

MENUE

CEVICHE VOM BIO-LACHS IN PASSIONSFRUCHT-TIGERMILCH

Papaya, rote Zwiebel, spicy Passionsfrucht-Sorbet

KÜRBIS RISOTTO & ZIEGENKÄSE

mit eingelegtem Kürbis, Thymianschaum & Kürbiskerntapenade

SEETEUFEL „BLACKENED“

mit Kichererbsen, Granatapfeljus & Hühnergrammeln

US PRIME BEEF „RARE“

mit Topinambur & gezupften Rosenkohl

„RIVE“ LIMONENTARTE

mit eingelegten Zitrusfrüchten & Muskatblüteneis

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

CEVICHE VOM BIO-LACHS

in Passionsfruchtigermilch, rote Zwiebel,

& spicy Passionsfruchtsorbet

16,00

OCHSENTATAR SURF'N'TURF

mit rosa Garnele, Estragoncreme

& Pommes Soufflé

22,00

STARTERS | SALADS

ROSA "PRIME BEEF"

mit Papaya-Gurkentatar, Avocados

& Ponzu-Aioli

16,50

ENDIVIENSALAT & BUNTE BETE

mit Senfvinaigrette, Estragon

& pochiertem Landei

15,00

JACOBSMUSCHEL

mit Mandelcurry, gegrillter Wassermelone

& Buddhas Hand

21,00

WARMES RAUCHAALFILET „BENEDICT“

auf geröstetem Brioche mit Blattspinat,

pochiertem Landei & 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

CEVICHE ORGANIC-SALMON

with Passionfrüittiger milk, red onions, spicy passionfruit-sorbet

PUMPKINRISOTTO & GOATCHEESE

with pickled pumpkin, thymefoam & pumpkinseed-tapenade

ANGLERFISH „BLACKENED“

with chickpeas, pomegranat-jus & chicken-greaves

US PRIME BEEF “RARE”

with Jerusalem artichoke & brussels sprouts

“RIVE” LIME-TARTE

with pickled citrus fruits & mace-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

SCOTTISH SALMON

with passionfruit-tiger milk, red onions & spicy passionfruit-sorbet

16,00

TATAR OF OX SURF'N'TURF

with rose gamba, tarragon crème & pommes soufflée

22,00

STARTERS | SALADS

ROSE “PRIME BEEF”

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

16,50

SMOKED EEL “EGG BENEDICT”

on roasted brioche with leaf spinach, poached egg & hollandaise

19,50

ENDIVE-SALAD & COLORFUL BEETROOT

with mustard-vinaigrette, tarragon & poached farm egg

15,00

„BÜSUMER KRABBen“

papaya, salad, crispy egg, brioche Hennesey XO Cocktailsauce

18,50

SCALLOP

with almond-curry, grilled watermelon & buddhas hand lemon

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

GANZER QSFP WOLFSBARSCH aus Cadiz
mit Tomaten, Fenchel, Kartoffeln & Oliven,
im Ofen gebraten für 2 Pers. 39,00 pro Person

SCHWERTFISCHSTEAK
mit Salzzitronencremolata
& Gazpachorelish 22,00

RUMPSTEAK „CAFÉ DE PARIS“
mit Portwein-Schalottenconfit 28,00

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 |
| sautierte Waldpilze | 7,00 | Salzzitronen-Risotto | 8,50 |

MAINS

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

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

GEBACKENER ANGELSHELLFISCH
mit Dill-Senfurken, grünem Apfel & Petrossian 24,50

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

KÜRBISRISOTTO & ZIEGENKÄSE
mit eingelegtem Kürbis, Thymianschaum
& Kürbiskerntapenade 25,00

GEBRATENES ZANDERFILET
auf Kartoffel-Blutwurststampf
mit gezupftem Rosenkohl & Meerrettich 32,00

SEETEUFEL
mit Schwarzwurzel-Champignon-Sauté, Zucchinipanzotti
& Nussbutterschaum 33,00

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

KROSS GEBRATENE ½ BAUERNENTE
mit Gewürzhonig, Rotkohl, Kartoffelknödel
& hausgemachten Preiselbeeren 30,50

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

SWORDFISH STEAK

with salted lemon-cremolata
& gazpachorelish 22,00

RUMPSTEAK "CAFÉ DE PARIS"

with port wine-shallots-confit 28,00

CHOP OF TURBOT

with lemon-hollandaise 33,00

WHOLE QSFP SEA BASS from Cadiz
with tomatoes, fennel, potatoes & olives
baked in the oven for 2 persons 39,00 per person

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 |
| mixed mushrooms | 7,00 | Saltlemon Risotto | 8,50 |

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

BAKED HADDOCK

with dill-mustard-cucumber,
green apple & Petrossian 24,50

„WIENER SCHNITZEL“ of veal

with potato salad, small green salad
& homemade cranberries 25,90

PUMPKINRISOTTO & GOATCHEESE

with pickled pumpkin, thymefoam & tapenade 25,00

FRIED FILLET OF PIKE PERCH

on potato-black pudding-puree
with plucked Brussels sprouts & horseradish 32,00

ANGLERFISH

with black salsify-champignon-sauté, courgette-tortellini
& nutbutter-foam 33,00

ROSE TUNA & CITRUS-PEPPERCONDIMENT

with Hokkaido pumpkin, wild broccoli
& curcuma-nage 32,00

CRISPY FRIED ½ DUCK

with spiced honey, red cabbage, potato dumplings
& homemade lingonberries 30,50

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 | „RIVE“ LIMONENTARTE mit eingelegten Zitrusfrüchten & Muskatblüteneis | 11,50 |
| ILE FLOTTANTE Vanilleschnee mit marinierten Waldbeeren Mandelkrokant & Kardamomcreme | 12,00 | GIANDUJA & MARONE mit Preiselbeersorbet & Süßholzbaiser | 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 | “RIVE” LIME-TARTE with pickled citrus fruits & mace-ice-cream | 11,50 |
| ILE FLOTTANTE merengue with marinated forest berries, almond brittle & cardamom cream | 12,00 | GIANDUJA & CHESTNUT with cranberry-sorbet & liquorice-merengue | 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.