

DINNER

VORSPEISE

Rote-Bete-Carpaccio	19
mit Ziegenkäse, karamellisiert mit Honigsenf und Zucker	
Carpaccio vom Pulpo	21
mit frischem Rucola und Zitronen-Vinaigrette	
Vitello tonnato 2.0	21
rosa Kalbsrücken mit Limetten-Thunfischcreme, frittierten Kapern und Rucola	
Burrata	18
mit Honig, Rucola und geschmolzenen Tomaten	

HAUPTGANG

Kalbsbäckchen-Ragout	34
mit Morcheln, jungen Erbsen und hausgemachten Spätzle	
Rinderfilet „Rossini“	42
mit Gänseleber, Trüffel, Püree und Jus	
Filet vom Loup de Mer	32
auf der Haut gebraten, serviert mit Lauchfondue, Kartoffelpüree und feinem Weißweinschaum	
Thaicurry	28
mit gegrillter Poularde, feinem Gemüse, Thaibasilikum und Basmatireis (auch vegetarisch erhältlich)	

VOM GRILL

Rumpsteak 200g 300g	29 38
vom Weiderind	
Filet 200g 300g	39 48
vom Weiderind	
Garnelenpfanne 500g 1000g	45 80
mit gebratenen Rosenkohlblättern und Macairekartoffeln	
Lachsfilet 200g	29
norwegischer Wildfang	

Alle Fleischgerichte vom Grill werden mit einer Beilage und Sauce oder Dip nach Wahl serviert.

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

RIVA - KLASSIKER

Cremige Tomatensuppe	12
mit hausgemachtem Basilikumöl	
Rindertatar 100g 200g	21 32
klassisch angemacht, dazu Kräuterbaguette	
Französische Gänseleber	24
mit Brioche und Cumberland-Sauce	
Carpaccio vom Rind	21
mit Parmesansplitter, Rucola und Zitrone	
Cordon Bleu vom Kalbsrücken	34
an Cognac-Rahmsauce, Pommes und Gemüse	
Klassischer Zwiebelrostbraten	32
mit in Butter geschwenkten Spätzle und Gemüse	
Gegrillter Pulpo	32
auf Kartoffelpüree und Chorizo-Linsenragout	
Cremige Trüffelpasta	24
mit Parmesan und frischem Trüffel	
Riva Burger	25
saftig gerilltes US-Beef mit Zwiebelchutney, Bacon, Cheddar, Tomate und knackigem Salat	
serviert mit Trüffelpommes und Coleslaw	

SALATE

Rucolasalat	14
mit gehobeltem Parmesan und Kirschtomaten	
Caesar Salad	14
Romanasalat mit Caesar Dressing, Kirschtomaten, Parmesan und Croutons	
Freilandsalat	14
großer gemischter Salat mit Vinaigrette, Rohkost, frischen Kräutern und Croutons	
Wahlweise mit:	
Surf & Turf - gebratenes kleines Rinderfilet und Garnelen	26
Gegrillte Garnelen	24

SAISONALES

Bruchsaler Stangenspargel	29
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, neuen Kartoffeln und Kräuterflädle	
optional mit	
+ gekochtem und rohem Schinken	9
+ gegrilltem Lachsfilet	14
+ Wiener Schnitzel	16
+ kleines Cordon Bleu	22
+ gegrilltem Rinderfilet 160g	28
Bärlauchcremesuppe	11
von heimischem Bärlauch	
Spargelcremesuppe	11
mit Croutons und Gartenkräutern	
Linguine	19
mit grünem und weißem Spargel, Kirschtomaten, Parmesan und Bärlauchschaum	
Spargelrisotto	21
mit gebratenen Garnelen und Zitrone	
Gebackener Spargel	34
mit gekochtem Schinken und würzigem Maasdamer auf Trüffelhollandaise	

Alle Fleischgerichte vom Grill werden mit einer Beilage und Sauce oder Dip nach Wahl serviert.

UNSERE EVENTS

