

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
------------------	--------

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

CEVICHE VOM BIOLACHS

mit Rhababer-Tigermilch, Koriander, Edamame

& weißem Spargel	16,00
------------------	-------

KRUSTENTIER CEVICHE

Taschenkrebs, Gambas, Krabben, Chili,

Kokosmilch, Koriander & Cashewnüsse	19,90
-------------------------------------	-------

SPARGEL-ENDIVIENSALAT

mit Estragondressing, pochiertem Landei

& Rösticroustons	15,00
------------------	-------

THUNFISCH IM BARIGOULSUD

mit Artischockentapenade, Kapuzinerkresse

& grünem Apfel	19,00
----------------	-------

FRISCHE BÜSUMER KRABBen

mit Papaya, Salat, Knusperei, Brioche

& Hennessy XO Cocktailsauce	21,00
-----------------------------	-------

WÜRZIGES OCHSENTATAR

mit Harissa Paprika, Ayran & kleinen Falafeln

18,50

SOUPS | ENTRÉES

BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE mit Kabeljauraviolo	12,50
„RIVE“ - BOUILLABAISSE mit Sauce Rouille	
klein	13,00
groß	21,50
WARMES RAUCHAALFILET „BENEDICT“ auf geröstetem Brioche mit Blattspinat, pochiertem Landei & Hollandaise	18,50
GALIZISCHER PULPO mit weißem Fenchel-Zwiebelsud, Tomate & Basilikum	22,00

THE GRILL

HUMMER vom Grill mit 2erlei Saucen	
halb (ca. 300g)	26,50
ganz (ca. 600g)	49,00
CALAMARETTI mit Knoblauch, Limone & Olivenöl Extra Vergine	18,00
SALZWASSER GAMBAS in Kräuterbutter gebraten mit Ofentomaten & geröstetem Focaccia	26,00
RIB EYE „WOLOWINA“ mit Spargel-Caponata	31,50

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

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

SIDES

kleine Biokartoffeln	5,00
Süßkartoffelpommes	5,00
Kohlrabi-Erbsensauté	6,00
Blattspinat	6,00
Kartoffel-Bärlauchpürree	7,00
zweierlei Spargel	9,50

MAINS

GEBRATENER KABELJAU mit Dijon-Senfsauce, knusprigen Bratkartoffeln (mit Speck & kleinem Gurkensalat	26,00
MEERESFRÜCHTE TAGLIARINI mit Scampi, Calamari, Pulpo, Hummerbisque & Pepperoncino	29,00
WIENER SCHNITZEL vom Kalb mit Kartoffelsalat, kleinem Blattsalat & hausgemachten Preiselbeeren	26,50
KUTTERSCHOLLE mit Bratkartoffeln, kleinem Gurkensalat & Speckstippe	26,00
SCHOTTISCHER BIO-LACHS in der Nuss-Gewürzkruste mit Kohlrabi-Erbsensautée, Kartoffel-Bärlauchpüree & Pilz-Beurre BLanc	28,00
WEISSER SPARGEL & ARTISCHOCKE mit Ofentomaten, Bärlauchgnochi & Olive	25,00

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE mit marinierten Erdbeeren & Basilikum Sorbet	10,50
RIVE STYLE CHEESECAKE mit Dulce de Leche Eis & Himbeeren	12,50
MILLE FEUILLE mit Kardamom & Erdbeer-Rhababerkompott	12,00
EIS & SORBET DES TAGES pro Jumbokugel	5,00

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

DESSERT-WEINE

Graham's 10 Years Old, Tawny Port aus der 4,5l Flasche	0,05l 8,00
Macvin – Regionaler Likörwein aus Marc & Most aus Chardonnay & Savagnin Château d'Arlay, Côtes du Jura	0,005l 12,50