



## TSCHEBULL X RIVE@HOME

Erster möglicher Abholtag: Freitag, 08.01.2020

Alle Gerichte mit Garanleitung für die letzten wenigen und einfachen Schritte der Zubereitung zu Hause.

Vorbestellungen für das folgende Wochenende (Freitag bis Sonntag) bis Mittwoch 16:00 Uhr per E-Mail an [info@rive.de](mailto:info@rive.de)

Abholen im Restaurant RIVE – van der Smissen Straße 1 – zwischen 11:00 und 18:00 Uhr – bitte teilen Sie uns die Abholzeit mit.

### STARTER | SOUPS | KAVIAR

#### KRUSTENTIER CEVICHE

Taschenkreb, Gambas, Krabben, Chili,  
Kokosmilch, Koriander & Cashewnüsse 19,90

#### „RIVE“ - BOUILLABAISSE

mit Sauce Rouille  
klein 13,00  
groß 21,50

#### TATAR VOM MASTOCHSEN

auf Sauerrahm, mit Kapernäpfeln  
& Röstbrot |  
klein 17,50  
groß 23,50

#### TAFELSPITZBOUILLON

mit Grießnockerln, Wurzelgemüse & Schnittlauch 11,00

#### PRUNIER CAVIAR

#### MIT SYLTER MEERSALZ

mit Blinis, Crème Fraîche & Schalotten  
50g Dose 98,00  
100g Dose 185,00

### MAINS

#### SCHOTTISCHER BIOLACHS

In der Nuß-Gewürzkruste auf Blattspinat, Sauce Vin blanc  
& Kartoffel-Lauchrösti 26,50

#### POCHIERTER KABELJAU

mit Senfsauce, rotem Rübenchutney  
& Schnittlauchgnocchi 28,00

#### ALT WIENER TAFELSPITZ

mit Cremespinat, Apfelkren, Schnittlauchsauce  
& Bratkartoffeln 25,00

#### ½ KROSS GEBRATENE BAUERNENTE

mit Gewürzhonig, Rotkohl, Kartoffelknödel  
& hausgemachtem Quitten-Zimtchutney 32,00

#### OCHSENBACKENGULASCH

mit geschmorten Spitzpaprika  
& Serviettenknödel 24,00

### DESSERT

#### KAISERSCHMARRN

mit Zwetschgenröster & Vanillesauce | 14,00

#### UNSERE SACHERTORTE 2010

Delice von Valrhona Schokolade & Marillenröster | 12,00



## UNSER JANUARMENÜ 2021

HAUSGEBEIZTER GEWÜRZLACHS

mit roter Bete, Lauchcreme und kleinem Rösti

\* \* \* \* \*

SPINATSCHAUMSUPPE

mit pochiertem Ei und krossem Speck

\* \* \* \* \*

ROSA GEGARTER HIRSCHRÜCKEN

mit Rotkohl, Mohnockerln und Moosbeerchutney

\* \* \* \* \*

Unsere Sachertorte 2010

Delice von Valrhona Schokolade & Marillenröster

65,00 € pro Person

Bestellbar ab zwei Personen



## GETRÄNKE

### CHAMPAGNER & CREMANT Flaschen 0,75l

Billecart Salmon brut	45,50
Laurent Perrier rosé brut	64,00
Aimery Crémant de Limoux Brut	19,00

### WHITE Flaschen 0,75l

#### DEUTSCHLAND:

2018 Riesling "Tell", Kaufmann, Rheingau	26,50
2019 Grauburgunder Waterkant, Wine Bottlers Rheinhessen	15,00

#### FRANKREICH:

2018 Pouilly Fumè, Domaine Châtelain, "Les Chailloux", Loire	24,50
2019 Sancerre, Domaine des trois Noyers, Reverdy Cadet & Fils	24,50

### RED Flaschen 0,75l

#### FRANKREICH:

2018 Côtes du Rhône Selection, Saint Cosme	21,00
--	-------