



TSCHEBULL X RIVE@HOME

Erster möglicher Abholtag: Freitag, 08.01.2020

Alle Gerichte mit Garanleitung für die letzten wenigen und einfachen Schritte der Zubereitung zu Hause.

Vorbestellungen für das folgende Wochenende (Freitag bis Sonntag) bis Mittwoch 16:00 Uhr per E-Mail an info@rive.de

Abholen im Restaurant RIVE – van der Smissen Straße 1 – zwischen 11:00 und 18:00 Uhr – bitte teilen Sie uns die Abholzeit mit.

STARTER | SOUPS | KAVIAR

KRUSTENTIER CEVICHE

Taschenkrebs, Gambas, Krabben, Chili,
Kokosmilch, Koriander & Cashewnüsse 19,90

„RIVE“ - BOUILLABAISSE

mit Sauce Rouille
klein 13,00
groß 21,50

TATAR VOM MASTOCHSEN

auf Sauerrahm, mit Kapernäpfeln
& Röstbrot |
klein 17,50
groß 23,50

TAFELSPITZBOUILLON

mit Grießnockerln, Wurzelgemüse & Schnittlauch 11,00

PRUNIER CAVIAR

MIT SYLTER MEERSALZ

mit Blinis, Crème Fraîche & Schalotten
50g Dose 98,00
100g Dose 185,00

MAINS

SCHOTTISCHER BIOLACHS

In der Nuß-Gewürzkruste auf Blattspinat, Sauce Vin blanc
& Kartoffel-Lauchrösti 26,50

POCHIERTER KABELJAU

mit Senfsauce, rotem Rübenchutney
& Schnittlauchgnocchi 28,00

ALT WIENER TAFELSPITZ

mit Cremespinat, Apfelkren, Schnittlauchsauce
& Bratkartoffeln 25,00

½ KROSS GEBRATENE BAUERNENTE

mit Gewürzhonig, Rotkohl, Kartoffelknödel
& hausgemachtem Quitten-Zimtchutney 32,00

OCHSENBACKENGULASCH

mit geschmorten Spitzpaprika
& Serviettenknödel 24,00

DESSERT

KAISERSCHMARRN

mit Zwetschgenröster & Vanillesauce | 14,00

UNSERE SACHERTORTE 2010

Delice von Valrhona Schokolade & Marillenröster | 12,00



UNSER JANUARMENÜ 2021

HAUSGEBEIZTER GEWÜRZLACHS

mit roter Bete, Lauchcreme und kleinem Rösti

* * * * *

SPINATSCHAUMSUPPE

mit pochiertem Ei und krossem Speck

* * * * *

ROSA GEGARTER HIRSCHRÜCKEN

mit Rotkohl, Mohnnockerln und Moosbeerchutney

* * * * *

Unsere Sachertorte 2010

Delice von Valrhona Schokolade & Marillenröster

65,00 € pro Person

Bestellbar ab zwei Personen



GETRÄNKE

CHAMPAGNER & CREMANT Flaschen 0,75l

Billecart Salmon brut	45,50
Laurent Perrier rosé brut	64,00
Aimery Crémant de Limoux Brut	19,00

WHITE Flaschen 0,75l

DEUTSCHLAND:

2018 Riesling "Tell", Kaufmann, Rheingau	26,50
2019 Grauburgunder Waterkant, Wine Bottlers Rheinhessen	15,00

FRANKREICH:

2018 Pouilly Fumè, Domaine Châtelain, "Les Chailloux", Loire	24,50
2019 Sancerre, Domaine des trois Noyers, Reverdy Cadet & Fils	24,50

RED Flaschen 0,75l

FRANKREICH:

2018 Côtes du Rhône Selection, Saint Cosme	21,00
--	-------