



EMPFEHLUNG

APERITIF

RIVA ERDBEERBOWLE

hausgemacht | frische Erdbeeren

7.90

CHANDON GARDEN SPRITZ

0,15l | 9.90

KLAUS KELLER "VOM MUSCHELIGEN KALK"

Am Gaumen zeigt er sich vollmundig, mit feiner Frucht und einer dezenten, kalkgeprägten Mineralität, die ihm Eleganz und Tiefe verleiht. Die Cuvée wirkt gleichermaßen verspielt und souverän - präzise, gradlinig und mit viel Trinkgenuss

0,15l | 8.70

SOMMERMENÜ

VORSPEISE

Thunfisch Tataki flambiert | Erdbeer-Basilikum-Creme |

Sesam | Petersilie

E,11

14.50

HAUPTGANG

Lammrücken | Chimichurri | Ratatouille | weißes Bohnenpüree | Jus

D,E,M,15

35.50

DESSERT

RIVA's Erdbeerkuchen

Sahne | Erdbeeren | Löffelbiskuit | Vanillecreme karamellisiert

D,11,K

10.50

Dazu reichen wir wahlweise ein Glas 0,15l von unseren Q EINS WEISSBURGUNDER oder Q ZWEI SPÄTBURGUNDER und zum Abschluss einen Ramazzotti auf Eis und Zitrone.

3-Gang-Menü

54.90



VORSPEISEN

ANTIPASTI

gegrilltes-mariniertes Gemüse |
Aubergine | Zucchini | Paprika | Champignons | Pimentos |
Kalamata-Oliven | Artischockenherzen | grüner Spargel | Kapernäpfel | Aioli

^{2,3,5,E,11}
14.90

1 Kugel Büffelmozzarella + 7.90
3 Scheiben Serranoschinken + 7.90
3 gebratene Garnelen + 7.90

BROTKORB MIT DIPS

Klein 3.90 | Groß 6.80

BRUSCHETTA

feines Tomaten-Concassée | rote Zwiebeln | Basilikum | geröstetes Ciabatta

^{L,11}
9.90

GARNELEN ROSÈ

6 gebratene Garnelen | Knoblauch-Öl | Cocktailtomaten |
Aioli Dip | geröstetes Krustenbrot
-serviert in einer Kupferpfanne-

^{A,8,D,E,11}
18.90

BEEF TATAKI

Ponzubutter | Sesam | rote Zwiebeln | Frühllauch | Schnittlauch

^{E,11,L,8,8,D}
14.90

CARPACCIO VOM RIND

Jordan Olivenöl | Rucola | Zitrone | Grana Padano

^{I,1}
18.50

KNUSPRIGER HIRTE

Hirtenkäse in Brickteig | Blattsalat | zweierlei Spargel |
salzige Erdnüsse | Passionsfruchtdressing

^{E,11,D,L,A,8}
14.90

Zu allen Vorspeisen, Salaten und Suppen reichen wir auf Wunsch
gerne drei kleine Brötchen.



0.75

SALAT

GEMISCHTER SALAT

zarte Pflücksalate | Karottenhobel |
Kirschtomaten | Salatgurken |
geröstete Kerne | Croûtons

Dressing:

Balsamico | Tomate-Basilikum | Passionsfrucht

^{11,E,L}
11.50 | 14.00

CAESAR SALAD

Romanasalat | gerösteter Speck | Grana Padano |
Anchovis | Kapernäpfel | Croutons | Karottenraspel

^{2,3,4,8,A,D,E,L,11}
12.90 | 14.90

3 gebratene Garnelen + 7.90
gebratene Maispoularde + 7.90
Falafel von Roter Beete + 6.90

CAPRESE SALAT

Erdbeeren | Datteltomaten | Büffelmozzarella |
Olivenöl | Salz | Pfeffer

^{2,3,4,8,A,D,E,L,11}
12.50

SUPPE

KRUSTENTIER-SCHAUMSUPPE

gebratene Jakobsmuschel | Zuckerschoten | Croûtons

^{11,C,N,B,15}
11.50

SPARGELCREMESUPPE

Spargelsuppe | Croutons

^{8,D,E}
8.90

Zu allen Vorspeisen, Salaten und Suppen reichen wir auf Wunsch
gerne drei kleine Brötchen.

0.75



PIZZA

PIZZA KLASSIKER

Margherita 12.90 | Salami 13.90 | Tonno 14.90 |
Prosciutto e Funghi 14.90 | Hawaii 15.90 | Diavola 16.90
8,D,I1

SERRANO

Tomatensugo | Mozzarella | Rucola | Serrano
8,D,I1
16.90

PRIMAVERA

Tomatensugo | Büffelmozzarella | Cocktailtomaten | Olivenöl | Rucola
8,D,I1
16.90

CARPACCIO TRÜFFEL

Trüffelschmand | Rindercarpaccio | Pecorino | Sommertrüffel | Rucola
8,D,I1
26.90

PIZZA SPARGEL

Zweierlei Spargel | Schmand | Rote Zwiebeln | Guanciale-Speck
8,D,I1
16.90

PINSA

Ein mindestens 24 Stunden gereifter Teig, somit ist er leichter und lockerer.
Er wird mit der Hand zerdrückt und vorgebacken.

PINSA CAESAR

Avocado-Hüttenkäse-Kräutercreme | gebackene Hähnchenbrust |
Romana-Salat | Grana Padano
8,D,I1,G,M
18.50

PINSA ZIEGE

Schmand | Ziegenkäse | Birne | Walnuss |
rote Zwiebeln | Feldsalat
8,D,I1,M
19.50



PASTA | RISOTTO

PASTA KLASSIKER

frische Spaghetti

in Tomaten-Buttersauce mit frischem Basilikum 13.90

oder cremiger Zitronensauce 13.90

oder mit Basilikumpesto 13.90

TAGLIATELLE TARTUFO

frische Bandnudeln | Trüffelcremesauce |

Sommertrüffel | Grana Padano-Crunch

8,A,D,E,11

24.90

RIGATONI **VEGAN**

Rigatoni | zweierlei Spargel | Frühlauch | Rote Zwiebeln |
vegane Sahnecreme-Sauce

11

17.90

CARBONARA ORIGINAL **SALZIG UND SPEZIELL**

frische Spaghetti | Pecorino-Eigelbsauce |
gebratener salzintensiver Guanciale-Speck | grober schwarzer Pfeffer

2,3,8,A,D,E,11

25.90

SPAGHETTI MARINA

Spaghetti in Krustentiersauce | Blattspinat | Garnelen | Cocktailtomaten

8,D,E,11

22.50

ORANGEN RISOTTO

Büffelmozzarella | konfierte Tomaten | Basilikumöl

8,D,E,11

21.90

PASTA UPGRADES

gehobelter Grana Padano + 1.50

3 gebratene Garnelen + 7.90

rosa gebratene Rindersteakstreifen + 7.90

ca. 125g Mozzarella di Bufala + 7.90



HAUPTGERICHTE

WOLFSBARSCH

gebratener Wolfsbarsch | Garnelen-Kartoffelstampf |
grüner Spargel | Krustentierschaum
8,B,C,D,E,I1,N,A,15
27.90

THUNFISCHSTEAK

Rare gegrillt | Wasabi-Kartoffelstampf |
Pak Choi | Zitronen-Weißweinschaum
8,15,D,E,I1
34.90

1 KG GARNELEN

Garnelen im Ganzen | Chilli-Knoblauchsud |
Wurzelgemüse | Ciabatta mit 3 Dips
8,15,D,E,I1
59.90

MAISPOULARDE

gebratene Maispoularde | Kräuterkartoffeln |
Ratatouille | Jus
E,15,8,I1,3
24.50

WIENER SCHNITZEL

Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebacken |
leicht pikanter Kartoffelgurkensalat |
Grill-Zitrone | frittierte Kapern | Preiselbeeren
8,15,A,D,E,I1,L
30.50



HAUPTGERICHTE

GESCHMORTER OCHSE

24h Schaufelstück vom Ochsen | Bärlauch-Kartoffelpüree |
Buttermöhren | Jus
8,15,A,D,E,11
30.50

BURGER

Rumpsteak | Taleggio | Kartoffelbrioche | Chimichurri |
Tomate | Salatgurke | Salat | Pommes
8,15,D,E,11
28.90

TEMPURA BROKKOLI **VEGAN**

wilder Brokkoli | Tempurateig | weißes Bohnenpüree | Avocadocreme
E,F,L1
22.90

MISO-BLUMENKOHL **VEGAN**

gebackener Miso-Blumenkohl | Süßkartoffelcreme |
Kräutersalat | Granatapfel | Chimichurri
E,M,5
25.90



STEAKS

SURF´N TURF

200g Rinderfilet | Languste | Trüffelpüree |
grüner Spargel | Krustentierschaum
D,E,I,1,B,C,N,8,15
69.00

STEAKS

Rinderfilet 200g 36.90
Hüftsteak 200g 24.50
Rumpsteak 250g **MIT FETTRAND** 29.50
Flanksteak 230g 29.90

BEILAGEN

Ofenkartoffel mit Kräuterschmand 5.90
Pommes Frites 5.90
Trüffelpommes Frites 11.50
Beilagensalat 4.90
Buttermöhren 5.50
Pfeffersauce 4.50
Kräuterbutter 3.50
Sauce Bernaise 6.50

STEAKPLATTE

-für ZWEI Personen-

3 Steaks ihrer Wahl
Trüffelpommes | Grüner Spargel | Sauce Bernaise | geröstetes Brot
125.00



DESSERT

ESPRESSO MARTINI

Espresso | Kahlúa | Vodka

13.00

ZITRONENSORBET

3.90

mit Crémant Rosé aufgegossen + 7.50

SCHOKOMOUSSE

Erdbeeren | Vanillesauce

8,D,K1,I1,A

10.50

CIAO TOSKANA

Hausgemachte Vanille-Olivenöl-Eiscreme | süßer Pankocrunch | Flakesalz

8,D,I1,A

8.90

TIRAMISU

luftige Mascarponecreme |

Espresso | Amaretto | Löffelbiskuits

8,9,A,D,I1

9.90

RIVA'S ERDBEERKUCHEN

Sahne | Erdbeeren | Löffelbiskuit | Vanillecreme karamellisiert

D,I1

10.50



Erläuterung zur Kennzeichnung der Zusatzstoffe und der 14 Hauptallergene

Erläuterung zur Kennzeichnung
der Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmitteln
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
15. mit Alkohol

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 Sulfite
- H. mit Erdnüssen
- I. mit glutenhaltiges Getreide
I 1Weizen, I2 Dinkel, I3Roggen I 4Hafer
- J. mit Lupine
- K. mit Schalenfrüchten
K1 Mandel, K2 Haselnuss, K3 Walnuss,
K4 Pistazien, K5 Cashewkerne
- L. mit Senf
- M. mit Sojabohnen
- N. mit Weichtieren

und jeweils daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle unsere Produkte können Spuren von Weizengluten 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