillet & 3 pieces
black tiger prawns,
roasted pumpkin &
rosemary potatoes **33**

Mussels Buzara
original recipe from dalmatia **18**

Prawn cevapcici
With yellow ajvar and
and spinach-potatoes **23**

Spaghetti Maritim
with buzara sauce made from
tomatoes from Blumau **23**

The seafood take on the classic vacation dish:
recommended by Christof Widakovich!

Carnaroli Risotto

We use the world famous Piedmontese rice, which is grown aruond the town of Arborio. The contained starch gives our el Pescador risotto – which is refined with fish, seafood or seasonal delicacies – its incomparable creaminess.

LEMON CAPER RISTOTO
Side 9
Starter 14
Main course 19

TIP!
Upgrade your Risotto!
+ scallops Pc | 5
+ sashimi tuna 50g | 8
+ grilled prawn Pc | 4

DESSERTS

Nonna's Tiramisu
prepared according to the original recipe of our chef Andrea **10**

Lemon tarte
with meringue, flamed **10**

Iced snowball
greek yoghurt,
with Rum plums **10**

Sorbet
with vodka or prosecco **7**
with champagne **10**

If there's anything we couldn't get you excited about, please don't write it on the internet, we both don't benefit from it. Just let us know, we'll make it up to you right away.

In the evenings we serve freshly baked baguette directly from the oven, salted butter and bite sized fish specialities for € 4,20 p.p. If you have any questions concerning allergies, please don't hesitate to ask our well trained staff.