OYSTERS | CAVIAR | RAWBAR

DAVID HERVÉ NR.2

auf Eis, Chesterbrot, Zitrone

Pro Stück 6,40
6 Stück 38,00
12 Stück 76,00

JEWELS OF THE SEA

Meeresfrüchte-Etagere de Luxe: Maine Hummer, David Hervé Nr.2, Königskrabbenbeine, Miesmuscheln, Kingprawns, Calamaretti, Krustentiercocktail & zweierlei Saucen
185,00 (für 2 Personen)

BIO-LACHSCEVICHE

Süßkartoffel, grüner Mango, Chili,
Kokosmilch, Koriander & Cashewnüsse 22,50

FRISCHE BÜSUMER KRABBEN

Papaya, Salat, Knusperei, Brioche
& Hennesey XO Cocktailsauce 24,50

STARTERS | SALADS | SOUPS

RIVE VITELLO TONNATO

mit roh mariniertem Thunfisch, Limone & Kapern 22,50

VEGI POKÉ

bunte Beete in Shoyu-Sesamdressing
mit Koriander, Edamame, Sushireis, Crispy Ginger & Sriracha 19,50

THAI CURRY-SCHAUMSUPPE

mit spicy Lachstatar, Limette & violettem Basilikum 16,50

RIVE - BOUILLABAISSE

mit Sauce Rouille klein 20,00 | groß 32,00

THE GRILL

CALAMARETTI

mit Knoblauch, Limone & Olivenöl Extra Vergine 21,00

SALZWASSER GAMBAS

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

HUMMER

mit 2erlei Saucen halb 44,00 | ganz (ca. 550g) 86,00

DRY AGED ENTRECÔTE „ALMOXX"

mit Café de Paris Kruste & Thymianjus 36,00

RIVE
FISH & FAIBLE

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

MAINS

STEINKÖHLER
mit Dijon-Senfsauce, knusprigen Bratkartoffeln (mit Speck)
& kleinem Gurkensalat 36,60

MEERESFRÜCHTE TAGLIARINI
mit Scampi, Calamari, Pulpo,
Hummerbisque & Pepperoncino 34,00

GEBRATENENE JAKOBSMUSCHELN
mit sautiertem Spargel, Mönchsbart, eingelegter Yuzu
Bärlauchrisotto & Yuzu Kosho-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

GEBRATENE RINDERFILETSPITZEN
mit Kartoffel-Bärlauchpüree, sautierten Pilzen,
jungen Erbsen & Pilzrahmjus 28,00

NORDSEEZUNGE GEBRATEN
mit kleinem Gurkensalat, flüssiger Butter
& Biokartoffeln Tagespreis

DESSERT

„DON´T CALL IT CHEESECAKE"
mit Brombeere, Dulce de Leche Eis & Verveine 14,00

BRÛLLIERTE LIMONENTARTE
mit Ananas, Basilikum & Kokoseis 14,00

EIS & SORBET DES TAGES
Pro Jumbokugel 6,00