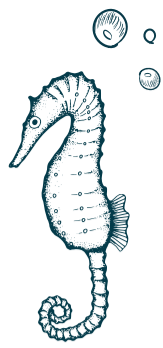


SWEETS

süßer als Süßwasser



Nonna's Tiramisu

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

10
↳ *Dazu empfehlen wir:*

2017 Late Botteld Vintage Port Quinta de La Rosa (5cl | 5,9)

Warmer Schokoladenbrownie

mit eingelegten Zwetschken, Lebkuchencrumble &
Vanilleeis ^{ACGO}

11
↳ *Dazu empfehlen wir:*
2017 Beerenauslese, Tement,
Südsteiermark (1/16l | 6,9)

Hausgemachtes Tahiti-Vanilleeis
mit gebrannten Kürbiskernen &
Grappa-Eierlikör ^{CG}

9

Tagessorbet

mit Vodka oder Prosecco

8
mit Champagner

12

Chocolate & Rum

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

12

Achtung! Starker Seegang:

UNSERE TOP 10

Grappa Aromatica Bianco Marzadro, Südtirol	2cl	6,5
Grappa Le Giare Amarone Barrigue 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 - Homemadel	4cl	5,9
Oban 14y Single Malt Scotch Whiskey, West Highland	4cl	8,2
Rote Williamsbirne Hochstrasser, Weststeiermark	2cl	5,9
Marille Jöbstl, Weststeiermark	2cl	5,9



EL PESCADOR

IM RATHAUS

STARTERS

Hot Sashimi vom Label Rouge Lachs
mit gepickelter Karotte & Passionsfrucht ^D 19

Garnelen-Taco deluxe
mit frischem Salat, Crème fraîche,
Piment d'Espelette, Dill & Kaviar ^{ABCG} 19

Unsere Fischsuppe
mit Tomaten, Petersilie & Sauce Rouille ^{BDGR}
Vorspeise / Hauptspeise 12 / 15

Fritto misto deluxe
Garnele, Jakobsmuscheln, Calamari & Branzino ^{ABCDGR}
dazu Aioli *oder* 19
Jalapeño-Yuzu-Mayo 19



AUSTERN: Oysri
mit Rotwein-Schalotten-Vinaigrette 1 Stk. | 5

Der Rockstar unter den Austern! Diese irische Delikatesse wird in der Dun-
garvan Bay-Region angebaut. Der Züchter unserer Oysri kultiviert diese
Auster seit Jahrhunderten in diesem Gebiet!

ECHTER BELUGA KAVIAR: Premium Selection
mit Blinis, Sour Cream & Schnittlauch ^{AG} 30g | 45

SPECIALS

Surf & Turf
150g Rinderfilet vom Premium Beef mit
3 Stück Black Tiger Garnelen & geschmortem
Kürbisgemüse ^{BG} 39

Moules frites au citron
Nach französischem Originalrezept, Miesmuscheln
in Weißwein-Zitronensauce & Bio-Pommes frites ^{GO} 22

Garnelen-ĀevapĀici
nach einem Rezept von Christof Widakovich,
mit Spinat, Steinpilzen & Rosmarinkartoffeln ^{BCG} 26

PASTA, RISOTTO & GNOCCHI

Kürbis-Risotto & Oktopus
weltberühmter piemontesischer Reis mit
geschmortem Kürbis, gegrilltem Adria-Oktopus &
Zitronen-Aioli ^{ACOR} 26

Trüffelgnocchi
hausgemacht, mit echter Trüffelsauce ^{ACG}
Side / Vorspeise / Hauptspeise 9 | 16 | 22

Spaghetti Vongole
Weißweinsauce, Venusmuscheln, Chili,
Knoblauch & Petersilie ^{AOR} 26

*Abends servieren wir Ihnen als Gedeck frisch gebackenes Steinofenbaguette,
gesalzene Butter und kleine Fischspezialitäten um .€ 4,50 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!*

FÜR ALLE, DIE Meer WOLLEN



Filets vom Teppanyaki-Grill

Kabeljau

Ein besonderer Genuss! Sein festes, weißes Fleisch zergeht zart
auf der Zunge und sein milder, leicht salziger Geschmack kommt
gegrillt perfekt zur Geltung!

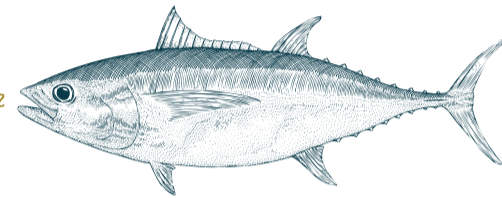
Branzino-Filet

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

Steirisches Almenland Saiblings-Filet

Ein echter Steirer in Spitzenqualität, langsam aufgewachsen im
Almenland-Quellwasser & besonders reich an Omega-3-Fettsäuren.
Wahrlich eine heimische Geschmacksexplosion.

in ca. 180 g Stücken 26



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 12

*+ zusätzlich mit mediterranem Gemüse und Kartoffeln in etwas
Butter-Weißweinsauce mit Kräutern, Knoblauch & Zitrone gegart* ^{OR}
+1 je 100g

oder

*Im Buzara-Fond mit Kartoffeln, Tomaten, Muscheln &
Weißwein gegart* +1 je 100g

Sides

Wild Things
wilder Brokkoli & Karfiol ^G 7

Steinpilz-Strozzapreti
mit jungem Blattspinat &
viel Parmesan ^{AG} 6

Kroatische Rosmarinkartoffeln
mit Meersalz 5

Geröstete Kohlsprossen
mit Fleur de Sel ^G 7

Kürbis-Risotto
mit geschmortem Kürbis &
Zitronen-Aioli ^{CO} 8

Vogerlsalat
mit Knusper-Kartoffeln 6



Saucen & Dips

Knoblauch-Petersil-Öl 3

Chili-Öl 3

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

1 Stk. Jakobsmuschel ^R 6

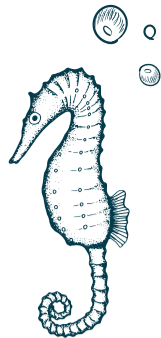
1 Stk. Black Tiger Garnele 8/12 ^B 4

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}

10

Our pairing recommendation:

2017 Late Bottled Vintage Port Quinta de La Rosa (5cl | 5,9)

Warm chocolate brownie

with pickled damson, gingerbread crumble &
vanilla ice cream ^{ACGO}

11

Our pairing recommendation:

2017 Beerenauslese, Tement,
Südsteiermark (1/16l | 6,9)

Homemade Tahiti vanilla ice cream

with caramellized pumpkin seeds &
Grappa egg liqueur ^{CG}

9

Sorbet of the day

with Vodka or Prosecco

8

with Champagne

12

Chocolate & rum

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

12

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 - Homemadel	4cl	5,9
Oban 14y Single Malt Scotch Whiskey, West Highland	4cl	8,2
Red Williams pears Hochstrasser, Western Styria	2cl	5,9
Apricot Jöbstl, Western Styria	2cl	5,9



EL PESCADOR

IM RATHAUS

STARTERS

Hot Label Rouge salmon sashimi
with pickled carrots & passion fruit ^D 19

Prawn taco deluxe
with fresh lettuce, crème fraîche,
Piment d'Espelette, dill & caviar ^{ABCG} 19

Our fish soup
with tomatoes, parsley & sauce Rouille ^{BDGR}
Starter/ Main course 12 / 15

Fritto misto deluxe
prawn, scallops, calamari & sea bass ^{ABCDGR}, served with
aioli *or* 19
jalapeño yuzu mayo 19



OYSTERS: Oysrí

with red wine-shallot-vinaigrette 1Pc. | 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 | 45

SPECIALS

Surf & turf
150g beef tenderloin from our premium beef &
3 black tiger prawns with braised pumpkin ^{BG} 39

Moules frites au citron
original French recipe, mussels with
white wine lemon sauce & organic French fries ^{GO} 22

Prawn čevapčići
with rosemary potatoes, porcini mushrooms
& rosemary potatoes ^{BCG} 26

PASTA, RISOTTO & GNOCCHI

Pumpki risotto & octopus
creamy world-famous piedmontese rice
with braised pumpkin, grilled adriatic
octopus & lemon aioli ^{ACOR} 26

Truffle gnocchi
homemade, with genuine truffle sauce ^{ACG}
Side / starter / main course 9 | 16 | 22

Spaghetti vongole
with white wine sauce, clams, chili,
garlic & parsley ^{AOR} 26

In the evening we serve freshly baked stone oven baguette, salted butter and small fish specialties for € 4.50 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!

FOR THOSE WHO WANT *Mare*



Fish fillets from our Teppanyaki grill

Cod fish

A special treat! Its firm, white flesh melts delicately on the tongue and its mild, slightly salty flavour comes into its own when grilled!

Sea Bass Fillet

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

Styrian „Almenland“ Char Fillet

A real Styrian of highest quality, slowly grown in „Almenland“ spring water & extremely rich in omega-3 fatty acids.

in ~180 g pieces 26



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 12

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

+1 per 100g

OR

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

+1 per 100g

Sides

Wild things
wild broccoli & cauliflower ^G 7

Porcini mushroom strozzapreti
with young leaf spinach &
lots of Parmesan ^{AG} 6

Croatian rosemary potatoes
with sea salt 5

Roasted Brussels sprouts
with Fleur de Sel ^G 7

Pumpkin risotto
with braised pumpkin &
lemon aioli ^{CO} 8

Lamb's lettuce
with crispy potatoes 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

Parmesan ^G 3

Pimp your fish

1 pc. scallop ^R 6

1 pc. black tiger prawn 8/12 ^B 4

1 pc. softshell crab ^{AB} 10

Fresh Istrian truffle 6