

OYSTERS & CAVIAR

SYLTER ROYAL
auf Eis, Chesterbrot, Zitrone
6 Stück 24,00
12 Stück 44,00

DONEGAL IRLAND
auf Eis, Chesterbrot, Zitrone
6 Stück 29,50
12 Stück 55,00

PRUNIER CAVIARSHOT
20g auf Eis 45,00

PRUNIER CAVIAR MIT SYLTER MEERSALZ
50g Dose auf Eis 98,00
100g Dose auf Eis 180,00

OSIETRA CAVAIR FINEST SELECTION
50g Dose auf Eis 195,00
125g Dose auf Eis 420,00

PRUNIER CAVIAR ST. JAMES
50g Dose auf Eis 195,00
125g Dose auf Eis 420,00

Alle Caviar Varianten servieren wir mit Blinis, Crème Fraîche & Schalotten

JEWELS OF THE SEA

Meeresfrüchte-Etagere de Luxe: Maine Hummer, Sylter Royal,
Königskrabbenbeine, Miesmuscheln, Jakobsmuscheln,
Kingprawns, Calamaretti & zweierlei Saucen
125,00 (für 2 Personen)

RAWBAR

CEVICHE VOM HAMACHIFILET
in Maracuja-Tigermilch, Salat von grünen
Mangos & Peperonisorbet 17,00

CEVICHE VOM THUNFISCH
mit Avocado, Süßkartoffeln, Thaibasilikum
& roten Zwiebeln 16,50

HAWAII STYLE POKÉ
Lachssashimi, Melone, rote Zwiebel,
Gurke & Sushireis 15,50

KRUSTENTIER CEVICHE
Hummer, Gambas, Chili,
Kokosmilch, Koriander & Cashewnüsse 19,90

CEVICHE VEGANISTA ^{vegan}
mit gegrillten Fenchel, wildem Broccoli,
Mangos & Rauchmandeln 16,50

ROSA BEEF TATAKI „DRY AGED“
in Trüffeldashi mit Daikon-Rettichsalat
& Shiitaketempura 15,50

STARTERS

FRISCHE BÜSUMERKRABBen
mit Avocado-creme & rosa Grapefruit 21,00

KNUSPEREI & PFIFFERLINGE
mit Erbsenpesto, geräucherten Scamorza 14,50

GEGRILLTER PULPO & KRÄUTERFERKEL
mit Süßkartoffelcreme & Tandoori 17,50

VITELLO TONNATO OUR STYLE
mit roh mariniertem Thunfisch, Limone
& Kapern 15,00

SALADS

GURKENSALAT
mit Dill & Schmand
8,00

ROMANAHERZEN & BUNTE BETE
Zitronendressing, Kartoffelknusper
11,50

BUNTER GARTENSALAT
Estragon-Senfdressing
& Crostinis
10,50

Über Allergene und Unverträglichkeiten informiert Sie unser Serviceteam

SOUPS

SCHAUMSUPPE VON ROTEN LINSEN

mit Raz el Hanout & Sommertrüffel

11,00

„RIVE“ - BOUILLABAISSE

mit Sauce Rouille

klein 10,50

groß 19,90

THE GRILL

HUMMER vom Grill

mit 2erlei Saucen

halb (ca.300g)

26,50

ganz(ca.600g)

49,00

CALAMARETTI VOM GRILL

mit Knoblauch, Limone

& Olivenöl Extra Vergine

13,80

SALZWASSER GAMBAS

in Kräuterbutter gebraten

mit Ofentomaten

23,00

WOLFSBARSCHFILET

mit Salzzitronen Cremolata

26,00

MILCHKALBSKOTELETT

mit Parmesanwolke

& Pistoujus

28,00

ENTRECOTE DRY AGED 250G

Pommersches Mastrind 5 Wochen gereift

mit Rotweinjus & Trüffelmayo

33,00

SIDES

kleine Biokartoffeln

3,90

Süßkartoffelpommes

3,90

Blattspinat

3,90

wilder Broccoli mit Chili & Zitronengras

5,00

sautierte Pfifferlinge

9,50

getrüffeltes Kartoffelpüree

6,90

MAINS

MEERESFRÜCHTE SPAGHETTI

mit Gambas, Calamaretti, Muscheln

& Tomaten

19,90

HAMBURGER PANNFISCH

mit Dijon-Senfsauce

& knusprigen Bratkartoffeln

19,90

POCHIERTER ANGELSHELLFISCH

mit jungem Blattspinat, Dijonsensauce

& Petersilienkartoffeln

22,50

ROTBARSCHFILET

auf Rahmpfifferlingen,

mit Chorizo & Kartoffel-Knusperpüree

24,00

FJORD-FORELLE & DRAU-FLUSSKREBSE

mit frischen Erbsen, feinem Spitzkohlsalat

& Estragon

38,00

SCHOTTISCHER BIO LACHS

in der Nußkruste in Kokos-Limettenbisque

Topinambur & gegrillten Romanaherzen

24,50

SEEZUNGE in Petersilien-Nussbutter gebraten

mit jungem Spinat, flüssiger Butter

& kleinen Biokartoffeln

Tagespreis

ROSA THUNFISCH

auf weißem Bohnenpüree im Pistousud

& Pancetta

28,90

PIFFERLINGSRISOTTO ^{vegan}

mit gegrilltem Broccoli

& Ofentomaten

25,00

WIENER SCHNITZEL vom Kalb

mit Kartoffelsalat, kleinem Blattsalat

& hausgemachten Preiselbeeren

23,90

DESSERT

WEINBERGPFIRSICH MIT HIMBEEREN
Mandeleis, Marzipanschaum & Crumble 10,50

CRÈME BRÛLÉE
mit frischen Erdbeeren & Sorbet 9,90

BITTERSCHOKOLADENMOUSSE
mit Mangos, knusprigen Anisblätter
& Passionsfruchtsorbet 11,00

REICHE RITTER
gefüllter Brioche mit geschmorten Aprikosen,
Vanilleschaum & Nougateis 11,50

ICECREAM & SORBETS

Bourbon Vanilleeis
Schokoladeneis
Nougateis
Walnusseis

Zitronensorbet
Passionsfruchtsorbet
Himbeersorbet
Erdbeersorbet

Pro Jumbokugel 4,50

CHEESE

BRILLAT SAVARIN
mit eingeweckten Balsamico Erdbeeren & Krokant Nüsse
11,50

DESSERT-WEINE

Graham's 10 Years Old
Tawny Port
0,05l 7,00

Muskat/Scheuerebe Beerenauslese
Stiegelmar, Burgenland
0,05l 6,50

TEA & COFFEE

Espresso	2,70
Doppelter Espresso	3,90
Cappuccino	3,60
Milchkaffee	3,50
Tasse Kaffee	2,80
Tee Darjeeling, Sommerbeere, Grüntee Asia, Rooibos-Vanille, Minze	3,50

**CHAMPAGNER
& Cremant**

Billecart Salmon brut	0,1l 13,00	Fl. 0,75l	84,00
Moët & Chandon rosè brut	0,1l 15,00	Fl. 0,75l	98,00
Veuve Cliquot brut		Fl. 0,75l	87,00
Veuve Cliquot rosé brut		Fl. 0,75l	95,00
Moët & Chandon brut		Fl. 0,75l	88,50
Moët & Chandon Ice Impèrial		Fl. 0,75l	120,00
Ruinart brut Rosé		Fl. 0,75l	155,00
		Fl. 1,5l	310,00
Krug Grand Cuvee		Fl. 0,75l	295,00
2006 Dom Perignon		Fl. 0,75l	285,00
2007 Roederer Cristal		Fl. 0,75l	380,00
Aimery Crémant de Limoux Brut	0,1l 6,90	Fl. 0,75l	42,50
Fol Vino Spumante brut	0,1l 6,90	Fl. 0,75l	42,80

**WHITE
Flaschen 0,75l**

DEUTSCHLAND:

2015 Grauburgunder Waterkant, Wine Bottlers Rheinhessen			28,50
2016 Mutmacha! Riesling Stiftung St. Nikolaus-Hospital, Mosel			29,00
2016 Riesling trocken „Well done“, Metzger, Pfalz			34,50
2016 Weissburgunder Gut Hermannsberg, Nahe			35,10
2015 Grauburgunder trocken, J. Heger, Baden			35,10
2016 Kapellenberg Riesling, trocken, Knipser, Pfalz			37,50
2015 Würzburger Stein, Silvaner Kabinett trocken, Juliusspital, Franken			39,50
2015 Nahesteiner Riesling, trocken, Schlossgut Diel, Nahe			42,50
2016 KAITUI Sauvignon blanc, trocken, Markus Schneider, Pfalz			42,50
		1,5l	89,00
2014 Kaseler Nies'chen Riesling GG, Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel			54,00

ÖSTERREICH:

2016 Grüner Veltliner Meyer am Pfarrplatz, Wien			32,00
2016 Gemischter Satz, Hajzan-Neumann, Wien			32,00
2016 Sauvignon blanc, Skoff, Steiermark			36,00
2013 Chardonnay Hochhäcker, Stiegelmar, Burgenland			37,50
2013 Käferberg Grüner Veltliner, Bründlmayer, Kamptal			82,50

ITALIEN:

2015 Sauvignon, Pierpaolo Pecorari, Venezia Giulia			33,40
2015 Gavi del Comunedì Gavi, Piemont			37,20
2016 Lugana, Ca dei Frati, Lombardei			41,30
2015 Pinot Grigio, Jerman, Friaul			46,20
2015/2016 Sauvignon Blanc, Jerman, Friaul			46,20
2014 Vinnae Ribolla Gialla, Jerman, Friaul			51,00

FRANKREICH:

2015 Sauvignon, Domaine du Tariquet, Gascogne			26,00
2015 Gwin Evan, Muscadet, Geac du Haut Planty			38,00
2015 Pouilly Fumè, Domaine Châtelain, "Les Chailloux", Loire			46,50
2016 Sancerre, Domaine des trois Noyers, Reverdy Cadet & Fils			46,50
2014 Côte de Beaune, Domaine Chantal Lescure			69,00
2014 Clos Mireille, Cru classé, Blanc de blanc, Domaines Ott, Provence			76,50
2015 Châteauneuf Du Pape, Domaine la bastide Saint Dominique			76,50
2010/13 Meursault Remoissenet Père & fils			110,00

NEUSEELAND:

2016 Cloudy Bay, Sauvignon blanc, Marlborough			64,50
---	--	--	-------

Über Allergene und Unverträglichkeiten informiert Sie unser Serviceteam

RED
Flaschen 0,75l

DEUTSCHLAND:		
2013 Spätburgunder trocken, Oberrotweiler Käsleberg, Salwey, Baden		38,00
2015 Black Print, Cuvee Markus Schneider Pfalz		42,00
	1,5l	86,00
 ÖSTERREICH:		
2015 Zweigelt Stiegelmar, Burgenland		28,00
2014 Blaufränkisch Samt & Seide Muhr von der Niepoort		35,00
2011 Cuvee Stiegelmar, Burgenland		59,00
2013 Gabarinza, Heinrich, Burgenland		85,00
1,5l = Jhg 2012		175,00
 ITALIEN:		
2014 Vitiano, Falesco, Montefiascone, Umbrien		29,30
2013 Cabernet Sauvignon Riserva, Lageder Südtirol		37,50
1,5l = Jhg 2012		79,00
2014 Chianti Classico, Brolio, Barone Ricasoli, Toskana		41,50
2014 Le Volte, Tenuta dell' Ornellaia, Toskana		54,50
2013 Le Serre Nuove dell'Ornellaia, Toskana		86,50
2013 Tignanello		139,00
2011 Ornellaia, Tenuta dell' Ornellaia, Toskana		259,00
 FRANKREICH:		
2013 Saint Estève d' Uchaux, Côtes du Rhône Villages, Grande Reserve		36,00
2015 Côtes du Rhône Selection, Saint Cosme		39,00
1999 Château La Louviere, Pessac-Léognan, Bordeaux		85,00
 SÜDAFRIKA		
2012 Syrah, Tamboerskloof Keinood, Stellenbosch		47,50
 PORTUGAL/SPANIEN		
2015 Quinta Do Ataide, Organic, Altano, Douro		33,00
2014 Quinta di Vesuvio Tinto Douro DOC		115,00
2008 Roda I, Rioja, Reserva		129,00

ROSÉ
Flaschen 0,75l

2016 Rosé Domain du Tariquet Rosé, Gascogne		24,20
2015 Rosé Stiegelmar, Burgenland		28,00
2016 Rosé Chateau Miraval, Provence		38,00

BY GLAS

	Glas 0,2l	Karaffe 0,5l
WHITE		
2016 Sauvignon blanc, Chateau du Tariquet, Gascogne	7,30	18,00
2015 Riesling, trocken, Robert Weil, Rheingau	7,50	18,50
2016 Grüner Veltliner Reipersberg, Maurer, Weinviertel	7,90	19,50
2015 Grauburgunder Waterkant, Wine Bottlers Rheinhessen	7,90	19,50
2013 Chardonnay, Hochäcker, Stiegelmar, Burgenland	11,50	28,00
 ROSÉ		
2016 Rosé Domaine du Tariquet, Gascogne	7,30	18,00
 RED		
2015 Zweigelt Stiegelmar, Burgenland	8,30	20,00
2014 Vitiano, Falesco, Montefiascone, Umbrien	8,40	21,10
2015 Côtes du Rhône Sélection, Saint Cosme	13,50	28,00

Alle Preise in Euro, incl. 19% Mwst.

Über Allergene und Unverträglichkeiten informiert Sie unser Serviceteam

COCKTAILS

PISCO SOUR		
Pisco, Zitrone, Eiweiß, Angostura		9,00
THE BLUSHING		
Mezcal Atenco Espadin, Limette, Rote Bete Sirup		13,00
HOLUNDERBLÜTEN COLLINS		
Gin Sul aus Altona, Holunderblütensirup, Zitrone, Soda		13,00
CRODINO (alkoholfrei)		
Crodino, Limette, San Pellegrino, Rosmarin		8,50

APERITIF

Rivera Martini rosato, Prosecco, Himbeere,	0,1l	8,30
Bellini Prosecco mit Pfirsichpüree	0,1l	8,30
Testa Rossa Prosecco mit Himbeerpüree	0,1l	8,30
Hugo	0,1l	8,30
Aperol Spritz	0,1l	8,30
RIVE Ginger (Prosecco,Spice Ginger beer)	0,25l	10,00
Martini Bianco, Rosso, Dry	0,05l	4,80
Sherry Medium, Dry, Cream	0,05l	4,60
Cynar	0,05l	4,80
Campari ¹ mit frisch gepresstem Orangensaft	0,2l	9,50
Campari soda	0,2l	7,90
Pastis 51	0,05l	5,30
Sanbitter	0,1l	3,50

ALKOHOLFREIES

Der Rote alte Apfel & Birnensorten abgerundet mit Sauerkirschen, Holunder, Quitte & Limette		5,90
Caté Kaffeekirschenlimonade ³	0,33l	4,20
Fritz Kola ⁴ , Apfelschorle, Rhubarberschorle, Orange, MischMasch ⁵	0,33l	4,20
Lemonaid ⁶		
Bio-Limette, Maracuja	0,33l	4,20
Coca Cola ⁷ , Coca Cola light, Coca Cola zero ⁷	0,33l	4,20
Orangensaft, frisch gepresst	0,2l	6,50
Schwepes Ginger Ale, Tonic ⁶ , Soda Bitter Lemon ⁶	0,2l	3,50
Thomas Henry Tonic Water ⁶	0,2l	3,80
San Pellegrino/Aqua Panna	0,25l	3,20
	0,5l	5,50
	0,75l	7,90

BIER

Radeberger Pils vom Fass	0,25l	3,10
	0,4l	4,80
Braufactum Progusta India Pale Ale vom Fass	0,3l	5,70
Jever fun.	0,33l	3,60
Unertl Weizen/alkoholfrei	0,5l	5,20
Jeff's Bavarian Ale	0,75l	15,00

GRAPPA & BRÄNDE

Grappa di Chardonnay		3,80
Grappa di Prosecco		4,30
Grappa Vuisinar Nonino		5,50
Grappa Chardonnay Nonino		6,80
Grappa Moscato Nonino		8,20
Calvados Pâpidoux V.S.O.P.		5,70
Birgitta Rust Williams Piekfeine Brände		8,50
Birgitta Rust Schlehenbrand Piekfeine Brände		16,00
Marille Gölles, Steiermark		9,50

Gin

Gordons London Dry	4,80
Bombay Sapphire	8,00
Tangeray London dry	7,80
Gin Sul	9,50
Hendrick' Gin	9,50

Digestifs & Kräuter

Fürst Bismarck Korn	3,20
Helbing Kümmel	3,20
Limoncello	3,60
Linie Aquavit	3,70
Averna	4,00
Fernet Branca	4,00
Fernet Menta	4,00
Ramazotti	4,00
Jägermeister	4,20

Liqueur

Amaretto di Saronno	4,00
Sambuca	4,20
Cointreau	4,50
Grand Marnier	4,50
Kahlua Café Liqueur	4,80
Benedictine DOM	4,90

	4cl
Southern Comfort	6,70
Baileys	4,90

Vodka

Wodka Absolut	5,50
Russian Standard	6,90
Beluga Noble	9,20
Grey Goose	9,50

Rum

Bacardi Light/Black	5,20
Myer's Rum	5,40
Havana Club 3 años	5,40
Ron Zacapa 23	13,50

Whiskey

Ballantines Scotch	5,80
Jim Beam Bourbon	5,80
Jack Daniels Tennessee	6,70
Glen Grant Malt	6,70
Canadian Club	6,70
Glenmorangie, Highland Single Malt	6,70
Dimple Scotch	7,20
Chivas Regal Scotch	7,60
Johnnie Walker Red Label	6,70
Johnnie Walker Black Label	8,20
Johnnie Walker Blue Label	22,20
Jameson Irish 12 Years	6,70
Tullamore Dew Irish	6,70

Cognac & Brandy

Vecchia Romagna	4,20
Hennessy Fine Cognac	6,70
Remy Martin V.S.O.P.	6,90
Delamaine X.O	10,40

Zusatzstoffe:1. Farbstoff 2. Konservierungsstoff.
3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5 Koffeinhaltig 6. Chininhaltig.8. Taurin