



RIVERSIDE

restaurant



| VORSPEISEN |

| STARTERS |

HEISS GERÄUCHERTE LACHSPRALINE AUS SCHOTTISCHEM WILDFANG

Tomatenknusperteppich | Wildkräutersalatspitzen | Kaviarcreme 14,00 EUR
SMOKED SALMON tomato | salad of wild herbage | crème of caviar

GEBACKENER ZIEGENKÄSE IM PANCETTA-MANTEL

Paprika-Chilli-Chutney | Coppa di Parma | marinierte Oliven 14,50 EUR
BACKED GOAT CHEESE pepper-chill-chutney | coppa di parma | marinated olive

TOMATENSCHNITTEN, BABY-MOZZARELLA & OLIVEN-CROSTINI

Petersilienpesto 12,00 EUR
SLICES OF TOMATO, BABY-MOZZARELLA & OLIVE-CROSTINI pesto of parsley

| SUPPEN |

| SOUP |

KASHMITCURRY SUPPE

Orientalischer Glasnudelsalat | Riesengarnelen 8,50 EUR
KASHMITCURRYSOUP rice noodles salad | king prawn

SÜPPCHEN AUS PASSIERTEN, SONNENGEREIFTEN TOMATEN

Baby-Büffelmozzarella | gebackene Rauke 7,50 EUR
TOMATOSOUP baby-mozzarella | baked rocket

| **ZWISCHENGÄNGE** |
| **INTERMEDIATE COURSE** |

GEGRILLTE GAMBAS UND TAGLIARINI

Glockenpaprika | Schalotten | Knoblauch

21,00 EUR

GRILLED GAMBAS AND TAGLIARINI pepper | shallot | garlic

GETRÜFFELTE PARMESAN & RAHMPOLENTA

gebratener grüner Spargel | Wildkräutersalat

17,00 EUR

TRUFFELD POLENTA OR PARMESAN fried green asparagus | salad of wild herbage

| **HAUPTGÄNGE** |

| **MAIN-DISHES** |

| **SALAT** |

| **SALAD** |

ROASTED CHICKEN SALAT

Mango-Chilli-Dressing | gegrillte Putenbruststreifen | Crunchy Cup

19.50 EUR

ROASTED CHICKEN SALAD mango-chilli-dressing | fried slices of turkey | crunchy cup

*Hauptgang Portion

GROSSER SALAT IN DER BURRITOSCHALE

Dattel & Feige Apertivo Essig Vinaigrette

| gegrillte Filetstreifen vom Argentinischen Weideochsenrind

22.00 EUR

BIG SALAD IN A BURRITOBOWL date & fig vinegar vinaigrette | grilled stripes of
argentine bullock

*Hauptgang Portion

| FISCH |

| FISH |

GANZE DORADE ROYAL

Kartoffelperlen | gegrilltes Wurzelgemüse | Kirschtomaten

25.00 EUR

DORADE ROYAL potato | grilled vegetable | cherry tomatoes

KABELJAUFILET GEBRATEN

Pommery-Senfsauce | Kartoffelschnee | geschmorte Salatgurken-

Batonnettes

23.50 EUR

FRIED FILET OF CODFISH pommery-mustard sauce | mashed potatoes | braised
cucumber

| FLEISCH |

| MEAT |

ARGENTINISCHES WEIDEOCHSENFILET (200g)

Kräuterbutter | gegrilltes Gemüsemosaik | gebackene Rahmkartoffeln

29.50 EUR

ARGENTINE FILET OF BULLOCK herb butter | fried vegetables | baked potatoe

300gr GEGRILLTES KAREE VOM DURROC IBERICO SCHWEIN

kanandische Kartoffel | Keniabohnen | Kräuterbutter

29.50 EUR

300gr GRILLED IBERICO PORK canadian potato | kenia bean | herb butter

WIENER KALBSSCHNITZEL

Zitronen-Schnittlauchbutter | kleiner Beilagensalat | Pommes Frites

23.50 EUR

SCHNITZEL OF VEAL „CHASEUR“ lemon-chive-sauce | small salad | french fries

| SIGNATURE DISH |

| SIGNATURE DISH |

Jeder gute Koch zeichnet sich durch eine eigene Handschrift aus, eine kulinarische Signatur, die seinen Stil unverwechselbar macht.

A signature dish is a recipe that identifies an individual chef.

It can be thought of as the culinary equivalent of an artist, finding his own style, or an author finding his own voice.

ROSA GEBRATENER LAMMSATTEL

Schwarzer-Balsamico-Romarinjus | mediterranes Gemüsepotpourri |

Gewürz-Cous-Cous

27.50 EUR

SADDLE OF LAMB

black-balsamic-rosemary-jus | vegetables mediterranean style | Cous-Cous

| DESSERT |

| DESSERT |

LAVENDEL-HONIG-PARFAIT

Himbeer- & Tonkabohneneis | Orangenfilets | Minzschaum

8.50 EUR

LAVENDER-HONEY-PARFAIT raspberry- tonka bean ice | filets of orange

HELLE & DUNKLE KAFFEEMOUSSE

Im Baumkuchenmantel

8.00 EUR

BRIGHT & DARK MOUSE OF COFFEE cauted in pyramid cake

INTERNATIONALE KÄSE DEGUSTATION

Tessiner Feigen- und Quittensensauce | spanische Trauben

getoastetes Nussbrot

18.50 EUR

ASSORTMENT OF FRENCH CHEESE: AFFINEUR FROMAGER RHEIMANN

fig- pears- mustard | spanish grapes | toasted nut bread

