

ZUM APERITIF & FÜR DEN ERSTEN APPETIT

Sardellenpesto & Hummus

Geröstetes Zitronenbrot

9.50 €

Spanischer Jamón Ibérico Schinken

Taggiasca Oliven | würziges Malzbrot | Pecorino Bruch

18 €

SUPPEN & VORSPEISEN

Maronen Velouté

Weißer Portwein | eigener Raviolo

15 €

Klassisches Rindertatar

30 Tage gereift und von Hand zubereitet

Dijonnaise | Meerrettich | gebackene Kapern

23 €

Ravioli vom norwegischen Kaisergranat

Krustentierschaum | Karotte | marinierte Schwarzwurzel

25 €

Kingfish Carpaccio

Limonen-Marinade | Mandarinen-Chicorée | N25 Kaviar

27 €



riva
RESTAURANT & BAR

PIZZA „400“

Pizza Bianca

Scamorza | Crème Fraîche | getrocknete Kirschtomaten | Pecorino | junger Knoblauch

16 €

Pizza Nduja

Nduja | Steinchampignons | Taleggio | Bio Zitrone

18 €

PASTA

Trüffel-Ravioli

Ricotta | Wintertrüffel | Babyspinat | Pinienkerne | Beurre blanc | Parmesan

25 €

Spaghetti Vongole

Venusmuscheln | getrocknete Tomaten | Petersilie | Knoblauch

26 €

LEICHT, HERBSTLICH & VEGETARISCH

Feldsalat

Geflämmte Ziegenkäsetaler | Birne | Walnüsse | Sherry-Honig-Vinaigrette

15 €

Riva-Bowl mit Falafel Bällchen

Endivie | gepickelter Kürbis | Granatapfel | Hirse | Lesbos Feta

18 €

(...oder vegan ohne Lesbos Feta mit karamellisierten Nüssen)



Perlhuhnbrust 12.50 €

Streifen vom Rinderfilet 14€

AUS DEM WASSER

Bretonische Scholle

Kalbszunge | Stangensellerie | Fenchel-Mousseline mit Kalbsjus | Beurre blanc
41 €

Ganze Atlantik Seezunge für Zwei

Schalottenspinat | Kapern-Limonen-Butter
glasierte Kartoffeln
46 € p.P.

WALD & WIESE

Kalbsbacke in Apfel Cidre geschmort

Parmesanrisotto | Waldpilzvariation | Sellerie Knusper
42 €

Crépinette vom Poltinger Rehrücken

Fregola Sarda | Steinchampignons | Perlzwiebeln | Kerbelknolle
46 €

GRILLED MEAT*
VOM BIG GREEN EGG

Karree vom Ibérico Schwein

*Besonders zartes und fein marmoriertes,
spanisches Schweinefleisch aus wilder Aufzucht*

350 g inkl. Knochen | 41 €

Rinderfilet 4/5er

Dry Aged Husum 30 Tage gereift

200 g | 45 € / 300 g | 64 €

Australisches Stockyard Wagyu Entrecôte

*Knochenloser Schnitt von der oberen Rinderlende, geschmackvoll
mit vollmundiger Textur – Etwas fester als die des Rinderfilets,
mit Fettdeckel und intensiver Marmorierung*

(BMS 7/8)

250 g | 61 €

JEDES
STEAKGERICHT
BEINHALTET
EINE BEILAGE
UND EINE SAUCE
NACH WAHL

Chateaubriand für Zwei

Rosenkohlblätter | Kartoffelkräpfen

Waldpilze | Périgord-Trüffel Jus

450 g | 45 € p.P.

(Gar- & Ruhezeit ca. 45 min.)

ACCESSOIRES

+ 4.90 €

Breite Bohnen mit Speck und Zitrone
Feldsalat mit Champagnervinaigrette
Kartoffelkräpfen
Schalottenspinat
Riva-Fries

UPGRADE

Trüffelpommes mit Parmesan

+ 6.50 €

SAUCEN

+ 3.80 €

Sauce Béarnaise
Würzige Gremolata
Café de Paris-Butter
Périgord-Trüffel Jus

* ALLE GEWICHTSANGABEN BEZIEHEN SICH AUF DAS ROHGEWICHT VOR DEM GRILLEN.

DESSERTS

Muscovadocrème

Pistazienstreusel | Baiser | Kumquats
12 €

Törtchen von gewürztem Kaffee

Karamellisierte weiße Schokolade | wilde Blaubeeren | Vanille-Rahmeis
13 €

Original Beans Wild Harvest 68%

Gebrannte Ananas | Kakaobruch | Himbeersorbet
14 €

Französischer Rohmilchkäse

Tessiner Feigensenf | Früchtebrot
16 €

SORBET & ICE CREAM

Mango
Himbeer
Brombeer

pro Kugel
3.50 €

Walnuss
Bratapfel
Gesalzene Karamell

pro Kugel
3.50 €

KAFFEEESPEZIALITÄTEN

Café Crème	4 €
Cappuccino	5 €
Latte Macchiato	6 €
Espresso	4 €
Espresso Doppio	6.50 €
Espresso Doppio Macchiato	7 €
Milchkaffee	6 €

DIGESTIF

Auszug aus der Barkarte

DESTILLERIE THOMAS SIPPEL

Choco-Kirsch-Chili-Likör	4 cl	5 €
Orange-Ingwer-Rum	4 cl	7 €

BRANDY & COGNAC

Cardenal Mendoza	4 cl	7 €
Hennessy Fine de Cognac	4 cl	15 €

RUM

Havana Club 7 Anos	4 cl	6 €
Ron Zacapa Centenario XO	4 cl	18 €

EDELBRÄNDE

Riserva Nonino 30 ANNI	2 cl	9 €
O. Wittmer Williams Christ Brand	2 cl	5 €
O. Wittmer Kirschbrand	2 cl	5 €
O. Wittmer Haselnuss Geist	2 cl	8 €
Scheibel Altes Pflümle	2 cl	9 €

LIKÖRE & BITTERS

Baileys Irish Cream	4 cl	5 €
Limoncello	4 cl	5 €
Ramazotti	4 cl	5 €
Averna	4 cl	5 €
DELIRIUM Pfalzbrew – Espressolikör	4 cl	7 €



BE PART OF OUR TEAM
VON SERVICE BIS KÜCHE VON EVENT BIS REZEPTION
MELDEN SIE SICH GERNE UNTER:
bewerbung@ketschauer-hof.com

