

MENUE

THUNFISCH TATAR

gegrillter Avocado & Spicy Passionsfruchtsorbet

SCHWERTMUSCHEL & ARTISCHOKE

á la Barigoule mit Safranbrandade

FILET VOM ROTBARSCH

mit Topinambur & Trüffelschaum

BLACK ANGUS RIBEYE

auf Pak Choi, Parmesanravioli & Knuspercremolata

MAD'S FRANZBRÖTCHEN

mit Vanillecreme, Blaubeergrütze & Sorbet

4 GÄNGE 49,90 | 5 GÄNGE 59,90

Das Menü ist bestellbar bis 21:00 Uhr

JEWELS OF THE SEA

Meeresfrüchte-Etagere de Luxe: Maine Hummer, Sylter Royal, Königskrabbenbeine, Miesmuscheln, Kingprawns, Calamaretti, Krustentiercocktail & zweierlei Saucen

135,00 (für 2 Personen)

RAWBAR | OYSTERS | CAVIAR

SYLTER ROYAL

auf Eis, Chesterbrot, Zitrone

6 Stück

24,00

12 Stück

44,00

AHI POKÉ

Thunfisch in Shoyudressing, Edamame,

Gurke, crispy Ginger & roter Quinoa

18,00

KRUSTENTIER CEVICHE

Taschenkrebs, Gambas, Krabben, Chili,

Kokosmilch, Koriander & Cashewnüsse

19,90

PRUNIER CAVIAR MIT SYLTER MEERSALZ

mit Blinis, Crème Fraîche & Schalotten

50g Dose auf Eis

98,00

100g Dose auf Eis

180,00

GEFLÄMMTES LACHSCARPACCIO

mit Fenchel, rosa Grapefruit, Basilikum

& Rösticroutons

16,00

CEVICHE VOM MAHI MAHI

in Passionsfruchtigermilch, Papaya,

rote Zwiebeln, Spicy Passionsfruchtsorbet

17,00

STARTERS SALADS

VITELLO TONNATO "OUR STYLE"

mit roh mariniertem Thunfisch, Limone

& Kapern

17,00

WARMES RAUCHAALFILET

auf gerösteten Brioche, grüner Apfel,

gelber Löwenzahn & Hollandaise

19,50

FELDSALAT & TOPINAMBUR

geröstet auf Trüffelcreme

mit Grünkohlchips & Haselnuss

15,00

FRISCHE BÜSUMER KRABBen

Papaya, Salat, Knusperei, Brioche

Hennesey XO Cocktailsauce

21,00

SCHWERTMUSCHELN & ARTISCHOKE

á la Barigoule mit Safranbrandade

17,00

GURKENSALAT

mit Dill & Schmand

9,00

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
12,00

„RIVE“ - BOUILLABAISSE
mit Sauce Rouille
klein 13,00
groß 21,50

THE GRILL

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

CALAMARETTI VOM GRILL
mit Knoblauch, Limone & Olivenöl Extra Vergine 18,00

SALZWASSER GAMBAS
in Kräuterbutter gebraten mit Ofentomaten
& geröstetem Foccacia 23,00

HUMMER vom Grill
mit 2erlei Saucen
halb (ca. 300g) 26,50
ganz (ca. 600g) 49,00

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

KOTELETTE VOM STEINBUTT
mit Zitronenhollandaise 33,00

<p>GANZE DORADE ROYAL mit Tomaten, Fenchel, Kartoffeln & Oliven, im Ofen gebraten für 2 Pers. 28,00 pro Person</p>
--

<p>SEAFOOD ROLL „RIVE STYLE“ gegrillter ½ Hummer auf Seafoodsalat im Briochebun 29,80</p>

SIDES

kleine Biokartoffeln	4,50	Blattspinat	5,80
Süßkartoffelpommes	4,50	grüner Spargel mit Tomaten	6,50
Vichy Karotten mit frischem Estragon	5,00	Kartoffel-Bärlauchpüree	5,00

MAINS

MUSCHEL POT AU FEU
Jakobs-, Venus-, Schwert-, & Miesmuscheln
geröstetem Foccacia, Poweraden & Cannellibohnen 26,00

HAMBURGER PANNFISCH
mit Dijon-Senfsauce
& knusprigen Bratkartoffeln (mit Speck) 21,00

SKREI KABELJAU
auf Safranbrandade mit Sauté von Gambas,
Tomaten & Kapern 28,00

WIENER SCHNITZEL vom Kalb
mit Kartoffelsalat, kleinem Blattsalat
& hausgemachten Preiselbeeren 25,90

PARMESANRAVIOLI
mit Blattspinat & schwarzem Wintertrüffel 28,00

ZANDERFILET & BÄCKCHEN
Kartoffelrösti auf Champagnerkraut 31,00

„MAHI MAHI“ GOLDMAKRELE GEANGELT
mit Topinambur-Tahincreme, Pak Choi
& Kokos-Limetten-Bisque 29,90

ROSA THUNFISCH
auf weißem Bohnenpüree im Pistousud
& Pancetta 32,00

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

DESSERT

CREME BRULEE mit süßem Mangosalat & Basil-Smash-Sorbet	9,90	DELICE VOM CHAMPAGNER mit Toffee & Kaffir-Limettensorbet	12,00
ILE FLOTTANTE Vanilleschnee mit marinierten Waldbeeren Mandelkrokant & Kardamomcreme	12,00	MAD'S FRANZBRÖTCHEN mit Vanillecreme, Blaubeergrütze & Sorbet	11,50

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!