



## OYSTERS | CAVIAR

### DAVID HERVÉ

auf Eis, Chesterbrot, Zitrone

6 Stück 38,00

12 Stück 76,00

### RIVE PIZZA

mit Crème Fraîche, Räucherlachs & Schnittlauch

mit Prunier Caviar "Rive Edition" (20g) 48,00

mit Saiblings-Caviar "Rive Edition" (20g) 32,00

## JEWELS OF THE SEA

Meeresfrüchte-Etagere de Luxe: Maine

Hummer, David Hevré Nr.2,

Königskrabbenbeine, Miesmuscheln,

Kingprawns, Calamaretti & zweierlei Saucen

185,00 (für 2 Personen)

## RAWBAR | STARTERS

### BIO-LACHSCEVICHE

Süßkartoffel, grüner Mango, Chili,

Kokosmilch, Koriander & Cashew 22,50

### RIVE VITELLO TONNATO

mit roh mariniertem Thunfisch,

Limone & Kapern 22,50

### SPICY THUNA SASHIMI

mit Yuzu Kosho, Avocado, Mentsuyu-Ingwer

& Ponzunage 25,80

### FRISCHE BÜSUMER KRABBen

mit Papaya, Salat, Knusperei, Brioche

& Hennessy XO Cocktailsauce 28,00

### KALBSTATAR "CARNE CRUDA"

mit Parmigiano Reggiano, konfiertem Eigelb,

Castelfranco, Salzzitrone & schwarzem Pfeffer 23,90

### VEGI POKÉ

bunte Beete in Shoyu-Sesamdressing mit Koriander,

Edamame, Sushireis, crispy Ginger & Sriracha 19,50

### GEBACKENE CARABINEROS

mit Ajoblanco, Tomatenkonfit, Basilikum & crispy Chili Öl 22,90

### GAMBA BLANCA DE HUELVA

roh mariniert mit Yuzuvinaigrette,

Mönchsbart, Avocado & Katsuobushi 26,90



## SOUPS | ENTRÉES

### THAI CURRY-SCHAUMSUPPE

mit spicy Lachstatar, Limette  
& violetter Basilikum 16,50

### RIVE BOUILLABAISSE

mit Sauce Rouille

klein 20,00  
groß 32,00

### US JAKOBSMUSCHEL

mit Fregola Sarda, Kaiserschoten-Salat,  
Pancetta & Carbonara-Schaum  
klein 24,50  
groß 38,00

### MEERESFRÜCHTE TAGLIARINI

mit Scampi, Calamari, Pulpo, Hummerbisque  
& Peperoncino  
klein 21,50  
groß 34,00

## THE GRILL

### HUMMER mit 2erlei Saucen

halb 44,00  
ganz (ca. 550g) 86,00

### CALAMARETTI

mit Knoblauch, Limone & Olivenöl Extra Vergine 21,00

### SALZWASSER GAMBAS

in Kräuterbutter gebraten, mit Ofentomaten  
& geröstetem Focaccia 31,00

### DRY AGED ENTRECÔTE „ALMOXX“

mit Café de Paris Kruste & Thymianjus 36,00

## SIDES

Bärlauchrisotto 10,00

Süßkartoffelpommes 7,50

Kartoffelpüree mit Schnittlauch 7,50

sautierter Spargel 10,50

Wilder Brokkoli mit Zitronengras & Chili 10,50

Buchenpilze mit Pancetta & Crème Fraîche 8,40



## CHEF'S CHOICE

Rive Surprise Menü –  
4 Gänge 74,00  
nur tischweise buchbar

## MAINS

### GEBRATENE SEEZUNGE

mit kleinem Gurkensalat, flüssiger Butter  
& Biokartoffeln

Tagespreis

### GANZER QSFP WOLFSBARSCH aus Cadiz

mit Tomaten, Aubergine, Zucchini, Oliven & Safranbrandade,  
im Ofen gebraten für 2 Pers.

43,00 pro Person

### STEINKÖHLER

mit Dijon-Senfsauce, knusprigen Bratkartoffeln (mit Speck)  
& kleinem Gurkensalat

36,60

### THUNFISCH „RARE“

mit Garnelen-Agnolotti, Misocrème, Mame Koshu,  
wildem Pak Choi & Dashi Beurre Blanc

45,80

### CARABINERO „BRILLANTE“

mit Safranbrandade, wildem Brokkoli, Salsa Verde,  
Salzzitrone & Garnelen-Harrissanage

44,80

### SCHOTTISCHER BIO-LACHS

in der Nuss-Gewürzkruste, mit japanischem Risotto,  
Ponzupilzen, crispy Avocado & Ponzunage

39,00

### KABELJAU

mit Waldpilzcrème, Mönchsbart, Kohlrabi-Pilzsauteé  
Bärlauchtortellini & Kohlrabi-Bärlauchnage

41,00

### GEBRATENENE JAKOBSMUSCHELN

mit sautiertem Spargel, Mönchsbart, eingelegter Yuzu  
Bärlauchrisotto & Yuzu Koshu-Beurre Blanc

41,00

### WIENER SCHNITZEL vom Kalb

mit Kartoffelsalat, kleinem Blattsalat  
& hausgemachten Preiselbeeren

35,00

### GRATINIERTER SPARGEL

–„Café de Paris“– mit eingelegtem Kohlrabi, jungen Erbsen  
Bärlauchtortellini & Kohlrabi-Bärlauchnage

34,00



## DESSERT

### BRÛLLIERTE LIMONENTARTE

mit Ananas, Basilikum & Kokoseis 14,00

### ORIGINAL BEANS „ESMERALDAS DARK“

mit Passionsfrucht, Pistazie & Safraneis 16,00

### „DON'T CALL IT CHEESECAKE“

mit Brombeere, Dulce de Leche Eis & Verveine 14,00

### EIS & SORBET DES TAGES

pro Jumbokugel 6,00

## DESSERT-WEINE

Graham's 10 Years Old, Tawny Port 0,05l 8,30  
aus der 4,5l Flasche

2017 Lions du Suduiraut, Sauterne 0,05l 9,50

## TEA & COFFEE

Espresso 3,40

Doppelter Espresso 4,80

Cappuccino 4,30

Milchkaffee 4,50

Tasse Kaffee 3,30

Tee – Assam, Sommerbeere,

Grüntee Asia, frischer Ingwer, frische Minze 3,80

Espresso Martini – Espresso, Wodka, Kalúha 12,00

## DIGESTIF

### Brände von Birgitta Rust aus Bremen

Williams-Christbirne 8,50

Himbeere 10,80

Schlehe 16,00

Ron Zacapa 23 13,50

2010 Grappa Berta, Tre Soli Tre 17,50

Bereit für Ihren #rivemoment?

Posten Sie ein Foto von Ihrem Besuch im Rive auf Instagram mit #rivemoment und verlinken Sie unseren Account (@riverrestaurant).

Einmal die Woche küren wir den schönsten Post und verschenken ein Dessert!