



OYSTERS | CAVIAR

DAVID HERVÉ NR.2

auf Eis, Chesterbrot, Zitrone

6 Stück	38,00
12 Stück	76,00

PRUNIER CAVIAR „RIVE EDITION“

mit Blinis, Crème Fraîche & Schalotten

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

JEWELS OF THE SEA

Meeresfrüchte-Etagere de Luxe: Maine

Hummer, David Hervé Nr.2,

Königskrabbenbeine, Miesmuscheln,

Kingprawns, Calamaretti & zweierlei Saucen

185,00 (für 2 Personen)

RAWBAR | STARTERS

KRUSTENTIERCEVICHE

mit Taschenkrebs, Gambas, Krabben, Chili,

Kokosmilch, Koriander & Cashewnüsse 23,00

RIVE VITELLO TONNATO

mit roh mariniertem Thunfisch,

Limone & Kapern 22,50

SPICY TUNA SASHIMI

mit Yuzu Kosho, Avocado, Mentsuyu - Ingwer

& Ponzunage 25,80

TATAR VOM LOCH DUART LACHS

mit Kartoffelrösti, Gartenkresse,

eingelegten Schalotten & Sauce Gribiche 21,50

FRISCHE BÜSUMER KRABBen

mit Papaya, Salat, Knusperei, Brioche

& Hennessy XO Cocktailsauce 28,00

RIVE NUGGETS

gebackene Isländische Steinbeißerbäckchen,

mit Hollunder - Essigzwiebeln & Sauce Gribiche 19,50

RIVE CAESAR SALAD

mit krossem Speck, Parmesan & Croûtons

zusätzlich Salzwasser Gamba pro Stück 4,50

CEVICHE VOM KABELJAU

mit roten Zwiebeln, Chili, Limette, Koriander,

Mais & Leche de Tigre 19,90



SOUPS | PASTA

THAI CURRY-SCHAUMSUPPE

mit mariniertem Spargel, Limette

& Kokosknusper

16,50

RIVE BOUILLABAISSE

mit Sauce Rouille

klein 18,90 | groß 32,00

TAGLIARINI ALLE VONGOLE

mit Venusmuscheln, Weißwein, Petersilie,

Knoblauch & Peperoncino

klein 19,50

groß 32,00

MEERESFRÜCHTE TAGLIARINI

mit Scampi, Calamari, Pulpo,

Hummerbisque & Piment d'Espelette

klein 21,50

groß 34,00

CLASSICS

CALAMARETTI

mit Knoblauch, Limone, kleinem Caesar Salad

& Safranbrandade

29,00

SALZWASSER GAMBAS

in Kräuterbutter gebraten, mit Ofentomaten

& geröstetem Sauerteigbaguette

35,00

NORDSEEZUNGE GEBRATEN

mit kleinem Gurkensalat, flüssiger Butter

& Biokartoffeln

Tagespreis

ATLANTIK HUMMER

mit kleinem Blattsalat & Süßkartoffelpommes

halb 48,00

ganz (ca. 600g) 89,00

MOULES FRITES

Miesmuscheln in Weißwein - Kräutersud,

mit Pommes Frites & Sauce Rouille

27,00

STEINKÖHLER

mit Dijon-Senfsauce, knusprigen Bratkartoffeln (mit Speck)

& kleinem Gurkensalat

36,60

KUTTERSCHOLLE

mit knusprigen Bratkartoffeln (mit Speck)

& kleinem Gurkensalat

Finkenwerder Art

28,50

Büsumer Art

42,50

WIENER SCHNITZEL vom Kalb

mit Kartoffelsalat, kleinem Blattsalat

& hausgemachten Preiselbeeren

35,00

STEAK FRITES

Rumpsteak mit Café de Paris - Kruste,

sautierten Pilzen & Pommes Frites

43,00



MODERN

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN

mit sautiertem Spargel, Mönchsbart,
eingelegter Yuzu, Bärlauchrisotto
& Yuzu Kosho - Beurre Blanc 41,00

KABELJAU

mit Waldpilzcrème, Mönchsbart, Kohlrabi - Pilz - Sauté,
Bärlauchtortellini & Kohlrabi - Bärlauchnage 41,00

MITTELMEERPULPO

mit Safranbrandade, geschmorten Artischocken,
Ofentomaten, sautiertem Ruccla
& Zitronen - Olivenölsud 39,00

THUNFISCH „RARE“

mit Garnelen - Agnolotti,
Misocrème, Mame Kosho,
wildem Pak Choi & Dashi - Beurre Blanc 45,80

LOCH DUART LACHS

in der Nuss - Gewürzkruste, mit Salzzitronenrisotto,
Artischocke, grünem Spargel & Harrissanage 39,80

GRATINIERTER SPARGEL

- „Café de Paris“- mit eingelegtem Kohlrabi,
jungen Erbsen, Bärlauchtortellini
& Kohlrabi - Bärlauchnage 34,00

DESSERT

BRÛLLIERTE LIMONENTARTE

mit Ananas, Basilikum & Kokoseis 14,00

„DON'T CALL IT CHEESECAKE“

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

ORIGINAL BEANS „ESMERALDAS DARK“

mit Passionsfrucht, Pistazie & Safraneis 16,00

ILE FLOTTANTE

Vanilleschnee mit marinierten Waldbeeren, Erdbeersorbet,
Mandelkrokant & Kardamomcrème 13,50

RIVE COLONEL

frisches Zitronensorbet & kalter Wodka 10,00

RIVE AFFOGATO

crémiges Vanilleeis & heißer Espresso 10,00



DESSERT-WEINE

Graham's 10 Years Old, Tawny Port aus der 4,5l Flasche	0,05l	8,30
2017 Lions du Suduiraut, Sauterne	0,05l	9,50

TEA & COFFEE

Espresso	3,40
Doppelter Espresso	4,80
Cappuccino	4,30
Milchkaffee	4,50
Tasse Kaffee	3,30
Tee – Assam, Sommerbeere,	
Grüntee Asia, frischer Ingwer, frische Minze	3,80
Espresso Martini – Espresso, Wodka, Kalúha	12,00

DIGESTIF

<u>Brände von Birgitta Rust aus Bremen</u>	
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!