

Silvester 2026

IM RIVA AB 18:00 UHR MIT LIVE-MUSIK VON COUCOU

MENÜ

GEMEINSAMER MENÜSTART UM 19:00 UHR

ZUM EMPFANG

Kir Royal

**

OYSTER-SHOT

Sylter Auster | Yuzu | Gurke | Shiso
-auf Crushed-Eis serviert-

**

JACOBSMUSCHEL

Kürbiscrème | Safranschaum | eingelegter Ingwer | Macadamia-Crunch

**

RINDER-TATAKI

scharf angebratenes Dry-Age-Rinderfilet | Ponzusauce | Sesam
gepickelte Schalotten | Wasabimayo | Reiscracker

**

STEINPILZRAVIOLI

braune Butter | weißer Miso-Dashisud | Pecorino | schwarzer Pfeffer

**

GRAPEFRUITSORBET

Basilikum | Champagner

**

KALB & CARABINERO

rosa Kalbsrücken | geblämmter Carabinerospieß | Selleriepüree
schwarzer Knoblauch | wilder Brokkoli

**

DUNKLER SCHOKOLADENKUCHEN

Kaffee-Cremeux | Bananen-Schokocrumble | Salty-Karamelleis

**

Preis pro Person **99.00 €**

Silvester 2026

IM RIVA AB 18:00 UHR MIT LIVE-MUSIK VON COUCOU

VEGGIE-MENÜ

GEMEINSAMER MENÜSTART UM 19:00 UHR

ZUM EMPFANG

Kir Royal

**

OYSTER-SHOT

vegane Auster | Yuzu | Gurke | Shiso
-auf Crushed-Eis serviert-

**

VEGANE GARNELE

Kürbiscrème | Safranschaum | eingelegter Ingwer | Macadamia-Crunch
-in Tempurateig gebacken-

**

GEGRILLTE SHIITAKE-PILZE

Ponzusauce | Sesam | gepickelte Schalotten | Wasabimayo (vegan) | Reiscracker

**

STEINPILZ RISOTTO

wilder Brokkoli

**

GRAPEFRUITSORBET

Basilikum | Champagner

**

PLANTED STEAK

Selleriepüree | schwarzer Knoblauch | wilder Brokkoli

**

DUNKLER SCHOKOLADENKUCHEN

Kaffee-Cremeux | Bananen-Schokocrumble | Salty-Karamelleis

**

Preis pro Person **99.00 €**