RIVE
FISH & FAIBLE

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.

RIVE
FISH & FAIBLE

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

CHEF'S CHOICE

RIVE SUPRISE MENU

Vier Überraschungsgänge

74,00

Wir servieren unser Menü nur tischweise
Zu bestellen bis 15:00 / 20:30

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.

RIVE
FISH & FAIBLE

SOUPS

THAI CURRY - SCHAUMSUPPE
mit Austernpilzen, Koriander & Miso 16,50

RIVE BOUILLABAISSE
mit Sauce Rouille klein 18,90
groß 32,00

PASTA

PAPARDELLE
mit geräucherter Aubergine,
Austernpilzen & Hokkaidokürbis 35,00
zusätzlich Salzwasser Gamba pro Stück 4,50

MEERESFRÜCHTE TAGLIARINI
mit Scampi, Calamari, Pulpo, klein 21,50
Hummerbisque & Piment d´Espelette groß 34,00

THE STARS

NORDSEEZUNGE GEBRATEN
mit kleinem Gurkensalat, flüssiger Butter
& Biokartoffel

Tagespreis

WILDFANG NORDSEESTEINBUTT
- Gebratenes Kotelett -
mit Blattspinat, Biokartoffeln & Sauce Bernaise

95,00

RIVE FÜR ZWEI

DORADE ROYAL
IN DER SALZKRUSTE
im Ofen gebacken, mit Salzzitronenrisotto,
sautiertem Blattspinat & Gremolata

47,50 pro Person

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

RIVE
FISH & FAIBLE

MODERN

HEILBUTT
mit jungem Blattspinat, gratinierten Gnocchi,
Champignons, Trüffel & Beurre Blanc 49,50

HAVELLÄNDER ZANDER
mit konfierten Schwarzwurzeln, Rote Beete Risotto,
Moutarde de Meaux & Meerrettich Nage 42,00

FÄRÖER LACHS
in der Nuss - Gewürzkruste, mit wildem Blumenkohl,
Ras el Hanout, Kürbisrisotto, Koriander
& Limonen - Nage 40,20

JAKOBSMUSCHEL
mit wildem Blumenkohl polnischer Art & - crème,
Haselnuss & Miso Hollandaise 42,50

THUNFISCH „RARE“
mit Austernpilzen, Kürbiscrème, Koriander
Gyoza, Mame Kosho & Miso Beurre Blanc 45,80

PULPO
mit Fregola Sarda, Salzzitrone,
geschmorter Spitzpaprika,
Chorizo & Chimichurri 39,00

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
zusätzlich Sauce Bernaise 4,50

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

RIVE
FISH & FAIBLE

CLASSICS

CALAMARETTI
mit Knoblauch, sautiertem Spinat
& Kartoffel - Salzzitronenpürree 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

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

DESSERT

BRÛLLIERTE LIMONENTARTE
mit Ananas, Basilikum & Kokoseis 14,00

„DON´T CALL IT CHEESECAKE“
mit Quittenkompott, Sanddorn & Dulce de Leche Eis 14,00

RIVE CRÊPE SUZETTE
flambierter Orangencrêpe mit Grand Marnier Parfait 18,00

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

COLONEL
frisches Zitronensorbet & kalter Wodka 10,00

AFFOGATO
crèmiges Vanilleeis & heißer Espresso 10,00

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

RIVE
FISH & FAIBLE

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 aus der 4,5l Flasche	0,05l	8,30
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.