

MENUE

JAKOBSMUSCHEL

mit Mandelcurry, gegrillter Wassermelone & Buddhas Hand

ZUCCHINORTPELLINI

mit Steinpilzen, Carbonaraschaum & fermentiertem schwarzen Pfeffer

SEETEUFEL „BLACKENED“

mit Kichererbsen, Granatapfeljus & Hühnergrammeln

ENTRECÔTE VOM US-RIND

mit gegrillter Maiscreme, Auberginen-BBQ & warmem Coleslaw

TOFFEEEIS MIT MILCHSCHOKOLADE

Sesamcrisp & Blueberry Muffin

5 GÄNGE 79,00

Das Menü ist bestellbar bis 21:00 Uhr

WEINEMPFEHLUNG

2017 Pouilly Fumè, Domaine Châtelain

"Les Chailloux", Loire | 0,75l 46,50

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

SCHOTTISCHER BIO LACHS

in Aprikosentigermilch, mit Thai Baslikum, Mandel

& gegrillter Aprikose 16,00

GEWÜRZKABELJAU

mit Kürbiscreme, Portulak, eingelegtem Kürbis

& Rösti Croutons 15,50

STARTERS | SALADS

ROSA "PRIME BEEF"

mit Papaya-Gurkentatar, Avocados

& Ponzu-Aioli 16,50

ENDIVIENSALAT & BUNTE BETE

mit Senfvinaigrette, Estragon

& pochierem Landei 15,00

JAKOBSMUSCHEL

mit Mandelcurry, gegrillter Wassermelone

& Buddhas Hand 21,00

WARMES RAUCHAALFILET

auf gerösteten Brioche, grüner Apfel,

gelber Löwenzahn & Hollandaise 19,50

FRISCHE BÜSUMER KRABBen

Papaya, Salat, Knusperei, Brioche

Hennesey XO Cocktailsauce 18,50

GURKENSALAT

mit Dill & Schmand

9,00

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

MENU

SCALLOP

with almond-curry, grilled watermelon & buddhas hand lemon

ZUCCHINI-TORTELLINI

with ceps, carbonara-foam & fermented pepper

ANGLERFISH „BLACKENED“

with chickpeas, pomegranat-jus & chicken-greaves

ENTRECÔTE OF US-BEEF

with grilled corn-cream, eggplants-BBQ & warm coleslaw

TOFFEE ICE CREAM WITH MILKCHOCOLATE

sesamecrisp & blueberry muffin

5 COURSES 79,00

The menu ist tob e ordered until 9.00 p.m.

WINE SUGGESTION

2017 Pouilly Fumè, Domaine Châtelain

"Les Chailloux", Loire | 0,75l 46,50

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

SCOTTISH SALMON

with with apricot-tigermilk, almond, basil

& grilled apricot 16,00

SPICED CODFISH

with pumpkin crème, purslane, marinated pumpkin

& rösti-cROUTONS 15,50

STARTERS | SALADS

ROSE “PRIME BEEF”

with papaya-cucumber-tartar, avocado

& ponzu-aioli 16,50

ENDIVE-SALAD & COLORFUL BEETROOT

with mustard-vinaigrette, tarragon

& poached farm egg 15,00

SCALLOP

with almond-curry, grilled watermelon

& buddhas hand lemon 21,00

SMOKED EEL

on roasted brioche, green apple,

yellow dandelion & hollandaise 19,50

„BÜSUMER KRABBen“

papaya, salad, crispy egg, brioche

Hennesey XO Cocktailsauce 18,50

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

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

SCHWERTFISCHSTEAK
mit Salzzitronencremolata
& Gazpachorelish 22,00

RIBEYE VOM CHILENISCHEN BLACK ANGUS
mit grünem Spargel, Parmesan & Sauce Bernaise 31,00
Als Surf'n'Turf mit gegrillter Languste 46,00

FILET VOM LOUP DE MER
mit Salsa Verde & Zitronenpanko 26,00

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

SIDES

kleine Biokartoffeln 4,50
Süßkartoffelpommes 4,50
sautierte Pfifferlinge 9,50

Blattspinat 5,80
grüner Spargel mit Tomaten 6,50
Salzzitronen-Risotto 8,50

MAINS

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

HAMBURGER PANNFISCH
mit Dijon-Senfesauce
& 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

PIFFERLINGS-RISOTTO & SOMMERTRÜFFEL
mit Eigelb & Artischockenknusper 28,00

STEINBEIßER & ZITRONEN-THYMIAN
in Miesmuschel-Artischocken-Cassoulet,
Fenchel & Basilikum 30,50

SEETEUFEL
mit Schwarzwurzel-Champignon-Sauté, Gnocchi
& Nussbutter Schaum 33,00

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

ROTBARSCHFILET
auf Rahmpfifferlingen, Chorizo
& Kartoffel-Knusperpüree 24,50

**SCHOTTISCHER
BIO-LACHS**
in der Nuss-Gewürzkruste, mit Kokos-Limettenbisque,
Topinambur & gegrillten Romanaherzen 26,50

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

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

WHOLE GILTHEAD
with tomatoes, fennel, potatoes & olives
baked in the oven for 2 persons 28,00 per person

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

RIBEYE OF CHILEAN BLACK ANGUS
with asparagus, Parmesan & sauce béarnaise 31,00
as Surf'n'Turf with crayfish 46,00

FILET OF LOUP DE MER
with salsa verde & Lemoncrisp 26,00

SEA SOLE fried in parsley and nut butter
with young spinach, liquefied butter
& small potatoes current price

SIDES

small potatoes	4,50	leaf spinach	5,80
fried sweet potato chips	4,50	green asparagus with tomatos	6,50
sautéed chanterelles	9,50	Saltlemon Risotto	8,50

MAINS

MUSSEL POT AU FEU
scallop, venus shell, sword shell & mussels
focaccia, 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

CHANTERELLES RISOTTO SUMMERTRUFFLE
with egg yolk & artichoke crisp 28,00

FILET OF WOLFFISH & LEMON-THYME
with mussel-artichoke-cassoulet,
fennel & basil 30,50

ANGLERFISH
with black salsify-champignon-sauté, gnocchi
& nutbutter-foam 33,00

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

REDFISHFILET
on creamy chanterelles with chorizo
& crispy potato puree 24,50

SCOTTISH ORGANIC SALMON
crusted with nuts in coconut-limebisque,
Jerusalem artichoke & grilled romanahearts 26,50

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	TOFFEEEIS MIT MILCHSCHOKOLADE Sesamcrisp & Blueberry Muffin	11,50
ILE FLOTTANTE Vanilleschnee mit marinierten Waldbeeren Mandelkrokant & Kardamomcreme	12,00	WILDER PFIRSICH & KOKOS marinierter Pfirsich mit Kokoseis, Verveine & Bellinischaum	12,50

DESSERT-WEINE

Graham's 10 Years Old aus der 4,5 l Flasche <i>Tawny Port</i> 0,05l 8,00	2017 Dreissigacker <i>Riesling Auslese</i> 0,05l 9,00	Macvin Regionaler Likörwein aus Marc & Most aus Chardonnay & Savagnin <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

Brände von Birgitta Rust aus Bremen

Williams-Christbirne	8,50
Haselnuss	8,70
Himbeere, Birgitta Rust	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!

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE with sweet mangosalad & basil-smash-sorbet	9,90	TOFFEE ICE CREAM WITH MILKCHOCOLATE sesamecrisp & blueberry muffin	11,50
ILE FLOTTANTE merengue with marinated forest berries, almond brittle & cardamom cream	12,00	WILD PEACH & COCONUT marinated peach with cocounut ice cream & Bellini-foam	12,50

DESSERT WINE

Graham's 10 Years Old from 4,5 l bottle <i>Tawny Port</i> 0,05l 8,00	2017 Dreissigacker <i>Riesling Auslese</i> 0,05l 9,00	Macvin regional liqueur wine of marc & most from chardonnay & Savagnin <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

Brände von Birgitta Rust aus Bremen

Williams-Christbirne	8,50
Haselnuss	8,70
Himbeere, Birgitta Rust	10,80
Schlehe	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.