

## OYSTERS | CAVIAR

### SYLTER ROYAL

auf Eis, Chesterbrot, Zitrone

1 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)

## RAWBAR | STARTERS

### KRUSTENTIER CEVICHE

Taschenkrebs, Gambas, Krabben, Chili,

Kokosmilch, Koriander & Cashewnüsse 19,90

### SPARGEL-ENDIVIENSALAT

mit Estragondressing, pochiertem Landei

& Rösticroutons 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

### BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE

mit Kabeljauraviolo

12,50

### „RIVE“ - BOUILLABAISSE

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

## 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

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-Senfsoße, 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

### RIB EYE „WOLOWINA“

mit Spargelcaponata 31,50

### SCHOTTISCHER BIO-LACHS

in der Nuss-Gewürzkruste  
mit Kohlrabi-Erbsensauté, Kartoffel-Bärlauchpürree  
& Pilz-Beurre Blanc 28,00

### WEISSER SPARGEL & ARTISCHOCKE

mit Ofentomaten, Bärlauchgnocchi & Olive 25,00

## DESSERT

<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	
mit marinierten Erdbeeren & Basilikum Sorbet	10,50
<b>RIVE STYLE CHEESECAKE</b>	
mit Dulce de Leche Eis & Himbeeren	12,50
<b>EIS &amp; SORBET DES TAGES</b>	
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