

VORSPEISEN STARTERS

riva`s Appetizer

13,5

Tunacrème Aioli Kräuterdip Sardellenfilets Pizzabrötchen Oliven
riva`s appetizer

Tuna cream Aioli herb dip anchovies pizza rolls olives

Ganzer Kopfsalat (für 2 Personen)

12

Dijon-Senf Sauce Croûtons

Lettuce (for 2 persons)

Dijon-mustard sauce croûtons

Burrata

13,5

Tomate Basilikumpesto

Burrata

Tomato basil pesto

Crunchy Shrimps Salat

17,5

Spice bean cream Sesam

Crunchy Shrimps salad

Spice bean cream sesame

Carpaccio vom US Beef

14,5

Rucola Parmesan

Carpaccio of US beef

Rocket salad parmesan

Tuna Tataki style

21,5

Ponzu Zitrus Sauce Jalapenos

Tuna Tataki style

Ponzuzu citrus sauce jalapenos

Lachssashimi warm mariniert

16,5

Wakame - Algensalat Wasabi Ingwer

Salmon sahimu warm marinated

Wakame alga salad wasabi ginger

Thunfischtatar	19,5
Avocado Sesamalgen	
Tuna tatar	
Avocado sesame alga	
Classic Ceasar's Salad	
Parmesan Sardellen Croûtons	14
+ Putenbruststreifen	16,5
+ Gambas	18,5
Classic Ceasar's salad	
Parmesan anchovies croûtons	
+ stripes of turkey breast	
+ prawns	
Vitello tonnato	17,5
Rosa Kalbfleisch Thunfischcrème Kapernäpfel	
Vitello tonato	
Veal meat tuna cream caper - apples	
Rote Beete Carpaccio	13
Trüffelcrème Parmesan	
+ Picandou Ziegenkäsetaler	16,5
Beet root carpaccio	
Truffle cream parmesan cheese	
+ Picandou goat cheese fritter	
Bonito del norte	16,5
Weisser Edelhunfisch in der Dose	
Bonito del norte	
White tuna fish conserved in tin	
Gambas al ajillo	17,5
Knoblauch Chili geröstetes Brot	
Gambas al ajillo	
Garlic chili roasted bread	

SUPPEN & SNACKS SOUPS & SNACKS

Getrübete Frühlingslauchsuppe 10,5

Croûtons

Fruffled spring leek soup

Croûtons

Gelbe Linsensuppe 12,5

Gebratene Chorizo (Paprika Schweinewurst) Curry Korianderpesto

Lentil soup

Fried chorizo (pepper pork sausage) curry coriander pesto

Fischeintopf kleine Portion 17

Fischeintopf große Portion 19

Tomate Krustentiere Röstbrot Aioli

Fish Stew (small or big portion)

Tomato crustaceans roasted bread aioli

Süßkartoffelpommes 9,5

Trüffelmayo

Sweet potato french fries

Truffle mayo

Trüffelpommes 9,5

Parmesan

Truffled french fries

Parmesan

ZWISCHENGERICHTE ENTREMETS

Fisch- und Meersfrüchte Risotto 21,5

Espelette Pulpo

Fish and seafood risotto

Espelette pulpo

Spaghetti Rustichella Wildfang Gambas AOP style 21,5

Knoblauch Chili

Spaghetti Rustichella wild caught prawns AOP style

Garlic chili

Strozzapretti Rinderfiletspitzen India style 22

Bambussprossen Paprika Kokosmilch

Strazzapretti tips India style

Bamboo sprouts pepper coco milk

Tagliarini Trüffel 19,5

Frische Trüffel Parmesan

Tagliarini truffle

Fresh truffles parmesan

Angnelotti 17,5

Gorgonzola Birnen Walnuss

Angnelotti

Gorgonzola pear walnut

Paccheri Bolognese 18,5

Frische Chilicrème

Paccheri Bolognese

Fresh chili cream

Pappardelle al burro 19

Gezupftes Kalbsbackenragout

Pappardelle al burro

Plucked ragout of veal

HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

Gesottener Kalbstafelspitz 23,5
Püree Wurzelgemüse Meerrettich
Braised boiled veal
Mashed potatoes root vegetable horseradish

Kikok Hähnchenbrust 25,5
Reis gelber Curry Paprika Koriander
Kikok chicken breast
Rice curry pepper coriander

Wiener Schnitzel 'Original' 26
Speck - Bratkartoffeln Gurkensalat Preiselbeeren
Escalope Vienna style 'original'
Fried potatoes with bacon cucumber salad cranberries

Thunfischsteak 31
Algen Sesam Glasnudeln Ingwer Kokos
Tuna steak
Alga sesame glass noodles ginger coco

Loup de mer Filet 28,5
Kaiserschoten Lauch - Kartoffelpüree
Fillet of loup de mer
Snow peas mashed potatoes and leek

Loup de mer in Salzkruste ab 2 Personen pro 100 g € 8
Kartoffelpüree Spinat (ca. 40 min Zubereitungszeit)
Loup de mer in salt crust 2 (+) persons
Mashed potatoes spinach (ca. 40 min preparation time)

GRILL BARBECUE

Rinderfilet 180g	32,5
Rinderfilet 300g	41,5
riva's Gemüse Kartoffelpüree Portweinschalotten	
Beef fillet 180g	
Beef fillet 300g	
riva's vegetable mashed potatoes port wine shalots	
US Rinderfilet 250g	52,5
riva's Gemüse Kartoffelpüree Portweinschalotten	
US beef fillet 250g	
riva's vegetable mashed potatoes port wine shalots	
Irishes Lammfilet	26,5
Gnocchi geschmorter Paprika	
Fillet of Irish lamb	
Gnocchi braised pepper	
Sirloin Flapsteak US	29,5
Waldpilze getrüffelte Fritten Sauce Béarnaise	
Sirloin Flapsteak US	
Mushrooms truffled chips sauce Béarnaise	
US Porterhousesteak (für 2 Personen)	48,5 pro Person
Salat belgische Fritten Trüffeljus Sauce Béarnaise	
US Porterhousesteak (apart from 2 persons)	
Salad french fries truffle jus sauce Béarnaise	
Saucen extra/ extra sauces	
+ Sauce Béarnaise/ sauce Béarnaise	3,5
+ Trüffelsauce/ truffled sauce	5,5
+ Cognac Pfeffersauce/ cognac pepper sauce	4
Kalbskotelett	37,5
Püree Möhren	
Cutlet of veal	
Mashed potatoes carrots	

PIZZA

'riva style'	16,5
Salsiccia Salami piccante Champignons Zwiebeln Parmesan Italian fennel sausage spicy salami mushrooms onions parmesan	
Bianca	14,5
Mozzarella Kräuterseitlinge Landschinken Mozzarella herb mushrooms country ham	
Caprese	11,5
Tomate Mozzarella Basilikum Rucola Parmesan Tomatoes mozzarella basil rocket salad parmesan	
Parma	15,5
Rucola Parmesan Parmaschinken Rocket salad parmesan parma ham	
Palermo	14,5
Kochschinken Champignons Artischocken Sardellen Boiled ham mushrooms artichokes anchovies	
Margherita	10,5
4 Stagioni	14,5
Artischocken Kochschinken Champignons Thunfisch Artichokes boiled ham champignons tuna fish	
Salami piccante	12,5

Casareccia	15
Thunfisch Kirschtomaten Oliven Parmesan Zwiebeln	
Tuna fish cherry tomatoes olives parmesan onions	
Siciliana	11,5
Sardellen Kapern Oliven	
Anchovies capers olives	
Quattro formaggi	12
Campagnola	13
Spinat Salsiccia Champignons Paprika	
Spinach italian fennel sausage mushrooms pepper	
Trüffel	19,5
Kräuterseitling Trüffel	
Herb mushrooms truffles	
Gigi	13,5
Thunfisch Zwiebeln Artischocken Paprika	
Tuna onions artichokes pepper	
Vegetariana	11,5
Gemüse Tomaten	
Vegetarian	
Vegetables tomatoes	

DESSERT/KÄSE SWEETS/ CHEESE

Crème brûlée von Papua - Neuguinea - Vanille	13
Schokoladeneis Crème brûlée of Papa – New Guinea vanilla Chocolate ice cream	
Vanilleeis Crème 'Pure' (2 Personen)	15
Schokoladensauce Vanilla ice cream ,'pure' (2 persons) Chocolate sauce	
Getränkte Orangenschnitte	12,5
Ziegenmilcheis Masticha Moisted orange cake Goatmilk ice cream masticha	
Tiramisu „classic“	8,5
Tiramisu "classic"	
Mousse & gebackener Brownie von der Zartbitterschokolade	12,5
Vanillecrème Beeren Mousse & baked brownie of dark chocolate Vanilla cream berries	
Rhababerkompott Erdbeeren	11
Frozen Jogurt Minze Rhubarb compote strawberries Frozen jogurt mint	

Panna Cotta „classic“ je 4,5
panna cotta "classic"
Mango Coulis/ mango coulis
Himbeer Coulis/ raspberry coulis

Pizza frita Nuss - Nougatcrème 10,5

Sorbet mit Früchten je Kugel 4
sorbet with fruits each ball 4
Mangosorbet/ mango sorbet
Mandarinensorbet/ mandarin sorbet
Himbeeresorbet/ raspberry sorbet

Zitronen - Joghurtsorbet
Lemon - yogurt sorbet
+ Prosecco/ sparkling wine 8,5
+ Wodka/ Vodka 9,5
+ Champagner/ champagne 14,5

Käseauswahl 18,5
Feigensenf Trauben Grissini
Selection of cheese
Fig mustard grapes grissini

Gebrochene Parmesanstücke 18
Trüffelhonig Grissini
Broken parmesan pieces
Truffle honey grissini

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

Im Hinblick auf Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten beraten wir Sie gern.

Fragen Sie nach unserer Allergikerkarte.

All prices including VAT.

Please ask for our allergen menu due to any allergens or nutrition incompatibilities.