

# DINNER

## VORSPEISE

<b>Rote Bete Carpaccio</b>	19
mit karamellisierem Ziegenkäse und Walnüssen	
<b>Carpaccio vom Pulpo</b>	21
mit frischem Rucola und Zitronen-Vinaigrette	
<b>Hausgebeizter Lachs</b>	19
an Orangen-Fenchel-Salat und Tomaten	
<b>Burrata</b>	18
mit Trüffelhonig, Rucola & geschmolzenen Tomaten	

## HAUPTGANG

<b>Geschmortes Kalbsbäckchen</b>	34
an Rosmarinjus, gebratener Polenta und mediterranem Gemüse	
<b>Rinderfilet „Rossini“</b>	42
mit Gänseleber, Trüffel, Püree und Jus	
<b>Filet vom Loup de Mer</b>	32
auf der Haut gebraten, mit Lauchfondue, Kartoffelpüree und feinem Weißweinschaum	
<b>Thaicurry</b>	20
feinem Gemüse, Thaibasilikum und Basmati-Reis	
optional mit gegrillter Pouarde	8

---

## SAISONALES

<b>Zwiebelsuppe</b>	12
mit Croutons und karamellisierten Zwiebeln	
<b>Gebratenes Skrei-Filet</b>	32
auf Fregola Sarda & wilder Brokkoli	
<b>Rosa Entenbrust</b>	36
mit gebratenen Rosenkohlblättern und Macaire-Kartoffeln	
<b>Pasta Limone</b>	19
Tagliatelle in feiner Zitronenbutter, Tomaten und frisch geriebenem Parmesan	
optional mit Garnelen	10

Eine Übersicht zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

# RIVA - KLASSIKER

<b>Cremige Tomatensuppe</b> mit hausgemachtem Basilikumöl	12
<b>Rindertatar</b> 100g   200g klassisch angemacht, mit Kräuterbaguette	21   32
<b>Französische Gänseleber</b> mit Brioche und Cumberland-Sauce	24
<b>Carpaccio vom Rind</b> mit Parmesan-Splitter, Rucola und Zitrone	21
<b>Cordon Bleu vom Kalbsrücken</b> an Cognac-Rahmsauce, mit Pommes frites und Gemüse	34
<b>Klassischer Zwiebelrostbraten</b> mit in Butter geschwenkten Spätzle und Gemüse	32
<b>Gegrillter Pulpo</b> auf Kartoffelpüree und Chorizo-Linsenragout	32
<b>Cremige Trüffelpasta</b> mit Parmesan und frischem Trüffel	24
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> goldgelb ausgebacken, mit Pommes frites und Preiselbeeren	28

## UNSERE EVENTS



# VOM GRILL

<b>Rumpsteak</b> 200g   300g vom Weiderind	29   38
<b>Filet</b> 200g   300g vom Weiderind	39   48
<b>Garnelenpfanne</b> 500g   1000g mit Kräuterbaguette	45   80
<b>Lachsfilet</b> 200g auf der Haut gebraten, mit Blattspinat & Zitronenbutter	29

## SALATE

<b>Feldsalat</b> mit Speck, Croûtons und Balsamico-Vinaigrette	14
<b>Caesar Salad</b> Romanasalat mit Caesar Dressing, Kirschtomaten, Parmesan und Croûtons	14
<b>Freilandsalat</b> großer gemischter Salat mit Vinaigrette, Rohkost, frischen Kräutern und Croûtons	14
<b>Optional mit:</b> Surf & Turf - Gebratenes kleines Rinderfilet und Garnelen gegrillten Garnelen gebratener Pouladenbrust Beilagensalat	26 24 22 6

## AZUBI MENÜ

### 3-Gang-Menü

<b>Geräucherte Entenbrust</b> mit Apfel-Preiselbeer-Chutney
<b>Gebratenes Skrei-Filet</b> mit Fregola Sarda und Safranschaum
<b>Mousse au Chocolat</b> in Himbeer-Nage und Baiser
Ohne Weinbegleitung Mit Weinbegleitung

59  
74