

AQUA
RIVA



20 JAHRE... FISCHVERKOSTUNG

BEGRÜSSUNGSHÄPPCHEN



GERÖSTETE JAKOBSMUSCHELN AUF KARTOFFELPÜREE
MIT BIO-MADAGASCAR-VANILLE | GUACAMOLE |
REDUKTION VON SANGRIA



LINGUINE MIT GARNELEN | LIMETTENSCHALE |
KONFIERTE KIRSCHTOMATEN |
JALAPEÑO | KNUSPRIGE BROTKRUMEN



AROMATISCHES KRÄUTERSORBET



UNSER FISCH-FRITTIERTES
(SCAMPI, GARNELEN, CALAMARI, SEEZUNGENFILETS, GEMÜSE, ANANAS)
SERVIERT MIT SÜSS-SAURER DIP-SAUCE



TORTA DI ROSE | LUFTIG-LEICHTE AMARETTO-CREME



SÜSSKLEINGEBÄCK AUSWAHL

€ 95 - GETRÄNKE UND GEDECK SIND NICHT INBEGRIFFEN

VEGETARISCHES DEGUSTATIONSMENÜ DEM STEINPILZ GEWIDMET

BEGRÜSSUNGSHÄPPCHEN



VARIATION VOM STEINPILZ
(ROH | GEGRILLT | SAUTIERT | PANIERT)
AUF GEGRILLTER „BIANCOPERLA“-POLENTA



GEGRILLTE RICOTTA-GNOCCHI |
CREME VON GERÖSTETEN KARTOFFELN MIT ROSMARIN |
PETERSILIENSAUCE | STEINPILZ-RAGOÛT



GEBRATENER STEINPILZ | BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GEGARTES EI |
SPINAT | HERZHAFTES KAKAO-CRUMBLE



MONT BLANC (4810 M.)
4 % BAISER | 8 % MANDARINE | 10 % KASTANIE



SÜSSKLEINGEBÄCK AUSWAHL

€ 85 - GETRÄNKE UND GEDECK SIND NICHT INBEGRIFFEN

ROHE FISCHGERICHTE

THE AQUARIUM

UNSERE INTERPRETATION VON ROHEM FISCH

€ 55

CARPACCIO UND TARTAR MIT OLIVENÖL UND ZITRONENSAFT ODER PUR
ROTER THUNFISCH | GELBSCHWANZMAKRELE | WOLFSBARSCH | LACHS

€ 32

SCAMPI

AUS DEM NORDOSTATLANTIK (SCHOTTLAND)

€ 7 pro Stück

VIOLET PRAWN

FROM MAZARA DEL VALLO (SICILY)

€ 7 pro Stück

AUSTER

KYS MARINE L'ETOILE KALIBER N°03

€ 7,5 pro Stück

AUSTER

SPÉCIALE GILLARDEAU KALIBER N°04

€ 6,5 pro Stück

KAVIAR VOM WEISSEN STÖR

“CALVISIUS TRADITION ROYAL” AUS CALVISANO

GERÖSTETE CROSTINI | BUTTER | KARTOFFEL-BLINIS | SAURE SAHNE
(PORTIONSGRÖSSEN: 30 GR. | 50 GR.)

€ 3 pro Gramm

VORSPEISEN

KARTOFFELTERRINE

SCAMPI-TARTAR | KAVIAR "CALVISIUS TRADITION ROYAL" |
HASELNUSS-MAYONNAISE | SAUCE FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO

€ 40

WARME MEERESFRÜCHTE

(OKTOPUS, JAKOBSMUSCHEL, GARNELE, KALAMAR, VENUSMUSCHEL)
GRÜNE BOHNEN | LOTUSWURZEL-CHIPS

€ 33

KANDELKRABBE MIT OLIVENÖL UND ZITRONE
FENCHEL | EDAMAME

€ 36

TATAKI VOM ROTEN THUNFISCH

BBQ-SAUCE | FRISCHE SPROSSEN | KNUSPRIGE SESAM-CRACKER

€ 36

CONFIT VON ENTENFOIE GRAS

KARAMELLISIERTER APFEL | IN ZIMTSIRUP EINGELEGTE PFLAUMEN |
BRIOCHE-TOAST

€ 35

KANINCHENRÜCKEN MIT WILDEN KRÄUTERN IN OLIVENÖL GEGART
PIQUILLO-PAPRIKA | GLASIERTE BABYKAROTTEN

€ 32

ERSTER GANG

CARNAROLI RISOTTO “VON DER PFANNE AUF DEN TELLER”
AM TISCH SERVIERT MIT KLEINEN FISCHEN UND KRUSTENTIEREN
(MIN. 2 PERSONEN)

€ 32 P.P.

FAGOTTELLI GEFÜLLT MIT MIESMUSCHELN NACH ART DER „IMPEPATA“
REDUZIERTER TOMATENWASSERFOND | PAPRIKA-CRUSCO

€ 30

KALTE SPAGHETTI

CARPACCIO VON VIOLETTEN GARNELEN |
SARDELLEN AUS DEM KANTABRISCHEN MEER |
KLEINE TINTENFISCHE | PISTAZIENPESTO | INGWER

€ 32

TAGLIOLINI MIT SEEIGEL

CREME AUS SCHWARZEM KNOBLAUCH | BURRATA AUS APULIEN

€ 36

RISONE, CREMIG MIT BAGÒSS

GESCHMORTE OCHSENSCHWANZ | ZITRONENSCHALE UND MINZE

€ 26

ZWEITER GANG

GRAND PLATEAU ROYAL

IM DAMPF GEGART: GARNELEN | HUMMER | SCAMPI |
KÖNIGSKRABBEN-SCHEREN | TROMPETENSCHNECKEN
ROH: AUSTERN SPÉCIALE GILLARDEAU | TRÜFFEL-VENUSMUSCHELN

€ 75

SEEZUNGE NACH MÜLLERIN ART

KAISERSCHOTEN | ZITRUSFRÜCHTE IN FÜNF KONSISTENZEN
KUMQUAT, ROSA GRAPEFRUIT, ORANGE, CEDRAT-ZITRONE, ZITRONE

€ 36

AUF DER PLANCHA GEGRILLTER OKTOPUS
TOSKANISCHER BROTSALAT „PANZANELLA“ |
CREME AUS GERÖSTETEN PAPRIKASCHOTEN

€ 38

GEDÄMPFTER HUMMER

WARMER KARTOFFELSCHAUM | TOMATENCONCASSÉE |
ROTE ZWIEBEL | FRITTIERTER SELLERIE

€ 38

FRITTIERTE DORADE UND SCAMPI

KNACKIGER SALATHERZ | MANDEL-EMULSION MIT SOJAMILCH |
PASSIONSFRUCHT-MAYONNAISE

€ 38

RINDERFILET

PAK CHOI MIT SOJASAUCE | FRITTIERTE PIMIENTOS DE PADRÓN

€ 40

BRUST VON DER BARBARIE-ENTE IN FEIGENBLÄTTERN GEGART

SAUCE AUS ROTEM PORTWEIN UND GEWÜRZEN | GERÖSTETE FEIGEN

€ 36

DESSERTS

ZITRONENTARTE

KNUSPRIGE HASELNUSSTREUSEL | ZITRONENCREME |
ITALIENISCHE BAISERHAUBE

€ 15

TORTA DI ROSE

LUFTIG-LEICHTE AMARETTO-CREME

€ 15

MONT BLANC (4810 M.)

4 % BAISER | 8 % MANDARINE | 10 % KASTANIE

€ 15

WARME APFEL-DELIGHT

CALVADOS CHANTILLY CREME | APFELPÜREE

€ 15

SCHOKOLADENTRAUM 55% EQUATORIAL VALRHONA

SALZIGER KARAMELL | SAVOIA KEKS

€ 15

COCCO BELLOOOOO

SCHOKOLADEN-PASSIONSFRUCHT-EIS |
WEICHER KOKOSSCHAUM

€ 15

EISSORTEN UND SORBETS

EISSORTEN

SCHOKOLADE | VANILLE | PISTAZIE

€ 10

SORBETS

ZITRONE | PASSIONSFRUCHT | ROSA GRAPEFRUIT | ERDBEERE

ZUM LÖFFELN A LA MINUTE ZUBEREITET

€ 10

ZUM TRINKEN MIT WODKA ODER SEKT

€ 14

KÄSE

KÄSEAUSWAHL

FRISCHE UND ABGELAGERTE KÄSESORTEN

€ 23

GEDECK € 8