

Bitte beachten Sie unsere ständig wechselnden Tagesgerichte! Vorne bestellen!

FÜR NICHT - FISCHER

	Port.
60 Rumpsteak 200 Gramm: vom Grill, mit Kräuterbutter und zwei Beilagen	17,90 €
61 Rumpsteak 300 Gramm: vom Grill, mit Kräuterbutter und zwei Beilagen	21,90 €
62 Filetsteak 200 Gramm: vom Grill, mit Kräuterbutter und zwei Beilagen	20,90 €
63 Filetsteak 300 Gramm: vom Grill, mit Kräuterbutter und zwei Beilagen	27,90 €
64 Vegetarischer Teller: gemischte Gemüseplatte mit einer Kartoffelbeilage	9,90 €

FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE (nur bis 12 Jahre)

	Port.
65 Kinder - Backfisch: Backfischstückchen vom Seelachsfilet mit einer Beilage	4,90 €
66 Kinder - Frikadelle: Fischfrikadelle frittiert, mit einer Beilage	4,90 €
67 Kinder - Victoriabarschfilet: kleine Portion, vom Grill mit zwei Beilagen	6,90 €
68 Kinder - El Pescador: kleine gemischte Fischplatte mit zwei Beilagen	9,90 €
69 Kinder Nudeln kleine Portion Bandnudeln in Tomatensoße	3,90 €

NACHTISCH

Dessert bestellen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern.
Nutzen Sie dafür unsere zusätzliche Dessertkarte.

JEDEN MONTAG 18:00 - 22:00 UHR
GAMBAS ALL YOU CAN EAT

p. P. 16,90 €
RESERVIERUNG ERBETEN

Verehrte Gäste,

wir sind sicher, Sie werden sich bei uns wohlfühlen. Unseren neuen Gästen sei gesagt, dass das Konzept „Essen nicht beim Kellner zu bestellen“ sicherlich sehr ungewöhnlich ist, aber die beste Lösung auch für Sie als Gast, denn so sehen Sie eine einmalige Auswahl und Vielfalt an Fisch und Meeresfrüchten, die Ihnen sonst entgehen würde. Vorne bei den Köchen beraten und helfen wir Ihnen gerne, das richtige Gericht für Sie zu finden. Bitte haben Sie Verständnis, dass die Kellner aus diesem Grund **keine** Essensbestellung annehmen können und dürfen!

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit im EL PESCADOR und vor allen Dingen einen guten Appetit!

Ihr Team vom El Pescador

Hauptallergene: A1=Weizen, Hartweizen, Weizenmalz / A2=Roggen / A3=Gerste / A5=Grünkern / B=Krebstiere / C=Eier / D=Fische / F=Soja / G=Milch / I=Sellerie / J=Senf / K=Sesamsamen / L=Schwefeldioxid und Sulfite / N=Weichtiere. Zu Allergenen fragen Sie unser Serviceteam! Da in unserem handwerklich arbeitenden Betrieb alle Allergene verarbeitet werden, kann trotz größter Sorgfalt eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.

Bitte bestellen Sie immer Ihr Essen vorne bei unseren Köchen.
Ganz wichtig: Bitte merken Sie sich Ihre Tischnummer!!
elpescador.de

EL PESCADOR®
das Düsseldorfer Fischhaus



SPEISEKARTE

Bitte bestellen Sie immer Ihr Essen vorne bei unseren Köchen.
Ganz wichtig: Bitte merken Sie sich Ihre Tischnummer!!
elpescador.de

Bitte beachten Sie unsere ständig wechselnden Tagesgerichte! Vorne bestellen!

VORSPEISEN		Port.
1	6 Austern: Fines de Claire No. 2, täglich frisch, mit Zitrone und Schwarzbrot	12,90 €
2	Tomate Mozzarella: mit Balsamico, Olivenöl und Basilikum	6,50 €
3	Lachs - Carpaccio: hauchdünnes Lachsfilet auf Rucola Salat und Parmesan	10,50 €
4	Thunfisch - Carpaccio: hauchdünner Thunfisch, Rucola, Olivenöl und Balsamico	10,90 €
5	Meeresfrüchtesalat: gemischte Meeresfrüchte auf gemischtem Salat, Essig und Öl	11,90 €
6	Pulpo à la Casa: Gr. Oktopus, gekocht mit Paprika, Zwiebeln, in heißem Knoblauch - Olivenöl	11,90 €
7	Garnelentopf: Meerwassergarnelen, geschält, in heißem Knoblauch - Olivenöl	12,90 €
8	Sardinen - Teller: frisch frittierte Sardinen mit grobem Meersalz	8,90 €
9	Baby Calamares: Baby Calamares vom Grill mit Knoblauch	10,90 €
10	Baby Pulpo frito: kleine Oktopusse, frittiert mit Knoblauch und grobem Meersalz	9,90 €
11	Calamares à la Romana: kleine Portion frittierte Tintenfischringe im Backteig	7,50 €
12	Jacobsmuscheln al horno: Jacobsmuscheln, gratiniert in der Schale mit Spinat	12,90 €
13	Jacobsmuscheln à la provencale: vom Grill, mit Kräuter - Tomaten Soße	13,90 €
14	Räucherfisch - Platte: Variation von verschiedenen Räucherfisch - Spezialitäten	10,90 €
15	Matjes - Platte: drei junge Matjesfilets mit Zwiebeln und Schwarzbrot	6,90 €
17	Plato Crevettes Rosé: gekochte Garnelen, ganz mit Cocktailsoße	11,90 €
18	Shrimps - Cocktail: Tiefseegarnelen mit Cocktailsoße und Mandarinen	9,90 €
20	El Pescador Vorspeisenplatte warm: frittierte Sardinen, frittierte Baby Pulpo, und frittierte Calamares à la Romana	11,90 €
21	El Pescador Vorspeisenplatte kalt: Fischspezialitäten nach Art des Hauses	12,90 €
22	Plato „todo completo“: große Fischplatte gemischt, heiß und kalt	19,90 €
23	Plato „Mariscos“: 3 Austern, 3 Grünschalmuscheln, Crevetten u. Meeresfrüchtesalat	15,90 €
24	Hummer - Cocktail: Fleisch vom halben Hummer auf Salat mit Cocktailsoße	19,90 €

FISCHSUPPEN (Vorspeise 250 ml / große Portion 500 ml)

25/26	Bouillabaisse: franz. Fischsuppe mit Tiefseeshrimps und Fischfilet	kl. 4,90 €	gr. 8,90 €
27/28	Hummerkrabbensuppe: Hummercreme mit Shrimps und Sahne	kl. 4,90 €	gr. 8,90 €

NUDELN (Bitte denken Sie dran. Essen vorne bestellen, Tischnummer merken!)

140	Pasta al ajillo: Spaghetti mit Olivenöl und Knoblauch	5,90 €
142	Pasta salmón fumado: Bandnudeln in Kräuterrahm mit Räucherlachsstreifen	11,50 €
143	Pasta Pino: Spaghetti mit Meeresfrüchten in Tomatensoße	12,90 €
144	Spaghetti Vongole: Spaghetti mit Venusmuscheln in pikanter Soße	12,90 €
145	Pasta con gambas: Spaghetti mit Seewassergarnelen in Knoblauch - Olivenöl	13,90 €
147	Hummer Siciliano: Fleisch vom halben Hummer mit Bandnudeln, scharf	18,90 €

BEILAGEN

Kartoffeln zur Auswahl: Salzkartoffeln (auf Wunsch gebuttert), Bratkartoffeln (ohne Speck), Folienkartoffel mit Kräuterquark, Country Wedges (würzige, frittierte Kartoffelecken), Pellkartoffelsalat - extra Beilagen 2,70 €
Gemüse zur Auswahl: Blattspinat, Broccoli, Tagesgemüse, gemischter Salat (Essig - Öl oder Kräuterjoghurt - Dressing) - extra Beilagen 2,70 €
Soßen extra: hausgemachte Remoulade (1,00 €), Weißweinsauce (1,50 €), Senfsauce (1,50 €), Kräuterquark (1,00 €)

Bitte beachten Sie unsere ständig wechselnden Tagesgerichte! Vorne bestellen!

FISCH VOM GRILL diese Gerichte inklusive 2 Beilagen Ihrer Wahl		Port.
30	Victoriabarschfilet: ein schönes, festes Filet, mager und schmackhaft	13,50 €
31	Rotbarschfilet: von Hand filetiertes Rotbarschfilet	14,50 €
32	Forelle „Müllerin“: ganze Forelle „Natur“, vom Grill	13,90 €
33	Pangasiusfilet: weißfleischig, fest und saftiges Asia - Süßwasserfischfilet, gegrillt	13,90 €
34	Scholle „Müllerin“: ganze Nordseescholle „Natur“, vom Grill	13,90 €
35	Parrillada de Salmón: Lachsfilet, kurz gebraten, mit frischer Kräuterbutter	14,90 €
36	Riesen - Calamar: großer Calamar „Natur“ mit Knoblauch, vom Grill	14,90 €
37	Große Port. Baby Calamares: vom Grill, mit Knoblauch	15,90 €
38	Plato agua dulce: Variation von drei verschiedenen Süßwasser-Fisch-Filets	14,90 €
39	Filete de atún: Angelthunfischfilet, kurz gebraten, mit Kräuterbutter	22,90 €
41	Edelfischfilet - Platte: Variation vier verschiedener Salzwasser - Edelfisch - Filets	18,90 €
42	Grillteller EL PESCADOR: Variation von Edelfischfilets und einer Riesengarnele	20,90 €
43	Hummer á la parilla: halber Hummer vom Grill, mit zerlassener Butter	20,90 €
44	Hummer á la parilla: ganzer Hummer vom Grill, mit zerlassener Butter	37,90 €
46	Plato Gambas: verschiedene Sorten Garnelen vom Grill mit Knoblauch	24,90 €
47	Plato Marco: halber Hummer und Thunfisch, kurz gebraten, vom Grill	27,90 €
48	Krustentierplatte: halber Hummer, Garnelen und Gambas mit Knoblauch, vom Grill	29,90 €
49	Plato Completo: halber Hummer, Garnelen mit Knoblauch und Fischfilet vom Grill	31,90 €
50	Gambas - Teller: kleine, ganze Gambas in Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch aus der Pfanne	16,90 €
51	Riesengarnelen: 6 große Garnelen ohne Kopf, gegrillt	16,90 €
52	Riesengarnelen: ohne Kopf, vom Grill, ohne Beilagen	Preis pro Stück 2,70 €
53	Riesengarnelen mit Kopf: große Garnelen, ganz vom Grill ohne Beilagen	Preis pro Stück 3,70 €
54	Jacobsmuschel: ganz vom Grill, ohne Beilagen	Preis pro Stück 2,40 €

KLASSIKER (Klassiker servieren wir mit einer Beilage inklusive)

55	Backfisch: Seelachsfilet im Bierteig frittiert	9,50 €
56	Calamares à la Romana: Tintenfischringe im Backteig	9,90 €
57	Heringsstipp: „Rheinische Art“	9,90 €
58	Schellfisch Düsseldorf Art: gedünstet, mit Senfsoße	14,90 €

MENÜ'S AB 2 PERSONEN (p.P. = Preis pro Person)

160	Mittelmeerplatte: Edelfischfilets, Baby Calamares u. Garnelen mit Knoblauch, vom Grill	p.P. 21,90 €
161	Kleines Menü El Pescador: Vorspeise: Bouillabaisse, Hauptgericht: gemischte Fischplatten mit Beilagen, Nachtisch zur freien Wahl ab 4 Personen	p.P. 25,90 €
162	großes Menü El Pescador: gemischte Vorspeisen kalt / warm, Hauptgericht: gemischte Fischteller mit Garnelen u. Beilage, gemischte Nachspeisenplatte	p.P. 32,90 €

Unsere ständig wechselnden Tagesgerichte finden Sie nur vorne an der Fischtheke. Bestellen Sie bitte Ihr Essen immer vorne bei unseren Köchen. Ganz wichtig: Bitte merken Sie sich Ihre Tischnummer!
 ELPESCADOR.DE

Unsere ständig wechselnden Tagesgerichte finden Sie nur vorne an der Fischtheke. Bestellen Sie bitte Ihr Essen immer vorne bei unseren Köchen. Ganz wichtig: Bitte merken Sie sich Ihre Tischnummer!
 ELPESCADOR.DE