



## 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

### 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!