



OYSTERS | CAVIAR

AKI CAVIAR IMPERIAL „BLACK QUEEN“

mit Blinis, Crème Fraîche & Schalotten

50g Dose auf Eis 115,00

125g Dose auf Eis 289,00

AKI CAVIAR D'AQUITAINE

mit Blinis, Crème Fraîche & Schalotten

50g Dose auf Eis 98,00

DAVID HERVÉ NR.2

auf Eis, Chesterbrot, Zitrone

6 Stück 38,00

12 Stück 76,00

JEWELS OF THE SEA

Meeresfrüchte-Etagere de Luxe:
Atlantik Hummer, David Hervé Nr.2,
Königskrabbenbeine, Miesmuscheln,
Kingprawns, Calamaretti,
& zweierlei Saucen

185,00 (für 2 Personen)

STARTERS

RIVE NUGGETS

gebackene isländische Steinbeißer Bäckchen,

mit Holunder - Essigzwiebeln & Sauce Gribiche 19,50

RIVE VITELLO TONNATO

mit roh mariniertem Thunfisch,

Limone & Kapern 22,50

FRISCHE BÜSUMER KRABBen

mit Papaya, Salat, Knusperei, Brioche

& Hennessy XO Cocktailsauce 28,00

RIVE CAESAR SALAD

mit krossem Speck, Parmesan & Croûtons 18,00

zusätzlich Salzwasser Gamba pro Stück 4,50



alle Gerichte mit diesem Symbol sind vegetarisch oder können vegetarisch zubereitet werden.



RAWBAR

KRUSTENTIERCEVICHE

mit Taschenkrebs, Gambas, Krabben, Chili,
Kokosmilch, Koriander & Cashewnüsse 23,00

SPICY TUNA SASHIMI

mit Yuzu Kosho, Avocado, Mentsuyu - Ingwer
& Ponzu - Nage 25,80

TATAR VOM FÄRÖER LACHS

mit Kartoffelrösti, Gartenkresse,
eingelegten Schalotten & Sauce Gribiche 21,50

CARPACCIO VOM GAMBERO ROSSO

mit Safranvinaigrette, Basilikum,
Amalfizitrone & Cœur d'Antan Tomate 26,90

CHEF'S CHOICE

RIVE SUPRISE MENU

Vier Überraschungsgänge

74,00

Wir servieren unser Menü nur tischweise

RIVE TACOS

LUCKY LOBSTER

Kimchi, creamy Ponzu & Crunch 25,50

CRISPY DUCK

Shiitake Salsa, spicy Kürbis
& Miso Glaze 21,00

FUNKY TUNA

Trüffel, roasted Corn & Yuzu 23,00

BRAVOCADO

gebackene Avocado & Mash, Mole
& Papaya 17,00

SPICY SALMON

mit Chipotle, Avocado, Ceviche - Zwiebeln
& Koriander 19,00



*alle Gerichte mit diesem Symbol sind vegetarisch oder können
vegetarisch zubereitet werden.*



SOUPS

THAI CURRY - SCHAUMSUPPE

mit mariniertem Zucchini,

Koriander & Yuzu

16,50

RIVE BOUILLABAISSSE

mit Sauce Rouille

klein 18,90

groß 32,00

PASTA

PAPARDELLE „AL PISTACCHIO“

mit sautierten Pfifferlingen, Rucola

& Limonen - Zucchini

35,00

MEERESFRÜCHTE TAGLIARINI

mit Scampi, Calamari, Pulpo,

klein 21,50

Hummerbisque & Piment d'Espelette

groß 34,00

THE STAR

NORDSEEZUNGE GEBRATEN

mit kleinem Gurkensalat, flüssiger Butter

& Biokartoffel

Tagespreis

RIVE FÜR ZWEI

DORADE ROYAL

IN DER SALZKRUSTE

im Ofen gebacken, mit Salzzitronenrisotto,

sautiertem sautiertem Blattspinat & Gremolata

47,50 pro Person

BISTECCA FIORENTINA

VOM TOSKANISCHEN

CHIANINA OCHSEN

T-Bonesteak ca. 1000g

mit Barolojus, Trüffelcreme,

Caesar Salad & Rosmarinpommes

79,00 pro Person



alle Gerichte mit diesem Symbol sind vegetarisch oder können vegetarisch zubereitet werden.



MODERN

ISLAND SEETEUFEL

mit confierter Ochsengerhartomato,

Arancinis „à la Gambero“ & Safranfumet 41,80

JAKOBSMUSCHEL

mit gegrillter Artischocke & - crème,

Pilzgyoza, Mame - Kosho

& Miso Beurre Blanc 42,50

FILET VOM LOUP DE MER

mit Safranbrandade, jungem Blattspinat,

Amalfi-Zitrone & Fenchel - Oliventapenade 39,80

FÄRÖER LACHS

in der Nuss - Gewürzkruste, mit sautierten Pfifferlingen,

Harissa - Zucchini, Basilikumrisotto,

Collina Mattonella Schinken & Limonen - Nage 40,20

THUNFISCH „RARE“

mit Bohnencassoulet, Artischocken,

gerösteten Gnocchi & Sauce Barigoule 45,80

PULPO „À LA GALLEGA“

mit Pimientos de Padrón,

La Ratte - Kartoffeln, Cœur d'Antan Tomatenconfit,

Chimichurri & Oliven - Aioli 38,00

NO FISH

WIENER SCHNITZEL vom Kalb

mit Kartoffelsalat, kleinem Blattsalat

& hausgemachten Preiselbeeren 35,00

STEAK FRITES

Rumpsteak „grass - fed“, mit Café de Paris - Kruste,

kleinem Caesar Salad & Pommes Frites 45,00



alle Gerichte mit diesem Symbol sind vegetarisch oder können vegetarisch zubereitet werden.



CLASSICS

CALAMARETTI

mit Knoblauch, Pimientos de Padrón
& Safranbrandade 31,90

MOULES FRITES

Miesmuscheln in Weißwein - Kräutersud,
mit Pommes Frites & Sauce Rouille 27,00

ATLANTIK HUMMER

mit Süßkartoffelpommes
halb 48,00
ganz (ca. 600g) 89,00

SALZWASSER GAMBAS

in Kräuterbutter gebraten, mit Ofentomaten
& Focaccia 35,00

STEINKÖHLER

mit Dijon - Senfsauce,
knusprigen Bratkartoffeln (mit Speck)
& kleinem Gurkensalat 38,80

DESSERT

BRÜLLIERTE LIMONENTARTE

mit Ananas, Basilikum & Kokoseis 14,00

„DON'T CALL IT CHEESECAKE“

mit Kirsche, Verveine
& Dulce de Leche Eis 14,00

ORIGINAL BEANS „ESMERALDAS DARK“

mit Passionsfrucht, Pistazie & Safraneis 16,00

SPAGHETTI - EIS

Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren, Vanille - Chantilly,
süßem Basilikumpesto & Erdbeersauce 14,50

RIVE COLONEL

frisches Zitronensorbet & kalter Wodka 10,00

RIVE AFFOGATO

crémiges Vanilleeis & heißer Espresso 10,00



*alle Gerichte mit diesem Symbol sind vegetarisch oder können
vegetarisch zubereitet werden.*



SALZBURGER NOCKERLN

mit Beerenröster & Vanilleeis

ab 2 Personen

Zubereitungszeit ca. 25 min.

19,00 pro Person

Zu bestellen bis 15:45 / 21:30

SPECIAL DRINKS

LIMONCELLO CHEESECAKE

Limoncello, Karamel, Eiweiß, Limettensaft 14,00

ESPRESSO MARTINI

Espresso, Vodka, Kahlua 14,00

BRANDY ALEXANDER

Brandy, Crème de Cacao, Sahne 16,00

Graham's 10 Years Old, Tawny Port 0,05l 8,30
aus der 4,5l Flasche

2017 Lions du Suduiraut, Sauternes 0,05l 9,50

Williams-Christbirne, Brigitte Rust, Bremen 8,50

Himbeere, Brigitte Rust, Bremen 10,80

Schlehe, Brigitte Rust, Bremen 16,00

Ron Zacapa 23 16,00

2010 Grappa Berta, Tre Soli Tre 18,50



*alle Gerichte mit diesem Symbol sind vegetarisch oder können
vegetarisch zubereitet werden.*