

# 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 Poularde	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 100g   200g</b> 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 200g   300g</b> vom Weiderind	29   38
<b>Filet 200g   300g</b> vom Weiderind	39   48
<b>Garnelenpfanne 500g   1000g</b> mit Kräuterbaguette	45   80
<b>Lachsfilet 200g</b> auf der Haut gebraten, mit Blattspinat & Zitronenbutter	29
Alle Fleischgerichte vom Grill werden mit einer Beilage und einer Sauce oder einem Dip nach Wahl serviert.	

## 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	26
gegrillten Garnelen	24
gebratener Poulardenbrust	22
Beilagensalat	6

## AZUBI MENÜ

### 3-Gang-Menü

**Geräucherte Entenbrust**  
mit Apfel-Preiselbeer-Chutney

**Gebratenes Skrei-Filet**  
mit Fregola Sarda und Safranschaum

**Mousse au Chocolat**  
in Himbeer-Nage und Baiser

Ohne Weinbegleitung	59
Mit Weinbegleitung	74