

OYSTERS | CAVIAR

SYLTER ROYAL

auf Eis, Chesterbrot, Zitrone

6 Stück	41,00
12 Stück	80,00

„RIVE PIZZA“

mit Crème Fraîche, Räucherlachs & Schnittlauch

mit Prunier Caviar "Rive Edition" (20g)	48,00
mit Saiblings Caviar "Rive Edition" (20g)	32,00

JEWELS OF THE SEA

Meeresfrüchte-Etagere de Luxe: Maine Hummer, Sylter Royal, Königskrabbenbeine, Miesmuscheln, Kingprawns, Calamaretti, Krustentiercocktail & zweierlei Saucen

165,00 (für 2 Personen)

RAWBAR | STARTERS

SASHIMI VOM LOUP DE MER

mit Ponzu-Vinaigrette, Chimichurri

& karamellisierter grüner Tomate 24,50

KRUSTENTIER CEVICHE

Taschenkreb, Gambas, Krabben, Chili,

Kokosmilch, Koriander & Cashewnüsse 22,00

VITELLO TONNATO "OUR STYLE"

mit roh mariniertem weißem Thunfisch,

Limone & Kapern 19,20

VEGI POKÉ

bunte Beete in Shoyu-Sesamdressing mit Koriander,

Edamame, Sushireis, Crispy Ginger & Sriracha 16,50

FRISCHE BÜSUMER KRABBen

mit Papaya, Salat, Knusperei, Brioche

& Hennessy XO Cocktailsauce 22,00

RIVE NUGGETS

gebackene Isländische Steinbeißerbäckchen

mit Sriracha-Aioli & Rhabarber-Karamell 18,00

SOUPS | ENTRÉES

THAI CURRY-SCHAUMSUPPE

mit spicy Lachstatar, Limette
& violetter Basilikum 14,80

„RIVE“ - BOUILLABAISSÉ

mit Sauce Rouille

klein 18,00

groß 27,00

WARMES RAUCHAALFILET „BENEDICT“

auf geröstetem Brioche mit Blattspinat,

pochiertem Landei & Hollandaise 21,50

MEERESFRÜCHTE TAGLIARINI

mit Scampi, Calamari, Pulpo, Hummerbisque klein 16,00

& Pepperoncino groß 29,00

THE GRILL

HUMMER vom Grill

mit 2erlei Saucen

halb 39,00

ganz (ca. 550g) 78,00

CALAMARETTI

mit Knoblauch, Limone & Olivenöl Extra Vergine 18,00

SALZWASSER GAMBAS

in Kräuterbutter gebraten, mit Ofentomaten

& geröstetem Focaccia 27,00

NEW ZEALAND RUMPSTEAK „GRASS FED“

mit Parmesan - Thymiankruste 34,00

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

Kürbisrisotto 9,00

Süßkartoffelpommes 7,00

Kartoffelstampf mit Brunnenkresse 7,00

Sautierte Waldpilze mit Crème Fraîche 8,00

Junger Pak Choi mit gelbem Curry 8,50

Wilder Brokkoli mit Zitronengras & Chili 9,50

MAINS

GEBRATENER KABELJAU

mit Dijon-Senfsauce, knusprigen Bratkartoffeln (mit Speck)
& kleinem Gurkensalat 32,50

THUNFISCH „RARE“

mit Bohnencassoulet &- Crème
Artischoke & Sauce Barigoul 36,00

DORADE ROYAL & GELBES CURRY

mit Humus, geschmorte Aubergine,
sautiertem Pak Choi & Saiblingskaviar 32,50

SCHOTTISCHER BIO-LACHS

in der Nuss-Gewürzkruste mit gegrilltem Salatherz,
Topinamburcreme, Ponzu-Pilze & Misonage 34,00

WEIßER ISLAD HEILBUTT

in Zitruskruste mit Petersilienwurzelcrème,
sautierte Waldpilze & Vin Jaune 41,00

FILET VOM SKREI

mit Kürbisrisotto, Brunnenkresse,
eingelegter Zitrone & Chorizonage 34,50

WIENER SCHNITZEL vom Kalb

mit Kartoffelsalat, kleinem Blattsalat
& hausgemachten Preiselbeeren 32,00

KÜRBISRISOTTO & WINTERTRÜFFEL

mit sautierten Pilzen, wildem Brokkoli,
Brunnenkresse & Beurre Noisette 31,50

DESSERT

BRÛLLIERTE LIMONENTARTE

mit Zitruskompott & Estragonrahmeis 12,00

ORIGINAL BEANS „ESMERALDAS DARK“

mit Passionsfrucht, Pistazie & Safraneis 14,50

„DON'T CALL IT CHEESECAKE“

mit Blutorange, Dulce de Leche Eis & Verveine 12,50

EIS & SORBET DES TAGES

pro Jumbokugel 5,00

DESSERT-WEINE

Graham's 10 Years Old, Tawny Port aus der 4,5l Flasche	0,05l	8,00
2017 Lions du Suduiraut, Sauterne	0,05l	9,50

TEA & COFFEE

Espresso	3,20
Doppelter Espresso	4,40
Cappuccino	4,10
Milchkaffee	4,10
Tasse Kaffee	3,30
Tee – Assam, Sommerbeere, Grüntee Asia, frischer Ingwer, frische Minze	3,80
Espresso Martini – Espresso, Wodka, Kalúha	10,00

DIGESTIF

Brände von Birgitta Rust aus Bremen

Williams-Christbirne	8,50
Himbeere	10,80
Schlehe	16,00
Ron Zacapa 23	13,50
2010 Grappa Berta, Tre Soli Tre	17,50

Bereit für Ihren #rivemoment?

Posten Sie ein Foto von Ihrem Besuch im Rive auf Instagram mit #rivemoment und verlinken Sie unseren Account (@riverestaurant).

Einmal die Woche küren wir den schönsten Post und verschenken ein Dessert!