

# MENUE

## WÜRZIGES OCHSENTATAR

mit Estragoncreme, eingelegter roter Bete & spicy Sorbet

## KÜRBISRISOTTO & ZIEGENKÄSE

mit Thymianschaum & Kürbiskerntapenade

## SCHWERTFISCHSTEAK & PONZU BEURRE BLANC

mit Avocado-Gurkentatar & Grünem Apfel

## FILET VOM SKREI

mit Petersilienwurzel, sautierten Pilzen & Porcinisud

## MANDELGRATIN & BLUTORANGE

mit Malagaeis

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

### FELDSALAT & TRÜFFELCREME

mit gerösteter Topinambur

& Haselnuss 15,00

### JACOBSMUSCHEL „SUPERIOR“

mit Pastinakencreme, Roter Bete,

Beurre Noisette & Wintertrüffel 22,00

### WARMES RAUCHAALFILET „BENEDICT“

auf geröstetem Brioche mit Blattspinat,

pochiertem Landei & Hollandaise 19,50

### FRISCHE BÜSUMER KRABBen

mit 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

## BEEF TATAR

with estragoncreme, pickled beetroot, spicy Sorbet

## PUMPKINRISOTTO & GOATCHEESE

with thymefoam & pumpkinseed-tapenade

## SWORDFISHSTEAK & PONZU BEURRE BLANC

with avocado-cucumbertatar & green apple

## FILET OF SKREI

with parsley, sautéed mushrooms & porcini broth

## ALMONDGRATIN & BLOOD ORANGE

with malaga-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-tigermilk, red onions & spicy passionfruit-sorbet

16,00

### TATAR OF OX SURF'N'TURF

with rose gamba, tarragoncreme & fries-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

### LAMPSALAD & TRUFFELCREME

with roasted jerusalem artichoke & hazelnut

15,00

### „BÜSUMER KRABBE“

papaya, salad, crispy egg, brioche Hennesey XO Cocktailsauce

18,50

### SCALLOP "SUPERIOR"

with parsnip, beetroot, beurre noisette & winter truffel

22,00

### 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

**CANELLIBOHNEN SCHAUMSUPPE**  
mit Crispy Panko-Garnele & Serranoschinken  
12,80

**„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, Zucchini-tortellini  
& Nussbutterschaum 33,00

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

**FILET VOM SKREI**  
mit Petersilienwurzel, sautierten Pilzen  
& Porcinisud 27,50

**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

**CANELLIBEAN-SOUP**  
with crispy panko prawn & serrano-ham  
12,80

**"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**  
& roasted focaccia 26,00

fried with herbed butter with baked tomatoes  
**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  
fried sweet potato chips 4,50  
mixed mushrooms 7,00

leaf spinach 5,80  
green asparagus with tomatos 6,50  
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

**FILET OF SKREI**  
with parsley, sautéed mushrooms  
& porcini broth 27,50

**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

<b>CRÈME BRÛLÉE</b> mit süßem Mangosalat & Basil-Smash-Sorbet	9,90	<b>MANDELGRATIN &amp; BLUTORANGE</b> mit Malagaeis	11,50
<b>ILE FLOTTANTE</b> Vanilleschnee mit marinierten Waldbeeren Mandelkrokant & Kardamomcreme	12,00	<b>GEGRILLTE ANANAS &amp; IVOIRE-SCHOKOLADE</b> mit kandiertem Thymian & Kokoseis	12,50

## DESSERT-WEINE

<b>Graham's 10 Years Old</b> aus der 4,5 l Flasche <i>Tawny Port</i> 0,05l 8,00	<b>2017 Dreissigacker</b> <i>Riesling Auslese</i> 0,05l 9,00	<b>Macvin</b> 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

<b>CRÈME BRÛLÉE</b> with sweet mangosalad & basil-smash-sorbet	9,90	<b>ALMONDGRATIN &amp; BLOOD ORANGE</b> with malaga-ice cream	11,50
<b>ILE FLOTTANTE</b> merengue with marinated forest berries, almond brittle & cardamom cream	12,00	<b>GRILLED PINEAPPLE &amp; IVOIRE CHOCOLATE</b> with candied Thyme & Coconut ice cream	12,50

## DESSERT WINE

<b>Graham's 10 Years Old</b> from 4,5 l bottle <i>Tawny Port</i> 0,05l 8,00	<b>2017 Dreissigacker</b> <i>Riesling Auslese</i> 0,05l 9,00	<b>Macvin</b> 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.