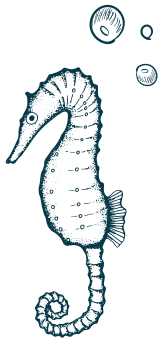


SWEETS

süßer als Süßwasser



Nonna's Tiramisu

nach italienischem Originalrezept
mit ganz viel Amore (und feinsten Zutaten) ^{ACG}

11
Dazu empfehlen wir:
10y old Madeira „Boal“
Henriques & Henriques (5cl | 9,9)

Mohntarte

mit Karibikrum-Zwetschken &
Rumeis ^{CGO}

13
Dazu empfehlen wir:
2018 Late Botteld Vintage Port
Quinta de La Rosa (5cl | 5,9)

Hausgemachtes Walnusseis

mit gebrannten Walnüssen &
Grappa-Eierlikör ^{CG}

10

Sorbet von der Blutorange oder Amalfizitrone

mit Vodka oder Prosecco

9

mit Champagner

12

Chocolate & Rum

Araguani Schokolade aus Venezuela, 72%
vs. Don Papa Baroko ^G

14

Achtung! Starker Seegang:

UNSERE TOP 10

Grappa Aromatica Bianco Marzadro, Südtirol	2cl	6,5
Grappa Le Giare Amarone Barrique Marzadro, Südtirol	2cl	7,9
Ron Zacapa 23 Años Guatemala	4cl	12,4
Pelinkovac Maraska, Zadar	4cl	5,8
Amaro Montenegro Sizilien	4cl	5,8
Frangelico Piemont	4cl	5,8
Limoncello Graz – Homemade!	4cl	5,9
Port Charlotte 10y Single Malt Scotch Whiskey, Islay	4cl	16,9
Rote Williamsbirne Hochstrasser, Weststeiermark	2cl	5,9
Marille Jöbstl, Weststeiermark	2cl	5,9



EL PESCADOR

IM RATHAUS

STARTERS

Spicy Salmon Pizza

Sushi-Lachs-Tatar auf Roti Paratha mit Sriracha-Mayo, gelbem Rettich & Koriander ^{ACDGMN} 21

Gegrillter Oktopus

Chimichurri, Süßkartoffel & Piment d'Espelette ^{AGR} 21

Unsere Fischsuppe

Tomate, Petersilie & Sauce Rouille ^{BDGR}
Vorspeise / Hauptspeise 14 / 17

Fritto misto deluxe

Garnele, Jakobsmuscheln, Calamari & Branzino ^{ABCDGR}
dazu Aioli oder Jalapeño-Yuzu-Mayo
Vorspeise / Hauptspeise 19 / 26

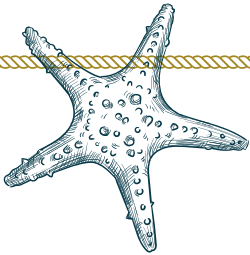


AUSTERN: Oysrí

mit Rotwein-Schalotten-Vinaigrette 1Stk. | 5
Der Rockstar unter den Austern! Diese irische Delikatesse wird in der Dungarvan Bay-Region angebaut. Der Züchter unserer Oysrí kultiviert diese Auster seit Jahrhunderten in diesem Gebiet!

ECHTER BELUGA KAVIAR: Premium Selection

mit Blinis, Sour Cream & Schnittlauch ^{AG} 30g | 55



SPECIALS

Surf & Turf

150g Rinderfilet vom Premium Beef mit 3 Stück Black Tiger Garnelen, gegrilltem Ofengemüse & Rosmarin-Kartoffeln ^{BG} 42

Weißer oder Roter Buzara

Nach kroatischem Originalrezept, Miesmuscheln in Weißwein-Zitronensauce mit oder ohne Tomaten ^{AGOR} 22

Garnelen-Čevapčići

nach einem Rezept von Christof Widakovich, mit Schopska-Salat & gelbem Paprika-Ajvar ^{BCG} 31

PASTA & RISOTTO

Hummercreme-Risotto

weltberühmter piemontesischer Reis, angesetzt mit intensiver Hummer-Bisque & geriebener Limette ^{ABG} 22

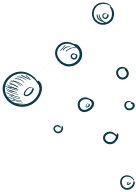
Spaghetti „el Pescador“

Meeresfrüchtepasta mit vielen Fischen, Meeresfrüchten, Garnelen & ganz viel Amore ^{ABDGR} 26

Abends servieren wir Ihnen als Gedeck frisch gebackenes Steinofenbaguette, gesalzene Butter und kleine Fischspezialitäten um .€ 5,50 p.P.; Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal.

Wir wollen begeistern & verwöhnen!
Sollte uns das einmal nicht gelingen, schreiben Sie es nicht ins Internet, denn davon haben wir beide nichts. Sagen Sie es, wir machen es sofort wieder gut!

Jakobsmuschel, Garnele, Trüffel ...
Pimp your Risotto!



FÜR ALLE, DIE Meer WOLLEN



Filets vom Teppanyaki-Grill

Filet vom Mühlviertler Granitquell-Zander

Natürlich gewachsen im hochreinen Quellwasser, punktet er mit weißem Fleisch, unvergleichbarem Aroma und einem hohen Omega3-Anteil. Besonders knusprig auf der Hautseite gebraten.

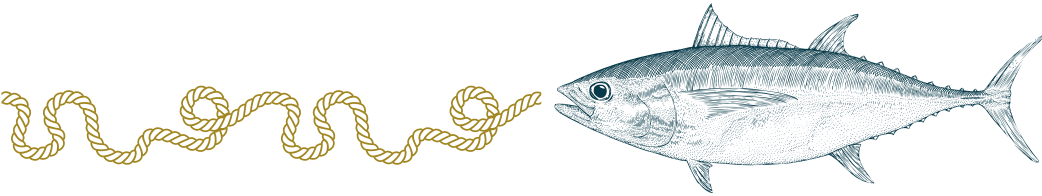
Branzino-Filet

Herrlich zarter, saftiger Adria-Branzino. Er besticht durch sein weißes Fleisch, den milden Geschmack und die feine Textur!

Filet vom Wildfangsteinbutt

Der Fisch mit der außergewöhnlichen Körperform zählt zu den Edelsten der Welt. Sein Fleisch ist fest, mager, zart und hat einen exquisiten, unverkennbar nussigen Geschmack.

in ca. 180 g Stücken 29



Catch OF THE DAY

Ganze Fische

Ob mehrmals wöchentlich vom Triester Fischmarkt oder täglich aus unseren heimischen Gewässern: Wir selektieren immer den besten Fang für Ihren Fischgenuss!

Aus dem Steinofen im Ganzen gebraten, mit bestem Olivenöl, wilden Kräutern, Zitronen und einem Schuss Malvazija. Gerne für Sie filetiert!

100g 13

+ zusätzlich mit mediterranem Gemüse und Kartoffeln in etwas Butter-Weißweinsauce mit Kräutern, Knoblauch & Zitrone gegart ^{OR}

oder

+7 pro Person

Im Buzara-Fond mit Kartoffeln, Tomaten, Muscheln & Weißwein gegart

+7 pro Person

Sides

Gegrilltes Ofengemüse mit Rosmarinbutter ^G 7

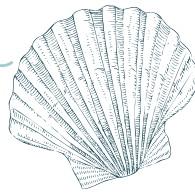
Hausgemachte Trüffelnocchi mit Trüffelsauce ^{AG} 8

Kroatische Rosmarinkartoffeln mit Meersalz 5

Miso-Brokkoli aus dem Ofen ^{FO} 7

Hummercreme-Risotto mit geriebener Limette ^{ABG} 8

Vogerlsalat mit Kürbiskernöl & Schöcklland-Ei ^{CLM} 6



Saucen & Dips

Knoblauch-Petersil-Öl 3

Chili-Öl 3

Gehobelter gereifter Parmesan ^G 3

Mediterrane Kräuterbutter ^G 3

Original Sauce Rouille ^{CDGM} 3

Asiatische Teriyaki-Sauce ^F 3

Jalapeño-Yuzu-Mayo ^{CG} 3

Pimp your fish & risotto

1 Stk. Jakobsmuschel ^R 6

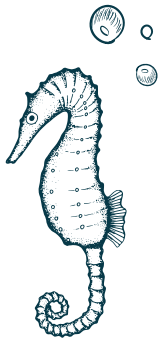
1 Stk. Black Tiger Garnele 8/12 ^B 4

1 Stk. Softshell Crab ^{AB} 10

Frischer Istrischer Trüffel 6

SWEETS

for my Sweet



Nonna's Tiramisu

based on an original Italian recipe
with lots of amore (and the finest ingredients) ^{ACG}

11
Our pairing recommendation:
10y old Madeira „Boal“
Henriques & Henriques (5cl | 9,9)

Poppy seed tarte

with Caribbean rum plums &
rum ice cream ^{CGO}

13
Our pairing recommendation:
2018 Late Botteld Vintage Port
Quinta de La Rosa (5cl | 5,9)

Homemade walnut ice cream

with caramellized walnuts &
Grappa egg liqueur ^{CG}

Sorbet from blood orange or Amalfi lemon

with Vodka or Prosecco

9
with Champagne
12

Chocolate & rum

Araguani chocolate from Venezuela, 72% ^{CG}
vs. Don Papa Baroko ^G

14

Attention! Rough Sea:

OUR TOP 10

Grappa Aromatica Bianco Marzadro, South Tyrol	2cl	6,5
Grappa Le Giare Amarone Barrique Marzadro, South Tyrol	2cl	7,9
Ron Zacapa 23 Años Guatemala	4cl	12,4
Pelinkovac Maraska, Zadar	4cl	5,8
Amaro Montenegro Sicily	4cl	5,8
Frangelico Piedmont	4cl	5,8
Limoncello Graz – Homemade!	4cl	5,9
Port Charlotte 10y Single Malt Scotch Whiskey, Islay	4cl	16,9
Red Williams pears Hochstrasser, Western Styria	2cl	5,9
Apricot Jöbstl, Western Styria	2cl	5,9



EL PESCADOR

IM RATHAUS

STARTERS

Spicy salmon pizza

Sushi salmon tatar on Roti Parathi, with Sriracha mayo, yellow raddish & coriander ^{ACDGMN} 21

Grilled octopus

Chimichurri, sweet potatoes & Piment d'Espelette ^{AGR} 21

Our fish soup

with tomatoes, parsley & sauce Rouille ^{BDGR}
Starter/ Main course 14 / 17

Fritto misto deluxe

prawn, scallops, calamari & sea bass ^{ABCDGR}, served with aioli *or* jalapeño yuzu mayo
Starter/ Main course 19 / 26

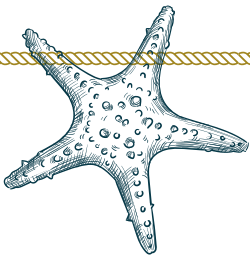


OYSTERS: *Oysrí*

with red wine-shallot-vinaigrette 1 Pc. | 5
The rock star among oysters! This Irish delicacy is grown in the Dungarvan Bay region. The grower of our Oysrí has been cultivating this oyster in this area for centuries!

GENUINE BELUGA CAVIAR: *Premium selection*

with blinis, sour cream & chives ^{AG} 30g | 55



SPECIALS

Surf & turf

150g beef tenderloin from our premium beef & 3 black tiger prawns with grilled oven veggies & rosemary potatoes ^{BG} 42

White *or* Red Buzara

original Croatian recipe, mussels with white wine lemon sauce – with or without tomaotes ^{AGOR} 22

Prawn Čevapčići

according to an original recipe of Christof Widakovich, with Schopska salad & yellow bell pepper Ajvar ^{BCG} 31



PASTA & RISOTTO

Lobster cream risotto

creamy world-famous piedmontese rice, prepared with intense lobster bisque & grated lime ^{ABG} 22

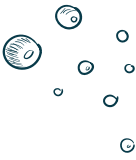
Spaghetti „el Pescador“

Seafood pasta with lots of fish, seafood, prawns and plenty of amore ^{ABDGOR} 26

In the evening we serve freshly baked stone oven baguette, salted butter and small fish specialties for € 5.50 p.p.;
If you have any questions about allergens, please contact our trained staff.

We want to spoil you with culinary delights! If we don't succeed, don't write it on the internet, because neither of us can benefit from that. Tell us, we will improve the situation immediately!

*Scallop, prawns, truffle ...
Pimp your risotto!*



FOR THOSE WHO WANT *Mare*



Fish fillets from our Teppanyaki grill

Pike-Perch fillet

Naturally raised in highly pure spring water, it scores with white meat, an incomparable aroma, and a high omega-3 content. Crispy fried skin-side down.

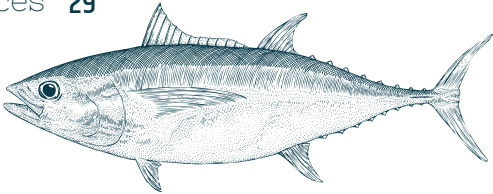
Sea Bass Fillet

Wonderfully tender, juicy Adria-Branzino. It impresses with its white flesh, mild taste and fine texture!

Fillet of wild caught turbot

The fish with the unusual body shape is one of the noblest in the world. Its meat is firm, lean, tender and has an exquisite, distinctive nutty flavor.

in ~180 g pieces 29



Catch OF THE DAY

Whole Fish

Whether several times a week from the Trieste fish market or daily from our local waters: We always select the best catch for your fish enjoyment!

Grilled as a whole in the stone oven, with the best olive oil, wild herbs, lemons and a dash of Malvazija. We are happy to fillet for you.

100g 13

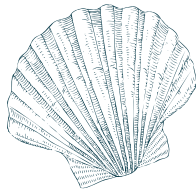
+ additionally cooked with Mediterranean vegetables and potatoes in butter-white wine sauce with herbs, garlic & lemon ^{OR}

+7 pro Person

or

Cooked in Buzara sauce with potatoes, tomatoes, mussels & white wine

+7 pro Person



Sides

Grilled oven veggies

with rosemary butter ^G 7

Homemade truffle gnocchi

with genuine truffle sauce ^{AG} 8

Croatian rosemary potatoes

with sea salt 5

Miso broccoli

from the oven ^{FO} 7

Lobster cream risotto

with grated lime ^{ABG} 8

Lamb's lettuce

with pumpkin seed oil & boiled egg ^{CLM} 6

Sauces & dips

Garlic parsley oil

3

Chili oil

3

Mediterranean herb butter ^G

3

Original sauce Rouille ^{CDGM}

3

Asian Teriyaki sauce ^F

3

Jalapeño yuzu mayo ^{CG}

3

Grated aged Parmesan ^G

3

Pimp your fish & risotto

1 pc. scallop ^R

6

1 pc. black tiger prawn 8/12 ^B

4

1 pc. softshell crab ^{AB}

10

Fresh Istrian truffle

6