

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

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

JEWELS OF THE SEA

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

RAWBAR

HAWAII STYLE POKÉ Lachssashimi, Melone, rote Zwiebel, Gurke & Sushireis	15,50	OCHSENCARPACCIO & TRÜFFEL mit gelber Bete, Friséesalat & Parmesanknusper	21,00
CEVICHE VOM THUNFISCH mit hausgemachtem Kimchi, Edamame, roten Zwiebeln & creamy Ponzu	17,50	GÄNSELEBER & GEGRILLTE BIRNE auf geröstetem Walnussbrot & Banyuls-Gelée	22,50
KRUSTENTIER CEVICHE Taschenkrebs, Gambas, Krabben, Chili, Kokosmilch, Koriander & Cashewnüsse	19,90	KARAMELISIERTER ZIEGENKÄSE mit eingelegtem Kürbis, Feldsalat & gerösteter Haselnuss	15,00

STARTERS

VITELLO TONNATO "OUR STYLE" mit roh mariniertem Thunfisch, Limone & Kapern	16,00	PRIME RIBS VOM IBERICO SCHWEIN - ausgelöst - mit Ponzu-Aijoli, Daikon-Kresse-Salat & „Chili-Cheese-Fries“	17,00
GEFÜLLTE CALAMARETTI „PAELLA STYLE“ mit Safranfond und Chorizo	17,00	FRISCHE BÜSUMER KRABBen mit grünem Apfel, marinierten Salatherzen, Queller & Schwarzbrotchips	21,00

SALADS

GURKENSALAT mit Dill & Schmand	8,00	ROMANASALATHERZEN mit getrüffeltem Parmesandressing, geröstetem Brot & Birne	12,00	BUNTER GARTENSALAT Estragon-Senf dressing & Crostinis	10,50
--	------	--	-------	---	-------

Über Allergene und Unverträglichkeiten informiert Sie unser Serviceteam. – Alle Preise in € und inkl. 19 % MwSt.

SOUPS

HUMMERSUPPE „THAI STYLE“
mit Krebs-Wan Tan, Kokos, Kafirblätter & Koriander
11,80

„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 14,80

SALZWASSER GAMBAS
in Kräuterbutter gebraten mit Ofentomaten 23,00

KOTELETTE VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN
SCHWEIN
mit Röstzwiebelcremolata
& Auberginen-Tomaten-BBQ 22,80

RIBEYE VOM CHILENISCHEN BLACK ANGUS
mit gegrilltem Salatherz „Cesar-Style“
& Chimichurri 31,00

KOTELETTE VOM STEINBUTT
mit Zitronenhollandaise 33,00

SEEZUNGE in Petersilien-Nussbutter gebraten mit jungem Spinat, flüssiger Butter & kleinen Biokartoffeln	Tagespreis
---	------------

SEAFOOD ROLL „RIVE STYLE“ gegrillter ½ Hummer auf Seafoodsalat im Briochebun	29,80
--	-------

SIDES

kleine Biokartoffeln 3,90
Süßkartoffelpommes 3,90
Champignon-Lauchsauté 4,80

Blattspinat 5,00
Bohnencassoulet 6,50
getrüffeltes Risotto 8,50

MAINS

MEERESFRÜCHTE SPAGHETTI
mit Gambas, Calamaretti, Muscheln & Tomaten 19,90

HAMBURGER PANNFISCH
mit Dijon-Senfsauce
& knusprigen Bratkartoffeln (mit Speck) 19,90

GEDÄMPFTER KABELJAU
auf rotem Rübenchutney mit geräucherter Schwarzwurzel
& Meerrettichschaum 24,80

WIENER SCHNITZEL vom Kalb
mit Kartoffelsalat, kleinem Blattsalat
& hausgemachten Preiselbeeren 23,90

TRÜFFELRISOTTO
mit geschmortem Radicchio & Parmesanknusper 25,00

SCHOTTISCHER BIO LACHS
in der Nuss-Gewürzkruste
mit Champignon-Lauchsauté & Estragongnocchis 25,80

„MAHI MAHI“ GOLDMAKRELE GEANGELT
mit Topinambur-Tahincreme, Pak Choi
& Kokos-Limetten-Bisque 29,50

ROSA THUNFISCH
auf weißem Bohnenpüree im Pistousud
& Pancetta 28,90

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE mit Quitte & Honig-Süßholzeis	9,90	DELICE VON VANILLEKIPFERL & FEIGE mit Preiselbeersorbet	11,80
ILE FLOTTANTE Vanilleschnee mit marinierten Waldbeeren Mandelkrokant & Kardamomcreme	12,00	„KINDER COUNTRY“ OUR-STYLE mit Schokolade, Blaubeeren & karamellisiertem Getreide	12,50

ICECREAM & SORBETS

Bourbon Vanilleeis	Zitronensorbet
Schokoladeneis	Birnensorbet
Kokoseis	Himbeersorbet
Walnusseis	Blaubeersorbet

Pro Jumbokugel 4,50

CHEESE

GEREIFTER TALEGGIO
mit Rotwein-Gewürz-Birne & Blatt'l Krapfen
11,80

DESSERT - WEINE

Graham's 10 Years Old aus der 4,5 l Flasche <i>Tawny Port</i> 0,05l 8,00	1413 Tokaji <i>Édes Szmarodni</i> 0,05l 4,60	Macvin <i>Château d'Arlay, Côtes du Jura</i> 0,05l 12,50
---	--	--

TEA & COFFEE

Espresso	2,70
Doppelter Espresso	3,90
Cappuccino	3,60
Milchkaffee	3,50
Tasse Kaffee	2,80
Tee – Darjeeling, Sommerbeere, Grüntee Asia, Kräutergarten, frische Minze	3,50

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!

APERITIF

Billecart Salmon brut	0,1l	13,00
Moët & Chandon rosè brut	0,1l	15,00
Aimery Crémant de Limoux Brut	0,1l	6,90

COCKTAILS

PISCO SOUR		
Pisco, Zitrone, Eiweiß, Angostura		9,00
MEZCAL MARGARITA		
Mezcal Atenco Espadin, Limette, Agavensirup		13,00
HOLUNDERBLÜTEN COLLINS		
Gin Sul aus Altona, Holunderblütensirup, Zitrone, Soda		13,00
GERMAN NEGRONI HIGHBALL		
Skin Gin, Campari, Belsazar Rosé, Tonic Water		13,50
CRODINO (alkoholfrei)		
Crodino, Limette, San Pellegrino, Rosmarin		8,50

Rivera – Martini rosato, Crémant, Himbeere	0,1l	8,30
Bellini – Crémant mit Pfirsichpüree	0,1l	8,30
Testa Rossa – Crémant mit Himbeerpüree	0,1l	8,30
Hugo	0,1l	8,30
Aperol Spritz	0,1l	8,30
RIVE Ginger – Crémant, Spicy Ginger, Gurke	0,25l	10,00
Belsazar Rosé, Himbeeren, Tonic Water	0,1l	11,00
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 ¹ soda	0,2l	7,90
Pastis 51	0,05l	5,30
Sanbittèr	0,1l	3,50

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!

CHAMPAGNER
& Cremant

Billecart Salmon brut	0,1l 13,00	Fl. 0,75l	84,00
Moët & Chandon rosé brut	0,1l 15,00	Fl. 0,75l	98,00
Veuve Cliquot brut		Fl. 0,75l	87,00
		Fl. 1,5l	175,00
		Fl. 3l	540,00
Veuve Cliquot rosé brut		Fl. 0,75l	95,00
Moët & Chandon brut		Fl. 0,75l	88,50
Ruinart brut Rosé		Fl. 0,75l	155,00
		Fl. 1,5l	310,00
Krug Grand Cuvee		Fl. 0,75l	295,00
2006 Dom Pérignon		Fl. 0,75l	285,00
2009 Dom Pérignon		Fl. 0,75 l	285,00
2007 Roederer Cristal		Fl. 0,75l	380,00
Aimery Crémant de Limoux Brut	0,1l 6,90	Fl. 0,75l	42,50

WHITE
Flaschen 0,75l

DEUTSCHLAND:

2017 Grauburgunder Waterkant, Wine Bottlers Rheinhessen			28,50
2017 Mutmachal Riesling Stiftung St. Nikolaus-Hospital, Mosel			29,00
2017 Riesling trocken, Knewitz, Appenheim, Rheinhessen			32,50
		1,5l	67,50
2017 Riesling trocken „Well done“, Metzger, Pfalz			34,50
2017 Weissburgunder, van Volxem, Mosel			39,50
		1,5l	85,00
2017 Grauburgunder trocken, J. Heger, Baden			35,10
2017 Kapellenberg Riesling, trocken, Knipser, Pfalz			40,50
2017 Würzburger Stein, Silvaner Kabinett trocken, Juliusspital, Franken			39,50
2016 Nahesteiner Riesling, trocken, Schlossgut Diel, Nahe			42,50
2017 KAITUI Sauvignon blanc, trocken, Markus Schneider, Pfalz			44,50
		1,5l	92,00
2016 Riesling "R", Klaus Zimmerling, Sachsen		0,50 l	46,00
2013 Forster Riesling, U 500, von Winning, Pfalz			98,00

ÖSTERREICH:

2017 Grüner Veltliner Mayer am Pfarrplatz, Wien			32,00
2017 Gemischter Satz, Hajzan-Neumann, Wien			33,00
2017 Sauvignon blanc, Skoff, Steiermark			36,00
2015 Chardonnay Hochäcker, Stiegelmar, Burgenland			37,50
2015 Käferberg Grüner Veltliner, Bründlmayer, Kamptal			82,50

ITALIEN:

2017 Gavi del Comuni di Gavi, Piemont		37,20
2017 Lugana, Ca dei Frati, Lombardei		41,30
	1,5l = 2016	85,60
2017 Pinot Grigio, Jerman, Friaul		47,70
2017 Sauvignon Blanc, Jerman, Friaul		47,70
2016 Chardonnay "Rossj-Bass", Angelo Gaja Langhe		135,00

PORTUGAL

2017 Alvarinho, Quinta de Soalheiro-Minho		31,50
	1,5l	78,00

FRANKREICH:

2017 Sauvignon, Domaine du Tariquet, Gascogne		26,00
2015 Gwin Evan, Muscadet, Geac du Haut Planty		38,00
2017 Pouilly Fumè, Domaine Châtelain, "Les Chailloux", Loire		46,50
2017 Sancerre, Domaine des trois Noyers, Reverdy Cadet & Fils		46,50
2015 Côte de Beaune, Domaine Chantal Lescure		69,00
2017 Châteauneuf Du Pape, Domaine la bastide Saint Dominique		76,50
2007 Vin Jaune, Château d'Arlay, Côtes du Jura	0,62 l	112,00
2001 Vin Jaune, Château d'Arlay, Côtes du Jura	0,62 l	149,00
2014 Mersault "En La Barre ", Domaine Antoine Jobard, Bourgogne		125,00
2015 Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru : " Les Morgeot ", Remoissenet Père & Fils, Burgund		165,00

NEUSEELAND/KANADA:

2017 Cloudy Bay, Sauvignon blanc, Marlborough		64,50
2013 Chardonnay "Cuvée Dix Neuvième", Pearl Morissette , Twenty Mile Bench		76,00

RED
Flaschen 0,75l**DEUTSCHLAND:**

2014 Spätburgunder trocken, Oberrotweiler Käsleberg, Salwey, Baden		38,00
2016 Black Print, Cuvee Markus Schneider Pfalz		42,00
1,5l = 2016		86,00

ÖSTERREICH:

2017 Zweigelt Stiegelmar, Burgenland		28,00
2015 Blaufränkisch Samt & Seide Muhr von der Niepoort		35,00
2013 Cuvee Stiegelmar, Burgenland		59,00
1,5 l = Jhg 2011		95,50
2015 Gabarinja, Heinrich, Burgenland		85,00
1,5l = Jhg 2012		175,00

ITALIEN:

2015 Vitiano, Falesco, Montefiascone, Umbrien	29,30
2014 Cabernet Sauvignon Riserva, Lageder Südtirol	37,50
1,5l = Jhg 2012	79,00
2015 Chianti Classico, Brolio, Barone Ricasoli, Toskana	41,50
2016 Le Volte, Tenuta dell' Ornellaia, Toskana	59,50
2015 Le Serre Nuove dell'Ornellaia, Toskana	98,00
2015 Tignanello	185,00
2014 Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia, Toskana	259,00

FRANKREICH:

2016 Côtes du Rhône Selection, Saint Cosme	39,00
1999 Château La Louviere, Pessac-Lèognan, Bordeaux	85,00

SÜDAFRIKA:

2014 Syrah, Tamboerskloof Kleinood, Stellenbosch	62,00
--	-------

PORTUGAL/SPANIEN:

2015 Quinta Do Ataide, Organic, Altano, Douro	33,00
2014 Quinta di Vesuvio Tinto Douro DOC	115,00

ROSÉ
Flaschen 0,75l

2017 Rosé Domain du Tariquet Rosé, Gascogne	24,20
2016 Rosé Stiegelmar, Burgenland	28,00
2016 Rosé Chateau Miraval, Provence	38,00

BY GLAS**WHITE**

	Glas 0,2l	Karaffe 0,5l
2017 Sauvignon blanc, Chateau du Tariquet, Gascogne	7,30	18,00
2017 Grauburgunder Waterkant, Wine Bottlers Rheinhessen	7,90	19,50
2016 Riesling, Marcus Hees, Nahe	9,00	22,50
2017 Grüner Veltliner Mayer am Pfarrplatz, Wien	9,80	23,50
2015 Chardonnay, Hochäcker, Stiegelmar, Burgenland	11,50	28,00

ROSÉ

2017 Rosé Domaine du Tariquet, Gascogne	7,30	18,00
---	------	-------

RED

2017 Zweigelt Stiegelmar, Burgenland	8,30	20,00
2015 Vitiano, Falesco, Montefiascone, Umbrien	8,40	21,10
2016 Côtes du Rhône Sélection, Saint Cosme	13,50	28,00

ALKOHOLFREIES			DIGESTIFS & KRÄUTER		<u>2cl</u>
Der Weiße	0,2l	5,90	Fürst Bismarck Korn		3,20
alte Apfel & Birnensorten abgerundet			Helbing Kümmel		3,20
mit Pfirsichsaft, Zitrone, Kräutern Blüten & Gewürzen			Limoncello		3,60
Fritz Kola ⁵ , Apfelschorle, Rhabarberschorle,			Linie Aquavit		3,70
Orange, MischMasch ⁵	0,33l	4,20	Averna		4,00
Lemonaid+			Fernet Branca		4,00
Bio-Limette, Maracuja	0,33l	4,20	Fernet Menta		4,00
Coca Cola ⁵ , Coca Cola light,			Ramazotti		4,00
Coca Cola zero ²	0,33l	4,20	Jägermeister		4,20
Orangensaft, frisch gepresst	0,2l	6,50		LIQUEUR	<u>2cl</u>
Schweppes Ginger Ale, Tonic ⁶ , Soda			Amaretto di Saronno		4,00
Bitter Lemon ⁶	0,2l	3,50	Sambuca		4,20
Thomas Henry			Cointreau		4,50
Tonic Water ⁶ , Spicy Ginger	0,2l	3,80	Grand Marnier		4,50
San Pellegrino/Acqua Panna	0,25l	3,20	Kahlua Café Liqueur		4,80
	0,5l	5,50	Benedictine DOM		4,90
	0,75l	7,90	Baileys		<u>4cl</u> 4,90
				VODKA	<u>4cl</u>
			Wodka Absolut		5,50
			Russian Standard		6,90
			Beluga Noble		9,20
			Grey Goose		9,50
				RUM	<u>4cl</u>
			Myer's Rum		5,40
			Havanna Club 3 años		5,40
			Ron Zacapa 23		13,50
				WHISKEY	<u>4cl</u>
			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
			Jameson Irish Black Barrel		6,70
			Tullamore Dew Irish		6,70
			Johnnie Walker Red Label		6,70
			Johnnie Walker Black Label		8,20
			Talisker Single Malt Scotch, 10 years		11,50
			Oban Single Malt Scotch, 14 years		14,50
			Glenfiddich Single Malt Scotch, 18 years		19,50
				COGNAC & BRANDY	<u>2cl</u>
			Vecchia Romagna		4,20
			Carlos I		6,50
			Remy Martin V.S.O.P.		6,90
			Hennessy Fine Cognac X.O,		16,50

GRAPPA & BRÄNDE

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-Christbirne Piekfeine Brände		8,50
Birgitta Rust Haselnuss Piekfeine Brände		8,70
Birgitta Rust Himbeere Piekfeine Brände		10,80
Birgitta Rust Schlehenbrand Piekfeine Brände		16,00

GIN

Gordons London Dry		4,80
Tanqueray London dry		7,80
Bombay Sapphire		8,00
Gin Sul		9,50
Hendrick's Gin		9,50
Skin Gin		12,00

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