

RIVE TO GO

OYSTERS | RAWBAR

SYLTER ROYAL

| | |
|-------------------------------|----------------|
| auf Eis, Chesterbrot, Zitrone | Pro Stück 4,50 |
| | 6 Stück 26,50 |
| | 12 Stück 52,00 |

JEWELS OF THE SEA

Meeresfrüchte-Etagere de Luxe: Maine Hummer, Sylter Royal,
Königskrabbenbeine, Miesmuscheln, Kingprawns, Calamaretti,
Krustentiercocktail & zweierlei Saucen
145,00 (für 2 Personen)

THUNFISCH IM BARIGOULSUD

mit Artischockentapenade, Kapuzinerkresse
& grünem Apfel 19,00

FRISCHE BÜSUMER KRABBen

Papaya, Salat, Knusperei, Brioche
& Hennesey XO Cocktailsauce 21,00

KRUSTENTIER CEVICHE

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

STARTERS | SALADS | SOUPS

WÜRZIGES OCHSENTATAR

mit Harissa Paprika, Ayran & kleinen Falafeln 18,50

SPARGEL-ENDIVIENSALAT

mit Estragondressing, pochiertem Landei & Rösticroutons 15,00

BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE

mit Kabeljauraviolo 12,80

„RIVE“ - BOUILLABAISSE

mit Sauce Rouille klein 13,00
groß 21,50

THE GRILL

CALAMARETTI VOM GRILL

mit Knoblauch, Limone
& Olivenöl Extra Vergine 18,00

SALZWASSER GAMBAS

in Kräuterbutter gebraten
mit Ofentomaten & geröstetem Foccacia 26,00

HUMMER vom Grill

mit 2erlei Saucen halb (ca. 300g) 26,50
ganz (ca. 600g) 49,00

SIDES

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

MAINS

GEBRATENER ANGELSCHELLFISCH

mit Dijon-Senfsoße, knusprigen Bratkartoffeln (mit Speck)
& kleinem Gurkensalat 26,00

MEERESFRÜCHTE TAGLIARINI

mit Scampi, Calamari, Pulpo,
Hummerbisque & Pepperoncino 29,00

SCHOTTISCHER BIO-LACHS

in der Nuss-Gewürzkruste mit Kohlrabi-Erbsensautée,
Kartoffel-Bärlauchpürree & Pilz-Beurre Blanc 26,50

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

mit Kartoffelsalat, kleinem Blattsalat
& hausgemachten Preiselbeeren 26,50

NORDSEE SEEZUNGE

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

WEISSER SPARGEL & ARTISCHOCKE

mit Ofentomaten, Bärlauchgnochi & Olive 25,00

RIB EYE „WOLOWINA“

mit Spargel-Caponata 31,50

DESSERT

RIVE STYLE CHEESECAKE

mit Dulce de Leche Eis & Himbeeren 12,50

CRÈME BRÛLÉE

mit marinierten Erdbeeren & Basilikum Sorbet 10,50

EIS & SORBET DES TAGES

PRO JUMBOKUGEL | 5,00

DAILY MENU

OYSTERS | RAWBAR

OYSTERS SYLTER ROYAL

| | |
|------------------------------|-----------------------|
| on ice, chester bread, lemon | price per oyster 4,50 |
| | 6 oysters 26,50 |
| | 12 oysters 52,00 |

JEWELS OF THE SEA

seafood etagère deluxe

Maine lobster, oysters „Sylter Royal“, king crab legs,
mussels, king prawns, calamaretti, crustacean cocktail
& sauce served two ways

TUNA IN BARIGOUL STOCK

with artichoke-tapenade, Nasturtiums
& green apple 19,00

“BÜSUMER KRABBen”

with papaya, salad, crispy egg, brioche
& Hennesey XO cocktailsauce 21,00

CEVICHE OF CRUSTACEAN

crab, king prawn, north sea crabs, chilli,
coconut milk, coriander & cashew 19,90

STARTER | SALADS | SOUPS

SPICY TATARE OF OX

with harissa pepper, ayran & small falafel 16,50

ASPARAGUS-ENDIVE-SALAD

with mustard-vinaigrette, tarragon & poached farm egg 15,00

FOAM SOUP OF WILD GARLIC

with codfish-raviolo 12,80

„RIVE“ - BOUILLABAISSE

with sauce rouille small 13,00
large 21,50

THE GRILL

GRILLED CALAMARETTI

with garlic, lime & "Extra Vergine" olive oil 18,00

KING PRAWNS

fried with herbed butter with baked tomatoes
& roasted focaccia 26,00

GRILLED LOBSTER

with 2 sauces half (ca. 300g) 26,50
whole (ca. 600g) 49,00

SIDES

| | |
|---------------------------|------|
| small potatoes | 5,00 |
| fried sweet potato chips | 5,00 |
| kohlrabi-peas-sauté | 6,00 |
| leaf spinach | 6,00 |
| potato-wild garlic purree | 7,00 |
| two kinds of asparagus | 9,50 |

MAINS

FRIEDHADDOCK

with dijon-mustardsauce;
crispy fried potatoes (with bacon) & small Cucumbersalad 26,00

SEAFOOD TAGLIARINI

with scampi, calamari, pulpo, lobster bisque & pepperoncino 29,00

SCOTTISH ORGANIC-SALMON

in a spicy nut-crust with kohlrabi pea sauté, mashed potatoes
& wild garlic & mushroom beurre blanc 26,50

„WIENER SCHNITZEL“ OF VEAL

with potato salad, small green salad
& homemade cranberries 26,50

NOTH SEA SEA SOLE

with young spinach, liquedied butter & small potatoes
current price

WHITE ASPARAGUS & ARTICHOKE

with baked tomatoes, wild garlic gnocchi & olive 25,00

RIB EYE „WOLOWINA“

with asparagus-caponata 31,50

DESSERT

RIVE STYLE CHEESECAKE

with dulce de leche ice cram & raspberrys 12,50

CRÈME BRÛLÉE

with marinated strawberries & basil sorbet 10,50

ICE CREAM & SORBET OF THE DAY

PER JUMBO SCOOP | 5,00