



APÉRITIF EMPFEHLUNG

Kir Royal

Champagner & Creme de Cassis

11.00

Glühwein-Spritz

Glühwein, Clementino & Prosecco

9.20

BARREL AGED

NEGRONI

Ron Abuelo Añejo, Campari, Antica Formula,
Zimt/Kaffee-Infusion

12.80

DIGESTIF EMPFEHLUNG

"FRANZI" 2cl

Franzbrötchen Likör aus dem NORDEN 15%Vol.

GLUTENFREI

4.50

GIN EMPFEHLUNG DER WOCHE

Knut Hansen 43% Vol. DRY GIN aus dem Norden
4cl mit Schweppes Dry Tonic & frischer Basilikum

9.50

ODER

Knut Hansen 0,00% Vol. (Alkoholfrei) DRY GIN aus dem Norden
4cl mit Schweppes Dry Tonic & Gurke

9.50



VORSPEISEN

ANTIPASTI

Gegrilltes, mariniertes Gemüse

Aubergine | Zucchini | Paprika | Champignons | Fenchel | Ofenkürbis
mit Frischkäse gefüllte Minipaprika | marinierte Oliven & Artischockenherzen
Kapernäpfel & Aioli

^{2,3,5,E,I}

15.90

mit Prosciutto Crudo | Salami | Salsiccia ^{2,3,4} + **6.90**

mit ca. 125g Mozzarella di Buffalo mit confierten Kirschtomaten + **7.90**

PANE TOSTATO

Mit Kräuteröl geröstete Ciabattascheiben
dazu 3erlei Dips, Tomatensugo mit roten Zwiebeln & Basilikum,
Grünkohl-Walnuss-Pesto, Ricottacreme mit Zitrone & Thymian

^{D,I}

9.50

FROMAGE DE CHÈVRE CARAMÉLISÉ

Karamellisierter Ziegenkäse auf Feldsalat
mit Rote Beete, getrockneten Feigen
& Sauerkirsch-Pfeffergel

^E

14.30

BOEUF TARTARE

Rindertatar mit Schalotten & Djionsenf im Salatblatt
mit knusprigen Kartoffelchips, wachs-weichem Eigelb & frittierten Kapern

^{A,L}

19.00

CARPACCIO

Hauchdünne Scheiben vom Rind mit Kürbis in Ingwer-Lauchvinaigrette
Rucola, Grana Padano & knusprigem Pangrattato

^{D,I}

17.50

COQUILLE BRETAGNE

Gebratene Jacobsmuscheln & Boudin Noir
auf einer Hokkaidokürbiscrème & Knusper

^{8,D,E}

18.20

GAMBERETTO AGLIO E OLIO

Black Tiger Garnelen in Knoblauch-Olivenöl mit Chili
dazu Aioli & geröstetes Ciabatta

^{8,2,3,D,E}

16.50



SALAT

MESCLUN SALADE

Zarte Pflücksalate in Orangendressing
mit Granatapfelkernen, Karottenhobel, Kirschtomaten, Salatgurken
gerösteten Kernen & Croûtons

^{I,E,L}
9.00 | 12.50

CAESAR SALAD

Romanasalat mit geröstetem Speck, Grana Padano,
Croûtons, Anchovis & Kapernäpfel

^{2,3,4,8,A,D,E}
10.50 | 13.00

mit 3 gegrillten Black Tiger Garnelen
+ 9.50

mit gebratener Maispoularde
+ 8.90

mit Falafel von Kichererbsen
+ 6.50

SUPPE

ZUPPA DI ZUCCA

Cremesuppe von Hokkaidokürbis
mit Ricotta-Knusperstange

^{A,D,E,I}
9.30

SOUPE Á L'OIGNON

Zwiebelsuppe
mit gebratenen Ochsenschwanzwürfeln

^{A,D,E,I}
9.90



PIZZA

PINSA RIVA

MINDESTENS 24 STUNDEN GEREIFTER TEIG, PER HAND ZERDRÜCKT

Büffelmozzarellacreme | Parmaschinken | Kürbishobel
rote Zwiebeln | Rucola-Topping

^{8,D,I,G}

14.90

VERDURE

Tomaten-Oliven-Sugo | Antipastigemüse | Büffelmozzarella

^{8,D,I}

15.50

DIAVOLA

Tomatensugo | Mozzarella | scharfe Salami Calabrese
Peperoni | Oliven | rote Zwiebel

^{8,D,I}

16.50

GAMBA

Schmand mit schwarzem Knoblauch | Black Tiger Chunks
Kirschtomaten | Babyspinat | rote Zwiebel | Chili

^{8,D,I}

17.20

CARPACCIO E TARTUFO

Trüffelschmand | Rindercarpaccio | Pecorino
Rucola | gehobelter Wintertrüffel

^{8,D,I,N,C}

22.50



PASTA

TAGLIATELLE TARTUFO

Bandnudeln in Trüffelbutter geschwenkt
mit zarten Hobeln vom Wintertrüffel & Grana Padano-Crunch

8,A,D,E,I

21.90

mit 3 gegrillten Black Tiger Garnelen

+ 9.50

mit rosa gebratenen Rindersteakstreifen

+ 9.50

CARBONARA ORIGINALE **SALZIG**

Frische Spaghetti in Pecorino-Eigelb-Sauce
mit salzintensivem Guanciale-Speck & grobem schwarzen Pfeffer

2,3,8,A,D,E,I

20.50

GNOCCHI E MANZO

Schwarze Gnocchi mit sautiertem Grünkohl,
getrockneten Tomaten, Perlzwiebeln,
rosa gebratene Rindersteakstreifen & Balsamico Kaviar

8,A,D,E,I

23.60

QUADRONI

Ziegenkäse-Rosmarin gefüllte Teigtaschen
in Orangen-Buttersud geschwenkt mit Radicchio & Birnen

8,A,D,E,I

18.90

RISOTTO PRIMAVERA

Cremiges Risotto mit gebratenen Kräutersaitlingen,
mariniertem Babyspinat,
pochiertem Landei & Trüffel-Pangrattato

8,D,E,I

21.90



HAUPTGERICHTE

» VON DER WEIDE «

JOUE DE BOEUF

12h Niedertemperatur gegartes Ochsenbäckchen in Burgundersauce,
an Flower Sprouts, Schmorzwiebel-Kartoffelstampf & Röstzwiebeln

8,A,D,E,I

27.90

SELLE D'AGNEAU

Rosa gebratener Lammrücken unter der Pinienkern-Kräuterkruste
an Blumenkohlpuree & geröstetem violetten Blumenkohl,
Jus de Provence

8,D,I,E,K

33.90

POULET DE MAIS FARCI

Maispoularde gefüllt mit Waldpilzen & Kräutern
auf sautiertem Weinbeeren-Spitzkohl & Serviettenknödel

8,A,D,E,I

24.50

SALTIMBOCCA

Schweinefilet im Schinkenmantel gebraten,
an cremigem Risotto, Hokkaidokürbis-Olivenragout,
mit Rucola & Salbei-Nussbutter

2,8,D,E,I

21.50

"ALTO ADIGE"

Kalbschnitzel gefüllt mit Taleggio in Butterschmalz gebacken,
mit gegrillter Zitrone | frittierten Kapern | Preiselbeeren
an leichtem Kartoffel-Rucola-Salat

A,D,E,I,L

27.90

STEAK DE DOS DE CERF

Rosa gebratener Hirschrückensteak
an Rosenkohlblättern,
Maronen-Karoffelmousseline & Cassissauce

D,E,I

34.50



HAUPTGERICHTE

» AUS DEM WASSER & VOM FELD «

MEDAILLON DI CODA DI ROSPO

Gebratene Medaillons vom Seeteufel
auf "Venere" Reis mit gegrilltem Fenchel,
confierten Tomaten & Zitronen-Hollandaise

^{8,A,D,E}

30.00

SANDRE FRIT

Gebratene Zanderfilets an Fingermöhren nach Vichy Art,
Pomme Dauphine gefüllt mit Lauch & Käse, Djonsensauce

^{8,D,E,I}

26.50

SALMONE DEL FIORDO ALLA GRIGLIA

Gegrilltes Filet vom Fjordlachs,
auf Safranrisotto, mit grünem Spargel & Weißweinschaum

^{8,D,E}

25.90

CREPINETTE **VEGAN**

Crepinette von Erbsenprotein, Waldpilzen in Spitzkohl
auf Casoulette von Lauch, getrockneten Tomaten, Kartoffeln
dazu Kartoffel-Olivenöl Emulsion

^{E,I}

18.90



RIVA GRILL

Die Gramm-Angaben beziehen sich auf das Rohgewicht

230 g Färsen FLANKSTEAK	31.90
250 g Färsen RUMPSTEAK MIT FETTRAND	35.50
300 g Färsen ENTRECÔTE	38.00
200 g Färsen RINDERFILET	41.50
200 g CHEESE-BEEF-BURGER	16.90
im gerösteten Kräuter-Brioche-Brötchen mit Römersalat, Strauchtomate, Tatar von Gewürzgurke, geschmolzenen Zwiebeln & Taleggio	

Stellen Sie sich Ihre Beilagen nach eigenen Wünschen
aus unserer Auswahl zusammen

GRILL ACCESSOIRES

Steakhouse Chips	4.10
mit Heinz Ketchup und Mayonnaise ^{1,2,8}	
Sweet Fries.....	6.10
mit Limetten-Dip ^{1,2,8}	
Rosmarin-Quetschkartoffel	5.20
mit Sour Cream ^{8,D}	
Kartoffelstampf.....	5.20
mit geschmorten Zwiebeln	
Petit Salade	4.90
Normal oder Caesar ^{2,3,4,8,A,D,E}	
Grüner Spargel	6.90
Flower Sprouts.....	5.20
Gegrillte Black Tiger Garnele	3.50
Gebratene Pilze	5.00
mit Zwiebeln	
Handgeschlagene Sauce Béarnaise ^{8,A,D}	3.50
Hausgemachte Kräuterbutter	2.50



DESSERT

TIRAMISU CLASSICO

Luftige Mascarponecreme

geschichtet mit in Espresso & Amaretto getränkte Löffelbiskuit

8,9,A,D,I

8.90

MOUSSE AU CHOCOLAT AVENTURE

Dunkles Schokoladen-Olivenöl-Mousse mit Schokoladenblättern,
Sauerkirschen & Mokkaeiscreme

8,A,D,K,I

10.50

SOUFFLÉ

Handgeschlagenes Topfensoufflé, mit Vanille
an Zwetschgenragout & salty Karamelleiscreme

(braucht ein paar Minuten)

8,A,D,K,I

13.00

CRÈME BRÛLÉE AU FROMAGE

Ziegenkäse Crème Brûlée,
mit Feigensorbet & Traubenragout

8,A,D,I,K

11.50



Erläuterung zur Kennzeichnung der Zusatzstoffe und der 14 Hauptallergene

Erläuterung zur Kennzeichnung der Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. Koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. gewachst
12. mit Taurin
13. Enthält Phenylalaninquellen
14. mit Süßungsmittel

Erläuterung zur Kennzeichnung der 14 Hauptallergene

- A. mit Ei
- B. mit Fisch
- C. mit Krebstieren
- D. mit Milch
- E. mit Sellerie
- F. mit Sesam
- G. mit Schwefeldioxid und Sulphite
- H. mit Erdnüssen
- I. mit Glutenhaltiges Getreide
- J. mit Lupine
- K. mit Schalenfrüchten
- L. mit Senf
- M. mit Sojabohnen
- N. mit Weichtieren

und jeweils daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle unsere Produkte können Spuren von WeizenGlutenen enthalten, da wir ein Mehl verarbeitender Betrieb sind und Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden können.

Unser Brot und die Dips Enthalten folgende Allergene und Zusatzstoffe:

1, 3, 14 / a, d, i Weizen/Roggen, l