



TSCHEBULL X RIVE@HOME

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

Abholen im Restaurant RIVE – van der Smissen Straße 1 – zwischen 11:00 und 18:00 Uhr –

bitte teilen Sie uns die Abholzeit und eine Rückrufnummer mit.

STARTER | SOUPS | KAVIAR

KRUSTENTIER CEVICHE Taschenkrebs, 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 dreierlei-Pfefferkruste, auf Blattspinat, Sauce Vin blanc & Kartoffel-Lauchrösti	26,50
GEBRATENER SKREIKABELJAU mit Petersilienpürree, Blumenkohl & Beurre noisette	28,00
ALT WIENER TAFELSPITZ mit Cremespinat, Apfelkren, Schnittlauchsauce & Bratkartoffeln	25,00
GESCHMORTE LAMMSCHULTER mit Fenchel-Kräuterkruste, Piperadegemüse & Kartoffelgratin	27,00
OCHSENBACKENGULASCH mit geschmorten Spitzpaprika & Serviettenknödel	24,00

DESSERT

KAISERSCHMARRN
mit Zwetschgenröster & Vanillesauce | 14,00

„RIVE“ CHEESECAKE
mit Himbeeren | 12,00



UNSER FEBRUARMENÜ 2021

KALBSTATAR

mit spanischem Mozzarella & Trüffelcreme

* * * * *

CRAB CAKE VOM TASCHENKREBS

mit confiertem Blumenkohl, Röstzwiebelsud & Kaiserschotensalat

* * * * *

ZWEIERLEI VON DER VIERLÄNDER ENTE

mit Zweigelttrauben, Rosenkohl & Petersilienwurzel

* * * * *

„RIVE“ CHEESCAKE

mit Himbeeren

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
--	-------