

MENUE

HIRAMASA KINGFISH

mit Yuzu, Sesam, Enokipilzen & warmem Dashi

TORTILLAS „RIVE STYLE“

mit Pulpo, Chorizo, Limone & crispy Avocado

HEIDE SPARGEL & POCHIERTES LANDEI

mit Rauchaalhollandaise & Rösticroutons

BLACK ANGUS RUMPSTEAK

mit Bärlauchcreme, jungen Erbsen & Morcheln

ERDBEERPAVLOVA & WARMER TOFFEESAUCE

mit eingelegtem Rhabarber & Erdbeereis

4 GÄNGE 54,90 | 5 GÄNGE 64,90

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

HIRAMASA KINGFISH

mit Yuzu, Sesam, Enokipilzen

& warmem Dashi

18,00

STARTERS | SALADS

ROSA "PRIME BEEF"

mit Papaya-Gurkentatar, Avocados

& Ponzu-Aioli

16,50

WARMES RAUCHAALFILET

auf gerösteten Brioche, grüner Apfel,

gelber Löwenzahn & Hollandaise

19,50

SPARGEL-ENDIVIENSALAT

mit Senfvinaigrette, Estragon

& pochiertem Landei

15,00

FRISCHE BÜSUMER KRABBen

Papaya, Salat, Knusperei, Brioche

Hennesey XO Cocktailsauce

18,50

GEBRATENE JACOBsmUSCHELN

auf Bärlauchcreme & Gazpachovinaigrette

21,00

GURKENSALAT

mit Dill & Schmand

9,00

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

MENU

HIRAMASA KINGFISH

with yuzu, sesame, enoki-mushrooms & warm dashi

TORTILLAS "RIVE-STYLE"

with pulpo, chorizo, lime & crispy avocado

ASPARAGUS & POCHED EGG

with smoked-eel, hollandaise & rosticrouton

BLACK ANGUS RUMPSTEAK

with crème of wild garlic, young peas & morrels

STRAWBERRY-PAVLOVA & WARM TOFFEESAUCE

with pickled rhubarb & strawberry-ice-cream

4 COURSES 54,90 | 5 COURSES 64,90

the menu is to be ordered until 9:00 p.m.

JEWELS OF THE SEA

seafood etagère deluxe: Maine lobster, oysters „Sylter Royal“, king crab legs, mussels, king prawns, calamaretti, crustacean cocktail & sauce served two ways

135,00 (for 2 persons)

RAWBAR | OYSTERS | CAVIAR

SYLTER ROYAL

on ice, chesterbread, lemon

6 oysters 24,00

12 oysters 44,00

AHI POKÉ

yellowfin tuna in shoyu-dressing edamame, cucumber, crispy ginger & red quinoa

18,00

CEVICHE OF CRUSTACEAN

crab, king prawn, North Sea crabs, chili, coconut milk, coriander & cashew

19,90

PRUNIER CAVIAR WITH SYLTER SEASALT

with blinis, crème fraîche & shallots

50g can on ice 98,00

100g can on ice 180,00

FLAMES SALMONCARPACCIO

with fennel, pink grapefruit, basil & rösti-cROUTONS

16,00

HIRAMASA KINGFISH

with yuzu, sesame, enoki-mushrooms & warm dashi

18,00

STARTERS | SALADS

ROSE "PRIME BEEF"

with papaya-cucumber-tartar, avocado & ponzu-aioli

16,50

SMOKED EEL

on roasted brioche, green apple, yellow dandelion & hollandaise

19,50

ASPARAGUS-ENDIVE-SALAD

with mustard-vinaigrette, tarragon & poached farm egg

15,00

„BÜSUMER KRABBen“

papaya, salad, crispy egg, brioche Hennesey XO Cocktailsauce

18,50

FRIED SCALLOP

on wild garlic puree & gazpachovinaigrette

21,00

CUCUMBER SALAD

with dill & sour cream

9,00

Our service team will inform you about allergens and other intolerances. – All prices in € and incl. 19 % VAT.

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

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 18,00

SALZWASSER GAMBAS
in Kräuterbutter gebraten mit Ofentomaten
& geröstetem Focaccia 26,00

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

SCHWERTFISCHSTEAK
mit Salzzitronencremolata & Gazpachorelish 22,00

RUMPSTEAK VOM CHILENISCHEN BLACK ANGUS
mit karamellisiertem Spargel & Sauce Bernaise 28,00
Als Surf'n'Turf mit gegrillter Languste 43,00

KOTELETTE VOM STEINBUTT
mit Zitronenhollandaise 33,00

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

SIDES

| | | | |
|--|------|----------------------------|------|
| kleine Biokartoffeln | 4,50 | Blattspinat | 5,80 |
| Süßkartoffelpommes | 4,50 | grüner Spargel mit Tomaten | 6,50 |
| wilder Brokkoli mit Zitronengras & Chili | 7,00 | Kartoffel-Bärlauchpüree | 5,00 |

MAINS

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

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

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

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

PARMESANRAVIOLI & MORCHELN
mit sautiertem Spargel & jungen Erbsen 28,00

ZANDERFILET
mit glasierten Rübchen, Bärlauchpüree
& geräucherter Beurre Blanc 31,00

HIRAMASA KINGFISH
mit weißem Spargel, crispy Avocado
& Ponzubutter 34,00

ROSA THUNFISCH & CITRUS-PFEFFERCONDIMENT
mit Hokkaidokürbis, wildem Brokkoli
& Kurkumanage 32,00

**FRISCHER SPARGEL VOM BIO-HOF WERNER
AUS DEINSTE MIT KLEINEN KARTOFFELN**

- und zerlassener Butter
oder Sauce Hollandaise 23,00 €

- und kleinem Wiener Schnitzel
& Bärlauch-Hollandaise 29,80 €

SOUPS

LOBSTER SOUP "THAI STYLE"
with crab- wan tan, cocos, kafir leaves & coriander
12,00

"RIVE" – BOUILLABAISSE
with sauce rouille
small 13,00 | large 21,50

THE GRILL

GRILLED LOBSTER
with 2 sauces
half (ca. 300g) 26,50
whole (ca. 600g) 49,00

GRILLED CALAMARETTI
with garlic, lime & "Extra Vergine" olive oil 18,00

KING PRAWNS
fried with herbed butter with baked tomatoes
& roasted focaccia 26,00

| |
|--|
| <p>WHOLE GILTHEAD with tomatoes, fennel, potatoes & olives baked in the oven for 2 persons 28,00 per person</p> |
|--|

SWORDFISH STEAK
with salted lemon-cremolata & gazpachorelish 22,00

RUMPSTEAK OF CHILEAN BLACK ANGUS
with caramelized asparagus & sauce béarnaise 28,00
as Surf'n'Turf with crayfish 43,00

CHOP OF TURBOT
with lemon-sauce hollandaise 33,00

| |
|--|
| <p>SEA SOLE fried in parsley and nut butter with young spinach, liquefied butter & small potatoes current price</p> |
|--|

SIDES

| | |
|--|--------------------------------------|
| small potatoes 4,50 | leaf spinach 5,80 |
| fried sweet potato chips 4,50 | green asparagus with tomatos 6,50 |
| wild broccoli with lemongrass & chili 7,00 | mashed potatos with wild garlic 5,00 |

MAINS

MUSSEL POT AU FEU
scallop, venus shell, sword shell & mussels
foccacia, artichokes & canelli beans 26,00

„HAMBURGER PANNFISCH“
with Dijon mustard sauce
& crispy roast potatos (with bacon) 21,00

CODFISH
on safronbrandade with sauté of gambas,
tomatos & capers 28,00

„WIENER SCHNITZEL“ of veal
with potato salad, small green salad
& homemade cranberries 25,90

PARMESANRAVIOLI & MORELS
with sautéed asparagus & young peas 28,00

FILET OF PIKE-PERCH
with glazed turnips, wild garlic puree
& smoked beurre blanc 31,00

HIRAMASA KINGFISH
with white asparagus, crispy avocado
& ponzubutter 34,00

ROSE TUNA & CITRUS-PEPPERCONDIMENT
with Hokkaido pumpkin, wild broccoli
& curcuma-nage 32,00

| | |
|--|---------|
| FRESH ASPARAGUS BY ORGANIC-FARM „WERNER“ FROM DEINSTE WITH SMALL POTATOES | |
| - and melted butter or sauce hollandaise | 23,00 € |
| - and small „Wiener Schnitzel“ & wild-garlic-hollandaise | 29,80 € |

Our service team will inform you about allergens and other intolerances. – All prices in € and incl. 19 % VAT.

DESSERT

| | | | |
|---|-------|---|-------|
| CRÈME BRÛLÉE mit süßem Mangosalat & Basil-Smash-Sorbet | 9,90 | ERDBEERPAVLOVA & WARME TOFFEESAUCE mit eingelegtem Rhabarber & Erdbeereis | 12,00 |
| ILE FLOTTANTE Vanilleschnee mit marinierten Waldbeeren Mandelkrokant & Kardamomcreme | 12,00 | MAD'S FRANZBRÖTCHEN mit Vanillecreme, Blaubeergrütze & Sorbet | 11,50 |

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 | 3,20 |
| Doppelter Espresso | 4,40 |
| Cappuccino | 4,10 |
| Milchkaffee | 4,10 |
| Tasse Kaffee | 3,30 |
| Tee – Darjeeling, Sommerbeere, Grüntee Asia, Kräutergarten, frische Minze | 3,80 |
| Espresso Martini – Espresso, Wodka, Kalúha | 10,00 |

DIGESTIF

| | |
|---|-------|
| 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 |
| 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!

DESSERT

| | | | |
|--|-------|---|-------|
| CRÈME BRÛLÉE with sweet mangosalad & basil-smash-sorbet | 9,90 | STRAWBERRY-PAVLOVA & WARM TOFFEESAUCE with pickled rhubarb & strawberry-ice-cream | 12,00 |
| ILE FLOTTANTE merengue with marinated forest berries, almond brittle & cardamom cream | 12,00 | „MAD'S FRANZBRÖTCHEN“ – sweet pastry with butter & cinnamon – with vanilla icecream, blueberry jelly & sorbet | 11,50 |

DESSERT WINE

| | | |
|---|--|--|
| Graham's 10 Years Old from the 4,5 l bottle <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 | 3,20 |
| Doppio Espresso | 4,40 |
| Cappuccino | 4,10 |
| Latte macchiato | 4,10 |
| Cup of coffee | 3,30 |
| Tea: black tea, fruit tea, green tea, herbal tea, fresh mint tea | 3,80 |
| Espresso Martini – Espresso, Wodka, Kalúha | 10,00 |

DIGESTIF

| | |
|---|-------|
| 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 |
| Ron Zacapa 23 | 13,50 |
| 2010 Grappa Berta, Tre Soli Tre | 17,50 |

Ready for your #rivemoment?

Post a picture of your visit with #rivemoment and link our account
(@riverrestaurant) on instagram.

We choose the most beautiful picture once a week and give a dessert for free.

Our service team will inform you about allergens and other intolerances. – All prices in € and incl. 19 % VAT.