



# O Pescador

## MENÜ



### VORSPEISEN

#### Baby-Kalamari (Baby Calamari)

*Gegrillt in einer leichten Knoblauch-Zitronen-Butter-Sauce.*

#### Portugiesische Sardinen

*Balsamic glazed panini with mozzarella, tomatoes and basil*



#### Hühnerleber (Chicken Livers)

*Peri-Peri wahlweise.*

#### Hähnchen Trinchado Vorspeise (Chicken Trinchado Starter)

*Sautiert in einer Zitronen-Knoblauch-Butter-Sauce - Peri-Peri auf Wunsch*

#### Steak Trinchado Vorspeise

*Steakstücke in einer hausgemachten Sauce gebraten - Peri-Peri auf Wunsch*

#### Miesmuscheln

(Mussels)

*Serviert in einer cremigen Zwiebelsauce.*



#### Garnelen (Prawn Starter)

*Sautiert in einer Zitronen-Knoblauch-Butter-Sauce - Peri-Peri auf Wunsch*

#### Chouriço Assado

*In Scheiben geschnittener Chouriço, zubereitet nach traditioneller Art.*

#### Austern (Oysters)

*Kultiviert.*

#### Knoblauch-Fladenbrot

(Garlic Flatbread)

*Traditionelles portugiesisches Bolo do Caco.*



### SUPPEN

#### Canja

*Eine leichte Hühnersuppe.*

#### Caldo Verde

*Eine authentische portugiesische Suppe mit Grünkohl, verfeinert mit geschnittenem Chouriço. Ein weltweiter Favorit*

#### Fischsuppe

*Pescadors beliebte Fischsuppe auf Tomaten- und Zwiebelbasis mit vollem Geschmack und im Stil einer Consommé.*



### SALATE

#### Portugiesischer Salat

*Gegrillt in einer leichten Knoblauch-Zitronen-Butter-Sauce.*

#### Griechischer Salat (Greek Salad)

*Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Feta-Käse, Kalamata-Oliven und gemischtes Blattgemüse.*

#### Roquefort-Salat

*Gemischte Blattsalate, Tomaten, mit unserem eigenen Blauschimmelkäse-Dressing.*

#### Hähnchen-Salat (Chicken Salad)

*Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Feta-Käse, Kalamata-Oliven und gemischtes Blattgemüse.*

#### Räucherlachs-Salat

(Smoked Salmon Salad)

*Gemischtes Grün der Saison, Avocado (wenn verfügbar), geröstete Sonnenblumenkerne, geräucherter Lachsstreifen.*



### VEGETARISCH

#### Vegetarische Nudeln (Veg Pasta)

*enne serviert mit Gemüse. Tomaten-Zwiebel-Sauce-basiert.*

#### Arroz de Vegetais (Veg Rice)

*Portugiesischer vegetarischer Reis. Zwiebel-Sauce-basiert*

#### Gemüsecurry (Veg Curry)

*Gemüse in einer milden Currysauce*

# O Pescador

## HAUPTMENÜ

### FLEISCH

Wir sind bekannt für unser hochwertiges südafrikanisches Rindfleisch und unsere exzellenten Steaks, die wir im Flammengrill zubereiten.



**Lendensteak 250g**

(Sirloin)

**Filet 250g** (Filet)

**Rib-Eye 300g**



### Espetada

Rindfleisch, gewürzt mit grobem Salz, Lorbeerblättern und Zwiebeln, serviert auf einem Spieß.

**300g**

**500g**

### Portugiesisches Steak

Rindfleisch nach Wahl, serviert in unserer eigenen Prego-Sauce und mit einem Ei gekrönt.

**Lendensteak 250g**

**Filet 250g**

**Rib-Eye 300g**

### Steak Trinchado Hauptgericht

Gegrillte Rindfleischstreifen in unserer Prego-Sauce - auf Wunsch mit Peri-Peri.

**Lendensteak 250g**

**Filet 250g**

### Ergänzende Beilage zum Hauptgericht

Gemüse der Saison (Veg)  
Pommes Frities (Chips)  
Pikanter Reis (Rice)  
Salat als Beilage (Salad)  
Baby-Kartoffeln (Baby Potatoes)

Zusätzliche Seiten @ R45 pro Stück

### Auswahl an Saucen

**Cremiger Knoblauch** (Creamy Garlic)  
**Schwarzer Pfeffer** (Black Pepper)  
**Blauschimmelkäse** (Blue Cheese)  
**Cremiger Pilz** (Creamy Mushroom)  
**Grüner Pfeffer aus Madagaskar** (Madagascan Green Peppercorn)

Saucen @ R48

### GEFLÜGEL

Unsere Hühner sind freilaufend und werden von einem lokalen Bauernhof bezogen.

**Ein halbes Huhn** (Half a Chicken)

Gegrillt in Zitronen-Kräuter- oder scharfer Peri-peri-Sauce.

**Sacana-Hähnchen** (Sacana Chicken)

Hähnchenfiletstücke, zubereitet in einer Tomaten- und Zwiebelsauce mit Paprika und Mozzarella - Peri-peri optional. **Chouriço hinzufügen**

**Hähnchen-Curry**

(Chicken Curry)

Ein authentisches "O Pescador" mildes Curry, serviert mit Reis und garniert mit Koriander.



### PETISCOS

Wählen Sie 3 kleine Gerichte aus den folgenden für **R289**

**Miesmuscheln** (Mussels)

Serviert mit cremiger Zwiebelsauce.

**Baby-Kalamari** (Baby Calamari)

Gegrillt in einer leichten Knoblauch-Zitronen-Butter-Sauce.

**Chouriço Assado**

In Scheiben geschnittener Chouriço, traditionell zubereitet.

**Vorspeise Garnelen** (Starter Prawns)

Sautiert in einer Zitronen-Knoblauch-Butter-Sauce

**Hühnerleber** (Chicken Livers)

Peri-peri optional.

**Steak Trinchado Vorspeise**

Sautiert in einer Zitronen-Knoblauch-Butter-Sauce.

**Hähnchen Trinchado Vorspeise**

(Chicken Trinchado Starter)

Hühnerstücke serviert in hausgemachter Sauce

**3x Austern** (3x Oysters)

Mittlere Kultivierung.

### PREGO-BRÖTCHEN

**Prego Steak Brötchen**

(Prego Steak Roll)

150g Steak, serviert in unserer traditionellen Prego-Sauce auf einem frischen portugiesischen Brötchen. Serviert mit Pommes frites.

**Optionaler Käse +25**

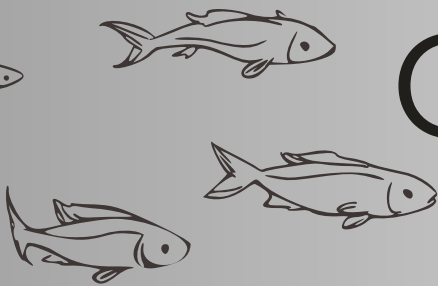
**Prego Hähnchen Brötchen**

(Prego Chicken Roll)

Hähnchenfiletstücke mit frischem Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, etwas Mayonnaise und spezieller Hähnchensauce

**Optionaler Käse +25**





# O Pescador

## MAIN MENU



### FISCH

#### Seehecht (Grilled Hake)

*Gegrillt in einer leichten Knoblauch-Zitronen-Butter-Sauce.*

#### Kingklip

*fester, weißer Fisch mit delikatem Geschmack*



#### Pescada

*Frischer Seehecht, gebacken mit unserer hausgemachten Tomaten-Zwiebel-Sauce*

#### Frittierte Kalamari

*Frittierte, leicht gewürzte Calamari-Streifen, serviert mit Sauce Tartare.*

#### Patagonische Baby-Kalamari

*Leicht gewürzt, gegrillt und mit Zitronensoße serviert.*

#### Mini-Meeresfrüchte-Kombo für eine Person

*(Mini Seafood Combo for One)*

*4x kleine Garnelen, Calamari-Vorspeise und frischer Seehecht.*



#### Portugiesische Sardinen

*Ganze Sardinen, gegrillt und mit Olivenöl angemacht.*

*Auf der Kreidetafel Eine Auswahl an frischem Fisch. Wechselt täglich. Fragen Sie Ihren Kellner.*

#### Ergänzende Beilage zum Hauptgericht

- Gemüse der Saison (Veg)
- Pommes Frites (Chips)
- Pikanter Reis (Rice)
- Salat als Beilage (Salad)
- Baby-Kartoffeln (Baby Potatoes)

Zusätzliche Seiten @ R45 pro Stück.

### PLATTE FÜR ZWEI

#### Maxi Pescador Kombi

*6x Garnelen, Calamari-Vorspeise und frischer Seehecht.*

#### Chef's Platter für zwei Personen

*(Chef's Platter for two)*

*12x Garnelen, Calamari als Hauptgericht, Muscheln und frischer Seehecht.*

**Umtausch des Seehechts in Kingklip R120 Aufpreis**



### GARNELEN

#### Garnelen-Curry (Prawn Curry)

*Garnelen in einer milden Kokosnussmilch-Currysauce, serviert mit Reis und garniert mit Koriander. Pescador's einzigartiges hausgemachtes Curry.*

#### Gegrillte Garnelen (Grilled Prawns)

*Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Feta-Käse, Kalamata-Oliven und gemischtes Blattgemüse.*

#### Garnele Nacional (Prawns National)

*Nach traditioneller mosambikanischer Art sautiert, mit einem Hauch von Knoblauch, mildem Chili und einem Hauch von Sahne. Bestellen Sie einen Brotkorb dazu - für die Sauce.*



### MENÜ FÜR KINDER

#### Fisch und Pommes frites

#### Steakstreifen und Pommes frites

#### Nudeln Penne (Pasta)

*Mit Hähnchenstücken oder Steakstücken.*

#### Hähnchenstreifen und Pommes frites (Chicken Strips & Chips)







# O Pescador



## HAUPTMENÜ

### ETWAS SÜSSES

#### Mousse au Chocolat

Dekadent zubereitet mit dunkler Schokolade - ein wahrer Genuss.

#### Schokoladen-Brownies

Dekadent zubereitet mit dunkler Schokolade (Schokolade-Brownies) ein wahrer Genuss.

#### Crème Brûlée

Authentisch zubereitet und mit Vanille verfeinert, gekrönt von karamellisiertem Zucker.

#### Surprise Orange Pancakes

Hausgemachte Crêpes, gerollt und gefüllt mit Vanille-Crème Pâtissière, dazu eine Reduktion aus Sevilla-Orangen.

#### Eiscreme und Schokoladensauce

(Ice Cream and Chocolate Sauce)

Vanilleeis mit hausgemachter geschmolzener Zartbitterschokolade.

#### Käsekuchen (Cheesecake)

Kaltgebackener Käsekuchen auf Biskuitbasis mit lokalem Käse, gekrönt von säuerlichem Passionsfruchtmark.

#### Crème Caramel

Crème Caramel ist ein cremiger Pudding, der mit weichem Karamell überzogen ist.

#### Dom Pedro

Ein cremiger Mix aus Eiscreme und **Whiskey / Kahlua / Frangerlico / Amarula**, serviert als Dessertcocktail.

#### Irish Coffee

Mit Jameson Irish Whiskey zubereitet.



### KAFFEE

Espresso / Koffeinfreier Espresso

Doppelter Espresso (Double Espresso)

Americano / Koffeinfreie Americano

Cappuccino / Koffeinfreier

Café Latte

### HEISSE SCHOKOLADEN & GETRÄNKE

Heiße Schokolade (Hot Chocolate)

#### Milkshakes

Schokolade / Erdbeere / Vanille / Gesalzener Karamell

Roter Cappuccino (Red Cappuccino)

Ein koffeinfreier Rooibos-Cappuccino, gekrönt mit aufgeschäumter Milch

Roter Latte (Red Latte)

Ein cremiger, koffeinfreier Rooibos-Latte, mit aufgeschäumter Milch

### COCKTAILS

#### Mojito

Weißer Rum, frische Minze, Limette, Zucker und Sodawasser. Ein erfrischender, minziger Cocktail, ideal für warme Tage.

#### Margarita (Shaken or Frozen)

Tequila, Triple Sec, frischer Limettensaft. Geschüttelt oder gefroren serviert, mit einem gesalzenen Rand für einen kräftigen, würzigen Geschmack.

#### Strawberry Daiquiri

Weißer Rum, frische Erdbeeren, Limettensaft und Zucker, gemixt zu einem fruchtigen und lebhaften Frozen Cocktail.

#### Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Sodawasser. Ein prickelnder und bittersüßer italienischer Klassiker, ideal als Aperitif.

#### Coffee Martini

Wodka, Kahlúa, frischer Espresso. Ein sanfter und reichhaltiger Cocktail mit einem kräftigen Kaffeekick, ideal als Dessertgetränk.

