

MENUE

CEVICHE VOM BIO-LACHS IN PASSIONSFRUCHT-TIGERMILCH

Papaya, rote Zwiebel, spicy Passionsfrucht-Sorbet

KÜRBISRISOTTO & ZIEGENKÄSE

mit eingelegtem Kürbis, Thymianschaum
& Kürbiskerntapenade

SEETEUFEL „BLACKENED“

mit Kichererbsen, Granatapfeljus & Hühnergrammeln

US PRIME BEEF „RARE“

mit Topinambur & gezupften Rosenkohl

„RIVE“ LIMONENTARTE

mit eingelegten Zitrusfrüchten & Muskatblüteneis

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

145,00 (für 2 Personen)

RAWBAR | OYSTERS | CAVIAR

SYLTER ROYAL

auf Eis, Chesterbrot, Zitrone

6 Stück	24,00
12 Stück	44,00

PRUNIER CAVIAR MIT SYLTER MEERSALZ

mit Blinis, Crème Fraîche & Schalotten

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

AHI POKÉ

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

18,00

CEVICHE VOM BIO-LACHS

in Passionsfruchttermilch, rote Zwiebel,
& spicy Passionsfruchtsorbet

16,00

KRUSTENTIER CEVICHE

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

19,90

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

WARMES RAUCHAALFILET „BENEDICT“

auf geröstetem Brioche mit Blattspinat,
pochiertem Landei & Hollandaise

19,50

ENDIVIENSALAT & BUNTE BETE

mit Senfvinaigrette, Estragon
& pochiertem Landei

15,00

FRISCHE BÜSUMER KRABBen

Papaya, Salat, Knusperei, Brioche
Hennessy XO Cocktailsauce

18,50

JACOBSMUSCHEL

mit Mandelcurry, gegrillter Wassermelone
& Buddhas Hand

21,00

GURKENSALAT

mit Dill & Schmand

9,00

SOUPS

HUMMERSUPPE „THAI STYLE“ mit Krebs-Wan Tan, Kokos, Kafirblätter & Koriander	12,00
„RIVE“ - BOUILLABAISSÉ 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
SCHWERTFISCHSTEAK mit Salzzitronencremolata & Gazpachorelish	22,00
CALAMARETTI VOM GRILL mit Knoblauch, Limone & Olivenöl Extra Vergine	18,00
RUMPSTEAK „CAFÉ DE PARIS“ mit Portwein-Schalottenconfit	28,00
SALZWASSER GAMBAS in Kräuterbutter gebraten mit Ofentomaten & geröstetem Focaccia	26,00
KOTELETTE VOM STEINBUTT mit Zitronenhollandaise	33,00

<p>GANZER QSFP WOLFSBARSCH aus Cadiz mit Tomaten, Fenchel, Kartoffeln & Oliven, im Ofen gebraten für 2 Pers. 39,00 pro Person</p>

<p>SEEZUNGE in Petersilien-Nussbutter gebraten mit jungem Spinat, flüssiger Butter & kleinen Biokartoffeln Tagespreis</p>

SIDES

kleine Biokartoffeln	4,50
Süßkartoffelpommes	4,50
sautierte Waldpilze	7,00
Blattspinat	5,80
grüner Spargel mit Tomaten	6,50
Salzzitronen-Risotto	8,50

MAINS

MUSCHEL POT AU FEU

Jakobs-, Venus-, Schwert-, & Miesmuscheln
mit geröstetem Foccacia, Poweraden & Cannellibohnen 26,00

GEBRATENES ZANDERFILET

auf Kartoffel-Blutwurststampf
mit gezupftem Rosenkohl & Meerrettich 32,00

HAMBURGER PANNFISCH

mit Dijon-Senfsauce
& knusprigen Bratkartoffeln (mit Speck) 21,00

SEETEUFEL

mit Schwarzwurzel-Champignon-Sauté, Zucchinipanzotti
& Nussbitterschaum 33,00

GEBACKENER ANGELSCHELLFISCH

mit Dill-Senfgurken, grünem Apfel & Petrossian 24,50

ROSA THUNFISCH

& CITRUS-PFEFFERCONDIMENT

mit Hokkaidokürbis, wildem Brokkoli & Kurkumanage 32,00

WIENER SCHNITZEL vom Kalb

mit Kartoffelsalat, kleinem Blattsalat
& hausgemachten Preiselbeeren 25,90

KROSS GEBRATENE ½ BAUERNENTE

mit Gewürzhonig, Rotkohl, Kartoffelknödel
& hausgemachten Preiselbeeren 30,50

KÜRBISRISOTTO & ZIEGENKÄSE

mit eingelegtem Kürbis, Thymianschaum
& Kürbiskerntapenade 25,00

SCHOTTISCHER BIO-LACHS

in der Nuss-Gewürzkruste, mit Kokos-Limettenbisque,
Topinambur & gegrillten Romanaherzen 26,50

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

mit süßem Mangosalat & Basil-Smash-Sorbet 9,90

„RIVE“ LIMONENTARTE

mit eingelegten Zitrusfrüchten & Muskatblüteneis 11,50

ILE FLOTTANTE

Vanilleschnee mit marinierten Waldbeeren
Mandelkrokant & Kardamomcreme 12,00

GIANDUJA & MARONE

mit Preiselbeersorbet & Süßholzbaiser 12,50