



## 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](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 und eine Rückrufnummer mit.

### STARTER | SOUPS | KAVIAR

<b>KRUSTENTIER CEVICHE</b> Taschenkrebs, Gambas, Krabben, Chili, Kokosmilch, Koriander & Cashewnüsse	19,90
<b>„RIVE“ - BOUILLABAISSE</b> mit Sauce Rouille	klein 13,00 groß 21,50
<b>TATAR VOM MASTOCHSEN</b> auf Sauerrahm, mit Kapernäpfeln & Röstbrot	klein 17,50 groß 23,50
<b>TAFELSPITZBOUILLON</b> mit Grießnockerln, Wurzelgemüse & Schnittlauch	11,00
<b>PRUNIER CAVIAR MIT SYLTER MEERSALZ</b> mit Blinis, Crème Fraîche & Schalotten	
50g Dose	98,00
100g Dose	185,00

### MAINS

<b>SCHOTTISCHER BIOLACHS</b> in der dreierlei-Pfefferkruste, auf Blattspinat, Sauce Vin blanc & Kartoffel-Lauchrösti	26,50
<b>GEBRATENER SKREIKABELJAU</b> mit Blumenkohlpuée, Spargelcassoulet & Beurre noisette	28,00
<b>ALT WIENER TAFELSPITZ</b> mit Cremespinat, Apfelkren, Schnittlauchsauce & Bratkartoffeln	25,00
<b>GESCHMORTE LAMMSCHULTER</b> mit Fenchel-Kräuterkruste, Piperadegemüse & Kartoffelgratin	27,00
<b>KALBSRÜCKENSTEAK</b> mit Bärlauchgnocchi, zweierlei Bohnen & Tomatenjus	27,50

### DESSERT

**KAISERSCHMARRN**  
mit Zwetschgenröster & Vanillesauce | 14,00

**„RIVE“ CHEESECAKE**  
mit Himbeeren | 12,00



## UNSER MENÜ 2021

gültig bis 02. Mai 2021

WILDKRÄUTER PANNA COTTA  
mit Spargelsalat & geräuchertem Beiried

\* \* \* \* \*

ERBSENGELOUTÉ  
mit Skreitortellini & jungem Kohlrabi

\* \* \* \* \*

LAMMRÜCKEN  
mit Bärlauchkruste, Olivenkuchen,  
Ratatouille & knusprigen Auberginen

\* \* \* \* \*

WALDMEISTER CREME  
mit Erdbeer-Rhabarberragout & Nusscrumble

65,00 PRO PERSON

ab zwei Personen



## UNSER MUTTERTAGSMENÜ 2021

gültig ab 07. Mai 2021

### CREAMY TUNA TATAR

mit Ponzu - Aioli, Kimchi & Sesamknusper

\* \* \* \* \*

### HUMMERSUPPE "THAI STYLE"

mit krosser Garnelenschnitte & Koriander

\* \* \* \* \*

### ROSA GEGARTER KALBSRÜCKEN

mit cremiger Polenta, Poweraden & Haselnüssen

\* \* \* \* \*

### LIMONENTARTE

mit Erdbeeren, Karamell & Holunderblütencreme

65,00 PRO PERSON

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
--	-------