

OYSTERS | CAVIAR

SYLTER ROYAL

auf Eis, Chesterbrot, Zitrone

6 Stück	29,00
12 Stück	57,00

PRUNIER CAVIAR „FRANCAIS BAERRII“

mit Blinis, Crème Fraîche & Schalotten

50g Dose auf Eis	98,00
125g Dose auf Eis	195,00

PRUNIER CAVIAR TRADITION

mit Blinis, Crème Fraîche & Schalotten

50g Dose auf Eis	108,00
------------------	--------

JEWELS OF THE SEA

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

155,00 (für 2 Personen)

RAWBAR | STARTERS

SASHIMI VON DER MEERÄSCHE

mit Ponzu vinaigrette, Mönchsbart & Chimichurri

24,50

KRUSTENTIER CEVICHE

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

22,00

VITELLO TONNATO “OUR STYLE”

mit roh mariniertem weißem Thunfisch, Limone & Kapern

18,50

VEGI POKÉ

bunte Beete in Shoyu-Sesamdressing mit Koriander, Edamame, Sushireis, Crispy Ginger & Sriracha

15,00

TATAR VOM YELLOWTAIL KINGFISH

mit Yuzu, Crispy Gremolata & Miso-Hollandaise

21,00

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

WÜRZIGES OCHSENTATAR

mit Harissa Paprika, Ayrans & kleinen Falafeln

19,80

SOUPS | ENTRÉES

BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE mit Lachstatar	14,00
„RIVE“ - BOUILLABAISSE mit Sauce Rouille	
klein	16,00
groß	25,00
WARMES RAUCHAALFILET „BENEDICT“ auf geröstetem Brioche mit Blattspinat, pochiertem Landei & Hollandaise	19,80
MEERESFRÜCHTE TAGLIARINI mit Scampi, Calamari, Pulpo, Hummerbisque & Pepperoncino	klein 16,00 groß 29,00

THE GRILL

HUMMER vom Grill mit 2erlei Saucen	
halb	29,50
ganz (ca. 550g)	58,00
CALAMARETTI mit Knoblauch, Limone & Olivenöl Extra Vergine	18,00
SALZWASSER GAMBAS in Kräuterbutter gebraten mit Ofentomaten & geröstetem Focaccia	27,00
RIB EYE „WOLOWINA“ mit Parmesan - Thymiankruste	34,00

<p>GANZER QSFP WOLFSBARSCH aus Cadiz mit Tomaten, Fenchel, Kartoffeln & Oliven, im Ofen gebraten für 2 Pers. 39,00 pro Person</p>

<p>SEEZUNGE in Petersilien-Nussbutter gebraten mit jungem Spinat, flüssiger Butter & kleinen Biokartoffeln Tagespreis</p>

SIDES

kleine Biokartoffeln	5,00
Süßkartoffelpommes	6,00
Safranbrandade	6,50
Blattspinat	7,00
Grüner Spargel mit Parmesan	8,00
Geröstetem Blumenkohl mit Zitronengras & Chili	7,00

MAINS

GEBRATENER KABELJAU

mit Dijon-Senfsauce, knusprigen Bratkartoffeln (mit Speck)
& kleinem Gurkensalat 29,50

THUNFISCH „RARE“

mit Bohnencassoulet &- Creme
Artischoke & Sarriette 36,00

DORADE ROYAL

mit Safranbrandade & Sauté von Gambas,
Fenchel, Tomate & Kapern 29,50

SCHOTTISCHER BIO-LACHS

in der Nuss-Gewürzkruste mit „Japanischem Risotto“,
Ponzuspargel & Misonage 32,50

ADLERFISCH

mit Erbsentortellini, sautiertem Spargel,
Topinamburcreme & Muschel Beurre Blanc 34,00

KOTELETT VOM SEETEUFEL

mit Chorizo-Artischockenragout,
Fregola Sarda & Garnelen-Olivenölnage Tagespreis

WIENER SCHNITZEL vom Kalb

mit Kartoffelsalat, kleinem Blattsalat
& hausgemachten Preiselbeeren 29,50

ERBSENTORTELLINI & BÜFFEL-BURRATA

mit Bärlauch, sautiertem Spargel & Sptizmorcheln 29,00

DESSERT

BRÛLLIERTE LIMONENTARTE

mit Citruskompott & Estragonrahmeis 12,00

KARAMELL BROWNIE & KOKOSEIS

mit Bananenganache & Cashewgranola 13,00

„DON'T CALL IT CHEESECAKE“

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

EIS & SORBET DES TAGES

pro Jumbokugel 5,00

DESSERT-WEINE

Graham's 10 Years Old, Tawny Port 0,05l 8,00
aus der 4,5l Flasche

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 (@riverrestaurant).

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