AQUA
RIVA

20 JAHRE...
FISCHVERKOSTUNG

BEGRÜSSUNGSHAPPCHEN

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

LINGUINE MIT GARNELEN | LIMETTENSCHALE |
KONFI ERTE KIRSCHTOMATEN |
JALAPEÑO | KNUSPRIGE BROTKRUMEN

AROMATISCHES KRÄUTERSORBET

UNSERE FRITTIERTE FISCH- UND MEERESFRÜCHTEAUSWAHL
(SCAMPI, GARNELEN, CALAMARI, SEEZUNGENFI LETS, GEMÜSE, ANANAS)
SERVIERT MIT SÜSS-SAURER DIP-SAUCE

TORTA DI ROSE | LUFTIG-LEICHTE AMARETTO-CREME

AUSWAHL AN SÜSSEM KLEINGEBÄCK

€ 95 - GETRÄNKE UND GEDECK SIND NICHT INBEGRIFFEN

DEGUSTATIONSMENÜ MIT WEISSEN UND SCHWARZEN TRÜFFELN

BEGRÜSSUNGSHÄPPCHEN



JUNGHENNENEI IN DER COCOTTE „WIE EIN SOUFFLÉ“ | TRÜFFEL



„TAJARIN“ – FRISCHE PASTA AUS 100 % HARTWEIZENGRIESS |
GRANA-PADANO-CREME | TRÜFFEL
ODER
CREMIGES RISOTTO MIT GRANA PADANO



BIRNENSORBET MIT MOSCATO-GRAPPA



GEGRILLTES BUTTERNUT-KÜRBIS-PAVÉ | KÜRBISKERNCHIPS |
PECORINO-ROMANO-SAUCE | TRÜFFEL



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



AUSWAHL AN SÜSSEM KLEINGEBÄCK

DEGUSTATIONSMENÜ ZUR KOMBINATION MIT TRÜFFELN € 60

GETRÄNKE EXKLUSIVE

Die weißen oder schwarzen Trüffel sind nicht im Menüpreis enthalten und werden in der von Ihnen gewünschten Menge direkt an Ihrem Tisch gewogen und serviert.
Die aktuellen, marktüblichen Preise pro Gramm entnehmen Sie bitte dem Aufsteller auf Ihrem Tisch.

ROHE FISCHGERICHTE

THE AQUARIUM
UNSERE INTERPRETATION VON ROHEM FISCH

€ 55

CARPACCIO UND TARTAR VON UNS ANGEMACHT ODER NATUR
ROTER THUNFISCH | GELBSCHWANZMAKRELE | WOLFSBARSCH | LACHS

€ 32

SCAMPI
AUS DEM NORDOSTATLANTIK (SCHOTTLAND)

€ 7 pro Stück

VIOLET PRAWN
AUS MAZARA DEL VALLO (SIZILIEN)

€ 7 pro Stück

AUSTER
AUSTER KYS MARINE L'ETOILE KALIBER N°03

€ 7,5 pro Stück

AUSTER
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-TATAR | KAVIAR “CALVISIUS TRADITION ROYAL” |
HASELNUSS-MAYONNAISE | SAUCE FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO

€ 40

WARME MEERESFRÜCHTE
(OKTOPUS, JAKOBSMUSCHEL, GARNELE, KALMAR, VENUSMUSCHELN)
GRÜNE BOHNEN | LOTUSWURZEL-CHIPS

€ 33

KANDELKRABBE MIT OLIVENÖL UND ZITRONE
FENCHEL | EDAMAME

€ 36

SEEZUNGENFILET IM SUD VON VENUSMUSCHELN
GRÜNER BROKKOLI | LEICHTE BAGNA CAUDA |
ORANGEN-VINAIGRETTE

€ 30

CONFIERTE ENTENSTOPFLEBER MIT KAKAO
BIRNE IN ROTEM PORTWEIN UND ZIMT | BRIOCHE-TOAST

€ 35

HAUSGEMACHTER ENTENSPECK
TOPINAMBUR-GIARDINIERA | KANDIERTE KUMQUAT | CHICORÉE

€ 28

ERSTER GANG

CARNAROLI RISOTTO „VOM TOPF AUF DEN TELLER“
AM TISCH SERVIERT MIT KLEINEN FISCHEN UND KRUSTENTIEREN
(MIN. 2 PERSONEN)

€ 32 P.P.

FISCHSÜPPCHEN
KNOBLAUCH UND OLIVENÖL | CROSTINI

€ 40

TAGLIOLINI MIT SEEIGEL
SAFRAN | SAUERRAHM | KAVIAR VOM GERÄUCHERTEN HERING

€ 37

MIT BITTERKRÄUTERN GEFÜLLTE RAVIOLI
KURZ ANGEBRATENE ROTBARBE | ABRIEB VON SALZZITRONE |
MOSCOW-MULE-SAUCE

€ 29

GEFÜLLTER GNOCCO ALLA CARBONARA
SCHWARZER TRÜFFEL | GRANA-PADANO-DOP-FONDUE |
BIO-EIGELB | GUANCIALE

€ 32

ZWEITER GANG

GRAND PLATEAU ROYAL

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

€ 75

KURZ ANGEBRATENES STEINBUTTFILET

KÜRBIS-AMARETTI-EMULSION | GESCHMORTER ROTER RADICCHIO

€ 38

OKTOPUS VON DER PLANCHA

KICHERERBSENCREME | GESCHMORTER SCHWARZKOHL | BROTCHIP

€ 38

GEDÄMPFTER HUMMER

WARMER KARTOFFELSCHAUM | TOMATENCONCASSÉE |
ROTE ZWIEBEL | FRITTIERTER SELLERIE

€ 40

FRITTIERTE DORADE UND SCAMPI

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

€ 38

RINDERFILET

PAK CHOI MIT SOJASAUCE | FRITTIERTE PIMIENTOS DE PADRÓN |
KARTOFFELCHIPS

€ 40

LAMMKOTELETTS MIT AROMATISCHEN KRÄUTERN

KASTANIENSAUCE | GERÖSTETE ARTISCHOCKEN

€ 38

DESSERTS

EXOTISCHES TARTELETTE

MANGOFRUCHTFLEISCH | PASSIONSFRUCHTGEL |
VANILLE-NAMELAKA | KOKOS-LIMETTEN-CRÉMEUX

€ 15

WARMER ROSENKUCHEN

LUFTIG-LEICHTE AMARETTO-CREME

€ 15

MONT BLANC (4810 M.)

4 % BAISER | 8 % MANDARINE | 10 % KASTANIE

€ 15

WARMES APFELDESSERT

CALVADOS-CHANTILLY-CREME | APFELPÜREE

€ 15

SCHOKOLADENKUGEL 55% EQUATORIAL VALRHONA

WEICHER KERN | VANILLEEIS

€ 15

REISE NACH KUBA

GANACHE AUS 70 % GUANAJA-SCHOKOLADE |
MIT TABAKBLÄTTERN GERÄUCHERTES EIS | RUMGELEE |
OABIKA-SAUCE

€ 15

EISSORTEN UND SORBETS

EISSORTEN

SCHOKOLADE | VANILLE | HASELNUSS

€ 10

SORBETS

ZITRONE | PASSIONSFRUCHT | GRANATAPFEL |
BIRNE UND MOSCATO-GRAPPA

ZUM LÖFFELN A LA MINUTE ZUBEREITET

€ 10

ZUM TRINKEN MIT WODKA ODER SEKT

€ 14

KÄSE

KÄSEAUSWAHL

FRISCHE UND GEREIFTE KÄSESORTEN

€ 23

GEDECK € 8