

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 TRADITION

mit Blinis, Crème Fraîche & Schalotten

50g Dose auf Eis 108,00

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

BIO-LACHS IM SAFRANSUD

mit gegrilltem Fenchel, Kroepek, Citrusaromen & Estragon

16,00

KRUSTENTIER CEVICHE

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

19,90

CEASAR SALAD

mit Parmesandressing, Croûtons & Pancetta

15,00

pimp it up – gebratene King Prawns Stk. 4,00

HAWAII STYLE POKÉ VOM THUNFISCH

in Shoyudressing mit Melone, Gurke, roten Zwiebeln & Sushireis

19,00

CARPACCIO VON DER ROSA GARNELE

mit roter Beete, Sesam & Meerrettich

21,50

WÜRZIGES OCHSENTATAR

mit Harissa Paprika, Ayran

& kleinen Falafeln

18,50

SOUPS | ENTRÉES

CANELIBOHNEN SCHAUMSUPPE

mit Crispy Panko-Garnele & Serranoschinken 12,80

RIVE“ - BOUILLABAISSE

mit Sauce Rouille klein 13,00
groß 21,50

WARMES RAUCHAALFILET „BENEDICT“

auf geröstetem Brioche mit Blattspinat, pochiertem Landei & Hollandaise 18,50

GEBRATENER LOUP DE MER

mit Fregola Sarda, geröstete Paprika & Oliventapenade 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 TRADITION

with blinis, creme fraiche & shallots

50g can on ice	108,00
----------------	--------

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

ORGANIC SALMON & SAFFRON

with grilled fennel, citrus flavours,

Kroepek & tarragon 16,00

CEVICHE OF CRUSTACEAN

crab, king prawn, North Sea crabs, chili,

coconut milk, coriander & cashew 19,90

CEASAR SALAD

with parmesan-dressing, côoutons

& pancetta 15,00

pimp it up – fried kind prawns piece 4,00

HAWAII STYLE POKÉ FROM TUNA

in shoyusauce, with melon,

cucumber, red onion & Sushirice 19,00

CARPACCIO OF GAMBERO ROSA

with beet root, sesame

& horseradish 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 LOUP DE MER

with fregola sarda, roasted peppers

& olive tapenade 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

Fregola Sarda 7,00

wilder Brokkoli mit Zitronengras & Chii 8,50

GANZER QSPF 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

GEBRATENER ANGELSHELLFISCH

mit Dijon-Senfsauce;
knusprigen Bratkartoffeln (mit Speck)
& kleinem Gurkensalat 24,50

SEETEUFEL

mit Pastinakencreme, Roter Beete, –
Porcinisud & Beurre Noisette 33,00

WIENER SCHNITZEL vom Kalb

mit Kartoffelsalat, kleinem Blattsalat
& hausgemachten Preiselbeeren 26,50

THUNFISCH À LA NICOISE

mit Tomatenjus, bunten Bohnen,
La Ratte Kartoffeln & Wachtelei 31,00

SCHOTTISCHER BIO-LACHS

in der Nuss-Gewürzkruste
mit Kürbis, wildem Brokkoli
& Ponzu Beurre Blanc 28,00

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

fried sweet potato chips 4,50

chimichurri beans 5,80

leaf spinach 5,80

Fregola Sarda 7,00

wild Broccoli with Lemongras & Chili 8,50

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) 24,50

& Cucumbersalad

MONKFISH

with parsnipcreme, beetroot,

Porcinisauce & Beurre Noisette 33,00

„WIENER SCHNITZEL“ of veal

with potato salad, small green salad

& homemade cranberries 26,50

TUNA À LA NICOICE

with tomatoe-jus, colorful beans, la ratte potatoes
& quail's egg 31,00

SCOTTISH ORGANIC-SALMON

in a spicy nut-crust,

with pumpkin, wild broccoli

&Ponzu Beurre Blanc 28,00

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!

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.