

OYSTERS | CAVIAR

SYLTER ROYAL
auf Eis, Chesterbrot, Zitrone

6 Stück 26,50
12 Stück 52,00

PRUNIER CAVIAR MIT SYLTER MEERSALZ
mit Blinis, Crème Fraîche & Schalotten

50g Dose auf Eis 98,00
100g Dose auf Eis 180,00

PRUNIER CAVIAR ST. JAMES
mit Blinis, Crème Fraîche & Schalotten

125g Dose auf Eis 420,00

CHAMPAGNER BILLECART SALMON BRUT
unsere Empfehlung zu Austern & Caviar

Glas 0,1l 13,50
Fl. 0,75l 84,00

JEWELS OF THE SEA

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

145,00 (für 2 Personen)

RAWBAR | STARTERS

TATAKI VOM BIO-LACHS

mit Kimchi, Ponzuaioli
& Spargeltempura

16,00

POKÉ VOM HAMACHI

in Shoyudressing, Edamame,
Gurke, crispy Ginger & roter Quinoa

19,00

KRUSTENTIER CEVICHE

Taschenkrebs, Gambas, Krabben, Chili,
Kokosmilch, Koriander & Cashewnüsse

19,90

FRISCHE BÜSUMER KRABBen

mit Papaya, Salat, Knusperei, Brioche
& Hennessy XO Cocktailsauce

21,50

CEASAR SALAD

mit Parmesandressing, Croûtons
& Pancetta

15,00

WÜRZIGES OCHSENTATAR

mit Harissa Paprika, Ayran
& kleinen Falafeln

18,50

pimp it up – gebratene King Prawns

Stk. 4,00

SOUPS | ENTRÉES

CANELIBOHNEN SCHAUMSUPPE

mit Crispy Panko-Garnele & Serranoschinken

12,80

RIVE“ - BOUILLABAISSÉ

mit Sauce Rouille

klein 13,00
groß 21,50

WARMES RAUCHAALFILET „BENEDICT“

auf geröstetem Brioche mit Blattspinat,
pochiertem Landei & Hollandaise

18,50

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN „SUPERIOR“

mit Salzzitronen Risotto
& grünem Spargel

22,00



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

OYSTERS | CAVIAR

SYLTER ROYAL

on ice, with chesterbread & lemon

6 pieces	26,50
12 pieces	52,00

PRUNIER CAVIAR WITH SYLT SEA SALT

with blinis, creme fraiche & shallots

50g can on ice	98,00
100g can on ice	180,00

PRUNIER CAVIAR ST. JAMES

with blinis, creme fraiche & shallots

125g can on ice	420,00
-----------------	--------

CHAMPAGNE BILLECART SALMON BRUT

our recommendation for oysters & caviar

glas 0,1l	13,50
btl. 0,75l	84,00

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

145,00 (for 2 persons)

RAWBAR | STARTERS

SALMON TATAKI

with kimchi, ponzuaioli

& asparagus in tempura batter 16,00

CEVICHE OF CRUSTACEAN

crab, king prawn, North Sea crabs, chili,

coconut milk, coriander & cashew 19,90

CEASAR SALAD

with parmesan-dressing, còoutons

& pancetta 15,00

pimp it up – fried kind prawns piece 4,00

HAMACHI POKÉ

in shoyudressing, edamame,

cucumber, crispy ginger & red quinoa 19,00

„BÜSUMER KRABBEN“

papaya, salad, crispy egg, brioche

Hennesey XO Cocktailsauce 21,50

SPICY TATARE OF OX

with harissa pepper, ayran

& small falafel 18,50

SOUPS | ENTRÉES

FOAM SOUP OF CANELLINIBEANS

with crispy shrimp in tempura batter

& serrano ham 12,80

LUKE WARM SMOKED EEL FILLET

„BENEDICT“

on roasted brioche with leafspinach,

pached egg & hollandaise 18,50

„RIVE“ - BOUILLABAISSE

with sauce rouille

small 13,00

big 21,50

FRIED SCALLOPS „SUPERIOR“

with salted lemon risotto

& green asparagus 22,00

THE GRILL

HUMMER

mit 2erlei Saucen

halb (ca. 300g) 26,50

ganz (ca. 600g) 49,00

CALAMARETTI

mit Knoblauch, Limone & Olivenöl Extra Vergine 18,00

GALIZISCHER PULPO

mit weißem Fenchel-Zwiebelsud, Tomate
& Basilikum 25,00

SALZWASSER GAMBAS

in Kräuterbutter gebraten mit Ofentomaten

& geröstetem Focaccia 26,00

DORADE ROYAL

mit karamellisierter Zitrone, Jordan Olivenöl

& Chimichurri-Salat 23,50

RIBE-EYE „WOLOWINA“

mit Ponzu-Pilzen 31,50

SIDES

kleine Biokartoffeln 4,50

Süßkartoffelpommes 4,50

Chimichurri Bohnen 5,80

Blattspinat 5,80

Chorizo-Kartoffelknusperpüree 6,00

Kohlrabi-Pfifferlingssautée 7,50

GANZER QSFP WOLFSBARSCH aus Cadiz

mit Fenchel & Oliven,

im Ofen gebraten für 2 Pers. 39,00 pro Person

NORDSEEZUNGE GEBRATEN

mit jungem Spinat, flüssiger Butter

& kleinen Biokartoffeln Tagespreis

MAINS

HAMBURGER PANNFISCH

mit Dijon-Senfsauce

& knusprigen Bratkartoffeln (mit Speck) 21,00

RIVE „N“ CHIPS

Fish & Seafood – knusprig gebacken –

mit Rosmarinfritten, Krustentieraioli
& Yuzu-Ketchup 28,50

WIENER SCHNITZEL vom Kalb

mit Kartoffelsalat, kleinem Blattsalat
& hausgemachten Preiselbeeren 25,90

GEBRATENES FILET VOM KABELJAU À LA NICOISE

mit Tomatenjus, bunten Bohnen,

La Ratte Kartoffeln & Wachtelei 25,50

SCHOTTISCHER BIO-LACHS

in der Nuss-Gewürzkruste mit

Kohlrabi-Pfifferlingssautée
& Chorizo-Kartoffelknusperpüree 26,50

SPINAT-RICOTTA Malfatti

mit Artischocken, Basilikum

& Tomaten Beurre Blanc 25,00

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

mit marinierten Erdbeeren & Basilikum Sorbet 9,90

BLAUBEER PFANNKUCHEN

mit Dulce de Leche Eis & Crème Double 11,80

KARAMELLISIERTER FRENCHTOAST

mit Marillen, Thaibasilikum & Kokos Eis 12,50

EIS & SORBET DES TAGES

Pro Jumbokugel 4,50



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

THE GRILL

LOBSTER

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

CALAMARETTI

with garlic, lime & olivenoil extra vergine	18,00
---	-------

GALICIAN OCTOPUS

with white fennel-onion-stock, tomato & basil	25,00
--	-------

KING PRAWNS

fried in herbes butter with baked tomatoes & roasted focaccia	26,00
--	-------

GILTHEAD ROYAL

with caramelized lemon, Jordan olive oil & chimichurri salad	23,50
---	-------

RIB-EYE „WOLOWINA“

with ponzu mushrooms	31,50
----------------------	-------

SIDES

small potatoes	4,50	leaf spinach	5,80
fried sweet potato chips	4,50	crispy mashed potatoes with chorizo	6,00
chimichurri beans	5,80	kohlrabi-chantarelle-sauté	7,50

WHOLE QSFP SEA BASS from Cadiz

with fennel & olives

baked in the oven fort wo pers. 39,00 per person

NOTH SEA SEA SOLE

with young spinach, liquedied butter
& small potatoes current price

MAINS

„HAMBURGER PANNFISCH“

with dijon-mustardsauce & crispy roast potatoes (with bacon)	21,00
---	-------

RIVE ‚N‘ CHIPS

fish & seafood – crispy fried– with rosemary fries, crustacean-aioli & yuzu-ketchup	28,50
---	-------

„WIENER SCHNITZEL“ of veal

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

FRIED FILET OF COD À LA NICOICE

with tomatoe-jus, colorful beans, la ratte potatoes & quail's egg	25,50
--	-------

SCOTTISH ORGANIC-SALMON

in a nut-spice-crust, with kohlrabi-chantarelle-sauté &crispy mashed potatoes with chorizo	26,50
--	-------

SPINACH-RICOTTA MALFATTI

with artichokes, basil & tomato-beurre blanc	25,00
---	-------

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

with marinated strawberries & basil sorbet	9,90
--	------

BLUEBERRY PANCAKES

with dulce de leche ice cram & crème double	11,50
---	-------

CARAMELIZED FRENCHTOAST

with apricots, Thai basil & coconut icecream	12,50
--	-------

ICE CREAM & SORBET OF THE DAY

per jumbo scoop	4,50
-----------------	------



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

DESSERT-WEINE

Graham's 10 Years Old

aus der 4,5 l Flasche

Tawny Port

0,05l 8,00

2017 Dreissigacker

Riesling Auslese

0,05l 9,00

Macvin

Regionaler Likörwein aus Marc & Most

aus Chardonnay & Savagnin

Château d'Arlay, Côtes du Jura

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
Himbeere	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!



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

DESSERT WINE

Graham's 10 Years Old

from 4,5 l bottle

Tawny Port

0,05l 8,00

2017 Dreissigacker

Riesling Auslese

0,05l 9,00

Macvin

regional liqueur wine of marc & most

from chardonnay & Savagnin

Château d'Arlay, Côtes du Jura

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

Brandies of Birgitta Rust from Bremen

Williams-Christ pear	8,50
raspberry	10,80
sloe	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.



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