

F(r)isch auf den Tisch

Wo Adriagetier besonders
gut schmeckt: 14 Lieblings-
restaurants für Fisch- und
Meeresfrüchte-Fans

TEXT: WOLFGANG NEUHUBER
UND KARIN HAUSTEIN

Blu, Rovinj



Batolina, Banjole



Pergola, Zabratiya



Puntulina, Rovinj

1 Banjole BATELINA

Raffinierte Fisch-Antipasti vom Tagesfang des Familienkutters.

Was Fischer Danilo aus der Adria zieht, veredelt sein Sohn David mit frischen Ideen und viel Liebe zum natürlichen Geschmack. Dabei findet möglichst alles aus dem Netz in die Küche. Highlights sind die auf kleinen Tellerchen servierten gemischten Vorspeisen, etwa roh marinierte Makrele, pikantes Bonito-Tatar, Congeraal-Paté, Rotbarbe in Sesam, Rochenleber auf Wildradicchio-Biskuit oder Tagliatelle mit Langusten. Mündliche Empfehlungen ersetzen die Speisekarte. Reservierung muss sein. Nur Barzahlung.

Menü mit gemischten Vorspeisen und Grillfisch als Hauptgang, p. P. ca. € 50,-
Küche: 17–23 Uhr, Ruhetag: So.

2 Pomer SOPRAVENTO

Mediterranes Feeling zwischen Motoryachten und Segelbooten.

Eine genussvolle neue Prise weht durch das Restaurant der ACI-Marina von Pomer bei Medulin: Nach umfangreicher Renovierung überzeugt das Restaurant mit lässig-modernem Ambiente und Sonnenterrasse. Im Mittelpunkt des täglich wechselnden Angebots stehen frischer Fisch und Krustentiere, wie roh marinierte Scampi mit Frischkäse, Honig, Limonenemulsion und Olivenöl, Maismehl-Gnocchi in einer Sauce vom Tintenfisch oder Wolfsbarschfilet mit Risotto und Fenchel. Hausgebackenes Brot, große Weinkarte.

Vorspeise: Marinierte Scampi ca. € 17,-
Fischfilet als Hauptgang ca. € 18,-
Öffnungszeiten: 8–24 Uhr

3 Labin PETEANİ

Verfeinerte Fischgerichte zu sehr gutem Preis-Leistungs-Verhältnis.

An der Ostküste sind hervorragende Restaurants rar; das Peteani im ersten 4-Sterne-Boutiquehotel von Labin bildet



Čok, Novigrad

da eine löbliche Ausnahme. Stylishes Ambiente und eine kleine, aber sehr feine Auswahl an Fischgerichten zu moderaten Preisen machen das Restaurant zum Geheimtipp für Liebhaber von allem was schwimmt – klassisch, pikant und gewürzt mit einer Prise Zeitgeist.

Fisch als Vorspeise € 10,- // als Hauptgang € 20,-
Öffnungszeiten: 10–23 Uhr

4 Pula AMFITEATAR

Spitzenküche im einladenden Stadthotel nahe der Römischen Arena.

Wer Deniz Zembo, Küchenchef und Besitzer des Stadthotels Amfiteatar, nicht kennt, dürfte überrascht sein, in einem (netten) 3-Sterne-Stadthotel eine so grandiose Küche vorzufinden. Wer ihn kennt, weiß, dass er alles mit Leidenschaft betreibt. Und so kocht er auch in seinem Restaurant so virtuos und produktsicher, dass Gourmets dort die beste Küche von Pula orten. Ein guter Start ist ein »Zweierlei« als Vorspeise: Schwertfisch-Carpaccio mit geräucherter grüner Tomate und Limonenemulsion und roh mariniertes Thunfisch mit karamellisiertem Soja. Für das Degustationsmenü kauft der Chef eigens am Fisch- und Grünmarkt ein – deshalb unbedingt mindestens einen Tag zuvor bestellen.

Hauptspeise € 16–29,- // Dessert ab € 5,-
6-gängiges Degustationsmenü ca. € 60,-
Öffnungszeiten: 12–23 Uhr

5 Rovinj PUNTULINA

Der romantischste Platz am Meer für ein Dinner bei Sonnenuntergang.

Wenn die glutrote Sonne theatralisch in die Adria eintaucht, geraten nicht nur asiatische Touristen in einen Selfie-Rausch. Das Puntulina klebt pittoresk an den Felsen der Altstadt. Trotz dieser Lage begnügt man sich nicht mit Touristenmenüs, sondern pflegt eine ambitionierte, traditionell geprägte Fischküche. Die lokale Pasta Pljukanci mit Shrimps und Scampi ist ein guter Start, danach ein Fisch des Tagesfangs aus dem Backofen und zum Abschluss Gibanica, den kroatischen Vierlingsstrudel mit Rahm, Mohn, Äpfeln, Rosinen und Nüssen. Exzellente Weine. Frühzeitig reservieren.

Adria-Fischfilet ca. € 20,- bis 27,-
Öffnungszeiten: 12–23 Uhr



Amfiteatar, Pula



Marina, Novigrad

6 Rovinj / Polari BARBA DANILO

Überraschung: Seafood vom Allerfeinsten. Auf einem Campingplatz!

Tatsächlich: Eines der besten Restaurants der Halbinsel befindet sich auf dem Boutique-Campingplatz Ulika bei Rovinj. Kreative Adriaküche mit Raffinesse bis ins kleinste Detail, gleichzeitig wohltuend unangestrengt, ohne steife Gourmetshow. Jedes der oft verblüffenden aber immer geradlinigen Gerichte ist auf den Produktgeschmack konzentriert. Von der luftigen Goldbrassenmousse über das Zweierlei vom Thunfisch mit Bloody-Mary-Gelee bis zum ungemein guten Gorgonzolais auf Birnen-Rotwein-Ragout. Tipp: Paare sollten möglichst viele Gerichte ordern und teilen, das macht richtig Spaß. Kompetente Weinkarte.

Wir haben geteilt: 2-3 Vorspeisen, 2 Hauptgerichte, 2 Desserts: zusammen ca. € 95,-
Küche: 19-23 Uhr,
Ruhetag von Mitte Sept. bis Mitte Juni: So.



Barba Danilo, Rovinj

7 Rovinj BLU

Panoramarestaurant mit Gourmet-Streetfood und Cocktails.

Als junges Gastgeber-Team haben Lorenzo Bercan und Roko Nikolić neuen Schwung in das stylische Lokal mit Meerterrasse gebracht. Untertags gibt's am neu gestalteten Beach pffiffige kleine Gerichte und fünf täglich wechselnde Cocktails von Barman Rocco, der unlängst aus Barcelona heimkehrte. Abends steht Fine Dining mit Gerichten wie Thunfischtatar, Scampi-Tagliatelle oder Seebarsch mit Champagner- und Venusmuschelsauce am Programm. Abgestimmt auf den Sonnenuntergang: Bitterschokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern und ein halbtrockner Muškat ruža vom Weingut Kozlović.

Vorspeisen € 14,- bis 20,-
Hauptgerichte € 22,- bis 29,-
Abendküche: täglich 18-21.30 Uhr

8 Rovinj GIANNINO

Seit fast 50 Jahren eines der beliebtesten Fischlokale in der Altstadt.

1972 als erstes privates Restaurant der Stadt eröffnet, ist das Giannino von Familie Pellizzer eine Institution, und bis heute findet man hier die klassische Adriaküche auf hohem Qualitätsniveau. Das traditionelle Brodetto (dicke Fischsuppe) muss man in diesem Haus unbedingt probieren; Rohfischfans kommen ebenso auf ihre Kosten wie Liebhaber von Backofen- und



Grillgerichten, und das Millefoglie zum Dessert schmeckt mindestens so gut wie in Frankreich!

7-gängiges Menü für 2 Personen: insgesamt € 120,- // Fischfilet als Hauptgang: ca. € 19,-
Ruhetag: Mo.

9 Limski Bucht VIKING

Frischer kommen Austern und Muscheln kaum irgendwo auf den Teller.

Wie ein nordischer Fjord schlängelt sich die Limski Bucht zwischen Vrsar und Rovinj ins Landesinnere. Süß- und Salzwasser mischen sich hier zum idealen Umfeld für Fisch- und vor allem Muschelzucht. Unmittelbar nach der Zufahrt, gleich hinter den Touristenbuden, ist das Viking im edelrustikalen Old-fashioned-Ambiente die richtige Adresse für superfrische Austern und Muscheln. Auch gute klassische Fischgerichte und flaschenweise Qualitätsweine werden hier angeboten.

Austerteller € 11,- // Fisch-Vorspeise ca. € 10,- // Fisch als Hauptgang ca. € 20,-
Küche: täglich 12-22 Uhr



Giannino, Rovinj

13 ^{Tar} MADALU

Rustikale Open-Air-Terrasse als Pilgerstätte für Genießer.

Schlichte Tische am Ufer nahe den Fischerbooten, eine kleine Schankbar und viel Herzlichkeit: Im MaDaLu – von Papa Mauro nach den drei Söhnen Mauro, Danijel (Fischer) und Luka benannt – bereitet Mama Laura eine ehrliche, ursprüngliche Adria-Frischküche zu. Sardellen, Muscheln, Tintenfisch, Scampi, Brassen, Seezungen, Drachenköpfe und kleine Fische, die man sonst kaum mehr findet, kommen hier auf den Teller. Süßer Tipp: gekühlte Schokotorte.

Gerichte von € 8 bis € 20,-

Küche: Mo. 17–23 Uhr, Di.–So. 13–23 Uhr



MaDaLu, Tar

10 ^{Novigrad} DAMIR E ORNELLA

Istriens Kultadresse für rohen Fisch und Meeresfrüchte-Sashimi.

Ohne Reservierung gibt's keinen Platz in der kleinen Familienkonoba, denn Damir Beletić und Tochter Matea kaufen beim Fischer nur die exakt für den Abend benötigte Menge. Das fixe 4- bzw. 6-Gang-Menü variiert je nach Tagesfang, wobei die ersten Teller immer roh sind. Ein Klassiker ist der mit japanischen Messern kunstvoll bei Tisch filetierte Branzino mit Olivenöl. Bisweilen gibt es gegrillte Jakobsmuscheln, immer Pasta oder Gnocchi mit Fisch oder Scampi und zum Abschluss ein echt sündiges Dessert. Klingt einfach, schmeckt großartig.

4-Gang-Menü ab ca. € 70,-

Küche: tägl. 12–15.30 + 19.30–22.30 Uhr

11 ^{Novigrad} ČOK

Familienbetrieb mit Herz und feiner, natürlicher Frischfischküche.

Dass das einladende Restaurant von Familie Jugovac keine maritime Poleposition bieten kann, stört die große Zahl der

Stammgäste nicht, die zu dieser einladenden Adresse für Adria-Fisch pilgern. Patron Čok unterhält seine Gäste mit ureigenem Charme, seine Frau Vilma schupft den Service und Sohn Viljan produziert mit der Lässigkeit eines Naturtalents erstklassige Fischgerichte, roh, gekocht, gedämpft, gegrillt, aus dem Ofen – nie überkandidelt, sehr oft mit dem »gewissen Etwas« und immer frisch. Spannende Weinauswahl.

Fischcarpaccio ca. € 11,- // Meeresfrüchte-Pasta ca. € 10,- // Scampi v. Grill ca. € 20,-

Öffnungszeiten: 12–15 + 18–23 Uhr

12 ^{Novigrad} MARINA

Mit Leidenschaft und Kreativität gewürzte Adria-Frischküche.

Das Haus außerhalb des Geländes der ACI-Marina verdient mit seiner Optik keinen Preis, aber seine inneren Werte haben sich schon viele Auszeichnungen verdient. Marina Gashi (Küchenchefin) und ihr Partner Davor Burčić (Service & Sommelier) führen im Obergeschoß nämlich ein formidables Restaurant, in dem Meeresfrüchte zu kreativen, einzigartigen Gerichten veredelt werden.

6-Gang-Fischmenü ab ca. € 70,-

Öffnungszeiten: 12–15 + 18–23 Uhr

14 ^{Zambratija} PERGOLA

Liebenswert familiäre Atmosphäre bei Istriens Shooting-Star.

Noch immer ein Geheimtipp, obwohl Patron und Küchenchef Fabricio Vežnaver mittlerweile sogar bei der internationalen Spitzenköche-Vereinigung JRE Aufnahme gefunden hat. Das zwischen Privathäusern versteckte Lokal strahlt in jedem Detail Gemütlichkeit aus. Fisch und Meeresfrüchte, vielfältig variiert und kreativ zubereitet, sind das Thema der ambitionierten Küche. Das gemischte Carpaccio vom Wildfang ist ebenso ein Signature Dish wie das lauwarmer Seezungenatar mit Zucchini, Rosinen und Pinienkernen.

7-gängiges Degustationsmenü ca. € 75,-

Hauptgerichte ca. € 30,-

Küche: tägl. 12–22 Uhr, Winter: Mo Ruhetag