



∞ RIVERSTYLE MEET & CELEBRATE

Menüvorschläge

Menü „Elbe“

Petersilienrahmsuppe
mit geräucherter Forelle,
Ketakaviar und Kräuter-Dickmilch

Hausgemachte Bratwurst
„Empire Riverside“ vom Grill
mit Apfel-Sauerkraut,
Zwiebelmarmelade
und Stampfkartoffeln

Rote Grütze
mit Schwarzbrotkrokant
und Grießmousse
im Weckglas serviert

EUR 28,00
pro Person

Menü „Nordsee“

Rilette und geräucherte Brust
von der Ente
mit Sellerie-Birnen-Salat
und Walnuss-Vinaigrette

Gedünstetes Dorschfilet
auf Kartoffel-Gurken-Gemüse
an Dillschaum

Schokoladenküchlein
mit Moccamousse
und Orangenkompott

EUR 32,00
pro Person



∞ RIVERSTYLE MEET & CELEBRATE

Menüvorschläge

Menü „Mittelmeer“

Ziegenkäse-Terrine
mit Rosmarin und schwarzen Oliven
auf Antipasti-Gemüsesalat
mit Salsa Verde

Bouillabaisse
mit Fenchel, Sellerie, Rotbarbe
und Dorsch im Weckglas serviert,
dazu Safranrouille und Croûtonstreifen

Lammcarrée, rosa gebraten,
auf Cous-Cous mit Minze,
Ras-el-Hanout und Auberginenpüree

Mandel-Feigentarte
mit Zitronenrahmeis

EUR 36,00
pro Person

Menü „Pacific“

Sushirolle „Empire Riverside“
mit Thunfisch-Tatar und Wildlachs,
dazu Ingwer-Rettich-Salat,
Sesamdressing und Wasabimousse

Gelbe Linsensuppe
mit Kokos-Curry-Schaum,
dazu Wolfbarsch
mit Kreuzkümmelkruste
und Koriander

Kalbsrücken, rosa gebraten
und Scampi vom Grill,
auf Ingwer-Risotto
mit Mango und Basilikum

Zitronengras-Cremebrulée
mit Sternfrucht-Salat

EUR 42,00
pro Person



∞ RIVERSTYLE MEET & CELEBRATE

Menüvorschläge

Menü „Atlantic“

Roh mariniertes Thunfisch-Tatar
auf Rote Bete Salat
mit Meerrettich, Kresse
und Preiselbeerdressing

Geflügelconsommé
mit Hibiskusblüte,
würziger Maispouardenbrust,
Thymian und Lauchzwiebel

Gebratenes Meeräschenfilet
auf Palbohnenchilli
mit süßer Paprika
und eingelegter Zitrone

Im Ganzen gebratener Rinderrücken
auf karibischem „Dirty Rice“
mit gegrillter Ananas und Avocadotatar

Passionsfrucht-Parfait
mit Rum-Kaffee-Muffin
und Kokosschaum

EUR 52,00
pro Person