



Restaurant El Pescador

Westanlage 20
35390 Gießen

Tel: 0641-770 70 77
Fax: 0641-770 70 70

Öffnungszeiten:

Mo – Sa	18:00 – 24:00
So	Ruhetag

Geschäftsfeiern, Geburtstage, Hochzeiten

Wir bieten Ihnen den richtigen Rahmen für Veranstaltungen jeglicher Art, von kleinen Geburtstagsrunden bis zu großen Firmenfeiern. Durch die Anbindung an das Hotel Kübel sind Gesellschaften bis zu 50 Personen möglich.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Ihr Team vom El Pescador



Tapas

Tapas bedeutet Deckel, da man in langer spanischer Tradition früher sein Sherry-Glas mit einer Weißbrotscheibe bedeckte. Im Laufe der Zeit sind daraus kulinarische Köstlichkeiten geworden, welche man sich traditionell bei einem guten Glas Wein und einem Schwätzchen schmecken lässt.

Tapas Frias – Kalte Tapas

Allioli con pan Feine Knoblauchcreme mit Brot	1,90 €
Aceitunas verdes o negras 1) Eingelegte grüne (1) oder schwarze (2) oder gemischte (3) Oliven	2,80 €
Aceitunas con anchoas Mit Sardellen gefüllte grüne Oliven	3,20 €
Pimientos en adobo Marinierte Paprikaschoten	2,90 €
Queso de Cabra In Kräutern und Olivenöl eingelegter córdobaischer Ziegenkäse	3,50 €
Queso Manchego Manchego Käse aus La Mancha	3,90 €
Jamón Serrano Feine Scheiben Serrano-Schinken	4,20 €
Chorizo Pikante spanische Paprikasalami	2,90 €
Boquerones en vinagre Eingelegte Sardellen	3,50 €



Tapas calientes – warme Tapas

Queso rebozado Überbackener paniierter Schafskäse	3,20 €
Tortilla Espanola Spanisches Omelette mit Kartoffeln und Zwiebeln	2,80 €
Pan con tomate Geröstetes Weißbrot mit Tomate und Olivenöl	2,50 €
Patatas bravas Kartoffelecken aus dem Ofen in scharfer Sauce	2,60 €
Alcachofas fritas Gebratene Artischocken	2,80 €
Espinaca con garbanzos Spinat mit Kichererbsen und Knoblauch	2,90 €
Champiñones al ajillo Champignons in einer Knoblauch/Weisswein Sauce	3,20 €
Boquerones fritos Gebratene Sardellen	3,80 €
Gambas al ajillo Garnelen in Knoblauchöl, im Tontopf gebacken	5,90 €
Chipirones fritos Knusprig gebratene kleine Tintenfische	3,80 €
Pulpo a la Gallega Krake auf gallizische Art, gekocht mit Paprika und Knoblauch	4,50 €
Mejillones en salsa picante Miesmuscheln in pikanter Sauce	3,50 €
Empanadillas de atun o de salmon con espinaca Gefüllte Teigtaschen mit Thunfisch (1), Lachs & Spinat (2) oder gemischt	3,90 €
Chorizo al vino Spanische Paprikasalami in Weissweinsauce aus dem Tontopf	3,20 €
Albondigas en salsa tomate Hackfleischbällchen in pikanter Tomatensauce	3,50 €



Sopas-Suppen

Sopa de marisco 2), 3) Spanische Fischsuppe mit Meeresfrüchten und Gemüsestreifen	6,50 €
Crema de tomate Tomatencrèmesuppe	3,90 €
Gazpacho andaluz Kalte Tomaten-Gemüsesuppe (<i>nur im Sommer</i>)	3,90 €

Ensaladas – Salate

Ensalada mixta Kleiner gemischter Salat	3,20 €
Ensalada de tomate y cebolla Tomatensalat mit Zwiebeln	3,70 €
Ensalada Española Salat der Saison mit Thunfisch, Ei und Oliven	6,50 €
Ensalada mixta con pechuga de pavo Bunter gemischter Salat mit Putenbruststreifen	7,50 €
Ensalada marittima Mittelmeer Salat mit Garnelen, Krebsfleisch, Sepia und Sardellen	10,50 €



Pescados y Mariscos – Köstlichkeiten aus dem Meer

Filete de salmon con gambas Lachsfilet mit Krabben aus dem Ofen, dazu Gemüse	12,50 €
Gambas a la plancha Gegrillte Riesengarnelen mit Knoblauchcreme (Alioli) und Reis	15,50 €
Zarzuela de mariscos Katalanische Fischpfanne mit Meeresfrüchten und Reis	13,50 €
Dorado royal Ganze Dorade mit Rosmarinkartoffeln und kleinem Salat	14,90 €

Carnes a la plancha – Fleisch vom Grill

Bistec de cerdo Schweinenackensteak mit pikanter mojo Sauce	9,20 €
Filete de cerdo Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce	11,90 €
Chuletas de cordero Gegrillte Lammkoteletts mit Rosmarin	10,80 €
Bistec de pavo Putensteak mit Tomaten / Petersiliensauce	9,80 €
Pollo al ajillo Hähnchenschenkel* auf spanische Art	8,50 €
Dazu servieren Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen und einen kleinen Beilagensalat	

Vegetariana – Vegetarische Gerichte

Plato del cocinero	9,50 €
Unser Chefkoch zaubert für Sie gerne ein vegetarisches Gericht aus frischen Zutaten	



Paella - ab 2 Personen (Zubereitungszeit ca. 30-40 Minuten – Vorbestellung empfohlen)

Die Paella ist ein spanisches Nationalgericht und stammt aus der Region um Valencia, jedoch haben sich mit der Zeit verschiedene regionale Variationen entwickelt. Traditionell wird bei uns die Paella in der Pfanne mit Safranreis 2),3) serviert.

Paella Valencia Nach valenzianischer Art mit Hähnchen	14,50 € p.P.
Paella Mallorca Auf mallorquinische Art mit Hähnchen und Fisch	14,50 € p.P.
Paella á la Vasca Auf baskische Art mit Fisch, Muscheln und Garnelen	14,50 € p.P.
Paella Andaluza Andalusische Paella mit Hähnchen, Meeresfrüchten, Gambas Schweinefleisch, Zucchini und Tomatensauce	14,50 € p.P.



Postres-Dessert

Flan de la casa 2),4) Karamellpudding nach Art des Hauses	3,80 €
Variación de helado „El Pescador“ 2),4) Eisvariation „El Pescador“	4,90 €
Helado de limon en su cascara 2),4) Spanisches Zitroneneis in Limonenschale	5,40 €
Helado de naranja en su cascara 2),4) Spanisches Orangeneis in eigener Schale	5,40 €
Tartufo 2),4) Trüffeleis mit Karamell	5,60 €
Quemada Flambiertes crema catalána Eis	5,90 €

Inhaltsstoffe:

- | | |
|-----------------------------|---------------------|
| 1) mit Konservierungsstoff | 6) koffeinhaltig |
| 2) mit Farbstoff | 7) chininhaltig |
| 3) mit Geschmacksverstärker | 8) taurinhaltig |
| 4) mit Süßmittel | 9) phosphathaltig |
| 5) mit Antioxidationsmittel | 10) Phenylninquelle |