



Der Butt goes Riva

Zur Hanse Sail Schiffe gucken und Gourmetküche genießen

Restaurant „Riva“

Samstag, 7. August 2010

60 Personen

18.30 Uhr Empfang

19.00 Uhr Menü

Amuse bouche

Tatar vom Königslachs mit Gurke, Kresse und Sesam

Variation von Elsässer Gänsemastleber „Heiß und Kalt“
mit Apfel, Ingwer und Koriander

Knuspriges vom Bauernhuhn
mit pochiertem Bio-Ei und Paprika-Emulsion

Confiertes Filet vom großen Steinbutt
mit Wildkräutern und Sommerwurzeln

Heimisches Weidekalb
mit frischen Pfifferlingen, Aprikosen und Kalbskopfjus

Arme Ritter mit Stachelbeeren und Sauerrahmeis

Kaffee & Friandises

145 € pro Person inklusive aller Getränke