RIVERO
SCHOONHOVEN

MENÜ

ĜUI . GENIET . GENIESSEN

GANZTÄGIGE KÜCHE . LOUNGE . BAR

RIVERO SCHOONHOVEN

Willkommen bei RIVERO! Hier dreht sich alles um grenzenloses Genießen und das Teilen von gemütlichen Momenten. RIVERO bedeutet „Fluss“ auf Esperanto, der universellen Sprache, die entwickelt wurde, um Menschen aus der ganzen Welt miteinander zu verbinden. Es steht symbolisch für eine Welt ohne Grenzen, in der Vielfalt gefeiert und das gemeinsame Verständnis gefördert wird, unabhängig von der Herkunft.

All dies ist in allem verankert, was wir tun. Der grenzenlose Fluss und das Esperanto sind unsere großen Inspirationsquellen. Auf unserer Speisekarte findest du eine grenzenlose Auswahl an Gerichten, durchdrungen von Einflüssen aus der ganzen Welt. Wir kombinieren dies mit grenzenloser Gastfreundschaft, sodass dein Besuch bei RIVERO zusammengefasst werden kann in: ***Grenzenloses Genießen.***

ĜUI . GENIET . GENIESSEN

EVENTS

Friday vibes DJ abend

Jeden Freitagabend sprudelt und brodelt es bei RIVERO! Dann legen die DJs von Taste The Party von 21:00 bis 00:00 Uhr auf. So läutest du das Wochenende noch geselliger ein!

*High Tea

Gute Gesellschaft, Tee und köstliche süße sowie herzhafte Snacks, ganz im RIVERO-Stil, sind die idealen Zutaten für einen schmackhaften und gemütlichen Nachmittag. 31,5 € p.P.

*High Wine

Der High Wine bei RIVERO vereint Wein, Speisen und Gemütlichkeit. Genießen Sie 3 exquisite Weine und passende Bites. Die Weine werden in der Geschmacksintensität aufeinander abgestimmt, sodass ein ausgewogenes Gesamtbild entsteht. 42,5 € p.P.

*Private Fine Dining

Erleben Sie RIVERO’S Private Fine Dining! In unserem Private Dining Room genießen Sie in einem intimen Ambiente ein überraschendes kulinarisches 6-Gänge-Dinner mit passenden Weinen. Genießen Sie ein abendfüllendes gastronomisches Erlebnis in Bezug auf Wein und Speisen. Für 4 bis 10 Personen, 95 € p.P.

Private dining room

Unser Wintergarten verfügt über einen abtrennbaren Raum: den Private Dining Room. Dieser Raum kann nicht nur für private Abendessen, sondern auch für reizarmes Mittag- oder Abendessen oder als Besprechungsraum reserviert werden.
Fragen Sie uns gerne nach den Möglichkeiten.

Diese Arrangements müssen 2 Tage im Voraus reserviert werden!

LUNCH
12.00 - 16.00

Wir beginnen unsere Mittagskarte mit Cor's Croute. Cor's Croute ist ein ursprünglich schweizerisches Gericht und wurde auf freundliche Bitte von Cor, einem der Mitbegründer von RIVERO, in die Mittagskarte aufgenommen.
Die Croute wird in einer gusseisernen Pfanne serviert. Die Brotscheiben sind dick belegt mit Schinken und Gruyère-Käse, wandern dann in den Ofen – und obendrauf kommen zwei leckere Spiegeleier.
Wie in der Schweiz dürfen Silberzwiebeln und Gewürzgurken natürlich nicht fehlen.

Ei

Cor's Croute® | Schinken | Gruyère-Käse | Spiegelei | Tischgemüse 16
Uitsmijter | Stolweitjes | Käse | Schinken | Speck (pro Topping +3) 9
Tamago | Japanische Eierrolle | Toastbrötchen | Yuzu-Mayonnaise | knuspriger Speck 16
Rührei | Trüffel | Pilze | Schnittlauch 11
Rührei | Räucherlachs | Lachskaviar | Schnittlauch 13

Suppe

Biologische Trostomate | mit oder ohne Bällchen | hausgemachte Suppenbällchen | saure Sahne | Blätterteigstange mit altem Stolwijker Käse 6,5
Suppe des Tages | Brot & Butter 6,5

Brot

Hüttenkäse | Tomate | Gurke | Zwiebel | Eisbergsalat | Oregano | Sarawak-Pfeffer | knuspriges Ei 14
Lachs | geräuchert | japanische Mayonnaise | Little Gem Salat | Ei | rosa Pfefferbeeren | eingelegter Rettich 15
Carpaccio | Trüffelmayo | Rucola | Speckwürfel | alter Stolwijker Käse 14,5

Brot warm

Tuna Melt | Thunfischsalat | Cheddar | rote Zwiebel | Kapern | Ketchup 13
„Sloppy Joe" | geröstetes Burgerbrötchen | würziges Rinderhackfleisch | Pickles & Salat 12
Burrata | Tomatensalsa | Oliven-Crumble | Rucola | Pesto-Mayonnaise 15
Kroketten auf Floorbread | Wahl zwischen **vegan**, Käse oder Rindfleisch 12

Essen-Salate

Salat servieren wir mit Brot & gesalzener Butter. Extra Pommes +3

Holländischer Ziegenkäse | Honig | Pekannüsse | Feige & Rosine | süßsaure Gurke | Holunderblütendressing 16
Caesar | Hähnchenschenkel | römischer Salat | Stolweitje | Sardellen | Knoblauchdressing | Brotwolken | Parmesan *(extra gamba's +* 6) 16

Plates

12 Uhr | Floorbread & Kroket nach Wahl | Tostada Käse | Salat Stolweitjes | Suppe des Tages | Spicy Shot 16

Fish & Chips | saure Mayonnaise | Malzessig | geräuchertes Paprikasalz 19

Rivero's Kapsalon | geröstete Hähnchenschenkel | Pommes | junger Gouda | Rohkost | Knoblauchsoße | Chipotle-Mayonnaise 19

Club House Steak Sandwich | Rinder Entrecôte | Speck | Trüffelmayo | Spiegelei | Twister Fries & Ketchup 22

Okonomiyaki | Smoky Pulled Pork | Okosauce | Sesamschnee | Frühlingszwiebel 18

Poké Bowl | Knusprige Garnele | Avocado | Wakame | Edamame | Radieschen | Kewpie-Mayonnaise | Furikake 19

Burgers

Smash Old School Double Sliders | Pickles | Tomate | smoky BBQ-Sauce | Salat | Cajun Twister Fries 21

Crispy chicken | Eisbergsalat | Pickles | Andalouse-Soße | Cheddar | Joppie-Fritten 21

Vegan | eingelegter, würziger Rotkohl | veganer Cheddar | BBQ-Sauce | Pickles | Süßkartoffelpommes 20

No Waste

Unsere Gerichte schmecken am allerbesten mit richtigem Appetit und leerem Magen. Aber manchmal sind die Augen einfach ein bisschen größer – und dann geben wir die Reste gerne mit nach Hause. Nicht nur, weil wir keine Verschwendung mögen, sondern auch, weil jedes Gericht eine zweite Chance verdient. Also: Nimm's ruhig mit … und genieße es zu Hause noch einmal.

#NoFoodWaste #Resteverwertung #ZumMitnehmen #Nachgenuss

Pommes

RIVERO-Pommes | beurre noisette | Parmesan | Schnittlauch 7

Süßkartoffel | Chilis | vegane Mayo 7

Cajun Twister | Chipotle-Mayo 7

Bali-Stil | scharfe Sauce aus Kokosnuss und Erdnüssen | Rempejek 8

Information Allergene

Haben Sie eine Lebensmittelallergie? Lassen Sie es uns wissen!
Unsere Köche sind versiert im Umgang mit den meisten Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten.
Sie sehen es als Herausforderung, unter allen Umständen restaurantwürdige Gerichte zu servieren.

Glutenfreie Karte

Für Glutenallergie, -unverträglichkeit und Zöliakie gibt es eine separate Speisekarte. Fragen Sie unsere Mitarbeiter danach.

Abendessen

Gemeinsam Teilen, Grenzenlos Genießen

17.00 - 21.00

Lust auf mehrere feine, kleine Gerichte?
Dann wähle aus den untenstehenden Starters und Share-Gerichten.
RIVEROs „Klassiker“ und die Chef Choices können ebenfalls zu den „Zum Teilen“-Gerichten hinzugefügt werden.
Alles ist möglich und alles ist erlaubt – also kombiniere ganz nach Herzenslust!

Starters

Brot & Aufstriche	8
Cebo Iberico (80 g) | Tomaten-Knoblauchbrot	20
Austern Matsuhisa (pro Stück) | Lachskaviar | Koriander	5
Austern Classic (pro Stück) | Rotweinessig | Zitrone | Schalotte	4
Ziegenkäse-Kroketten (5 Stück) | Honigsenf	12
Garnelenkroketten (5 Stück) | Cocktailsauce | Petersilie	12
Chorizo-Kroketten (5 Stück) | rote Currymayo | Chili-Schnee	12

Gerichte

Quesadilla | Pulled Pork | Cheddar | Jalapeño | Tomatensalsa	13
(Vegetarisch? Natürlich!)	7
Loaded Nachos | würziges Rinderhackfleisch | Avocado | saure Sahne | Tomatensals **(Vegetarisch? Natürlich!)**	13 9
Corn Ribs | knusprig | Tex-Mex-Style | gratiniert mit Desperado | Loomi-Zeste | Chipotle-Dip	15
Burrata | Tomatensalsa | Oliven-Crumble | Rucola | Pesto-Mayonnaise	16
Linguine (Pasta) | Bottarga | al Limone | holländische Nordseegarnele | geröstete Brotkrumen	17
Risotto | Pilze & Trüffel | geräuchertes Eigelb | Parmesan-Schaum (extra Garnelen +6)	14
Huhn & Curry | knusprige Flügel | würziger Curry-Dip | gepuffter Reis | Ananas-Chutney	15
Waldmöhre | karamellisiert | Joghurt & Limette | Dukkah | Shiso	8
Hybride | geschmorte Kalbsbacke & Austernpilze | knusprig gebraten | Sauce Foyot | Petersilienpulver | Kartoffel-Croutons	17
Königsröhrling (Pilz) | à la Meunière | braune Butter | Petersilie | Kapern | Zitrone | Parmesan	14
„Local“ Lobster Rolls (3 Stück) | Drachenmayonnaise	14
Aubergine | süß-sauer | geröstet | Miso | Knoblauchchips | Sesam	14
Hausgemachte Yakitori (5 Stück, 200 g) | vom Hibachi-Grill | Teriyaki | rote Paprika | Frühlingszwiebel	14
Schweinebauch | sanft gegart | Piccalilly-Mayo | Ketan Pedis	14
Rindfleisch-Spieß (5 Stück, 200 g) | hausgemacht | vom Hibachi-Grill | Sambal Matah	20
Blumenkohl | geröstet | braune Butter | herzhafter Haselnusspaste | Chilis	8
Lauch | vom Hibachi-Grill | Teriyaki-Glasur | Knoblauchchips	8
RIVERO-Pommes | beurre noisette | Parmesan | Schnittlauch	7
Süßkartoffelpommes | Chilis | vegane Mayo	7
Cajun Twister Fries | Chipotle-Mayo	7
Bali-Stil Pommes | scharfe Sauce aus Kokosnuss und Erdnüssen | Rempejek	8

RIVERO'S Tasting

Bist du ein echter Feinschmecker und liebst Überraschungen? Dann entscheide dich für die RIVERO Tasting. Unsere Köche stellen eine tolle Auswahl von zwei mal fünf Gerichten zusammen. Nicht nur Gerichte von der Karte, sondern auch neue, überraschende Kreationen.
Lass dich überraschen und genieße es ganz anders!
60 p.P.

RIVERO'S Klassiker

Einst als Vor- oder Hauptgericht gestartet, heute nicht mehr wegzudenken. Diese Gerichte haben sich bewährt und tragen mittlerweile mit Stolz das Prädikat: RIVERO'S Klassiker.

Lachs | geräuchert | Tatar | Meerrettichschaum | Wasabi-Crunch 15
Carpaccio | alter Stolwijker | Speck | Trüffelmayo | Schnittlauch | Rucola 14
Biologische Tomatensuppe mit oder ohne Bällchen | hausgemachte Suppenbällchen | saure Sahne | Blätterteigstange mit altem Stolwijker Käse 6,5
Risotto | Pilz & Trüffel | geräuchertes Eigelb | Parmesan-Schaum 14
(extra Garnelen + 5 €)

Dry-aged Rübe-Stück | vegane Jus | Haselnüsse | Kräutersalat | RIVERO-Pommes 20
Hähnchenschenkel | knusprig gebraten | würzige Erdnuss- und Kokossauce | marinierte Gurke | Knoblauchchips | RIVERO-Pommes 23
Pommes Rendang | rote Currymayo | knusprige Glasnudeln | Pulver aus Zitronengras | Pommes 22

Essen-salate

Salat servieren wir mit Brot & gesalzener Butter. Extra Pommes + 3

Holländischer Ziegenkäse | Honig | Pekannüsse | Feige & Rosine | süßsaure Gurke | Holunderblütendressing 16
Caesar | Hähnchenschenkel | römischer Salat | Stolweitje | Sardellen | Knoblauchdressing | Brotwolken | Parmesan *(extra gamba's +* 6) 16

Information Allergene

Haben Sie eine Lebensmittelallergie? Lassen Sie es uns wissen!
Unsere Köche sind versiert im Umgang mit den meisten Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten.
Sie sehen es als Herausforderung, unter allen Umständen restaurantwürdige Gerichte zu servieren.

Glutenfreie Karte

Für Glutenallergie, -unverträglichkeit und Zöliakie gibt es eine separate Speisekarte. Fragen Sie unsere Mitarbeiter danach.

Burgers

Smash Old School Double Sliders | Pickles | Tomate | smoky BBQ-Sauce | Salat | Cajun Twister Fries — 21

Crispy chicken |Eisbergsalat | Pickles | Andalouse-Soße | Cheddar | Joppie-Fritten — 21

Vegan | eingelegter, würziger Rotkohl | veganer Cheddar | BBQ-Sauce | Pickles | Süßkartoffelpommes — 20

Chefs Choice

Unsere Fleisch- und Fischgerichte wechseln täglich und sind inspiriert von den Marktangeboten. Die Dry-Aged-Produkte sind je nach Reifungsprozess erhältlich. Diese Gerichte servieren wir mit RIVERO-Pommes.

Tagesfisch	Tagespreis
Metzgerstück	Tagespreis
Dry Aged Specials	Tagespreis
Limited Edition	Tagespreis

***Dry Aging** ist ein Prozess, bei dem Fleisch oder Fisch unter kontrollierten Bedingungen über einen Zeitraum von mehreren Wochen gereift wird. Während dieses Prozesses wird das Fleisch kontrollierter Luftfeuchtigkeit, Temperatur und Luftzirkulation in einem speziellen Kühlschrank ausgesetzt. Dies fördert den enzymatischen Abbau des Muskelgewebes, was zu einer Intensivierung des Geschmacks und einer zarten Textur führt. Das Endprodukt, Dry Aged Fleisch, ist bekannt für sein tieferes Geschmacksprofil, seine buttrige Textur und seine einzigartigen Aromen. Wirklich etwas für Feinschmecker und Liebhaber von Qualitätsfleisch.*

Dabei

Salat Bowl — 7

Blumenkohl | geröstet | braune Butter | herzhafter Haselnusspaste | Chilis — 8

Lauch (Vegan) | vom Hibachi-Grill | Teriyaki-Glasur | Knoblauchchips — 8

Bospeen | gekarameliseerd | yoghurt & limoen | dukkah | shiso — 8

Pommes

RIVERO-Pommes | beurre noisette | Parmesan | Schnittlauch — 7

Süßkartoffel | Chilis | vegane Mayo — 7

Cajun Twister | Chipotle-Mayo — 7

Bali-Stil | scharfe Sauce aus Kokosnuss und Erdnüssen | Rempejek — 8

DESSERTS

Scoops: Kugeln Eis nach Wahl Wählen Sie aus verschiedenen Geschmacksrichtungen	pro kugel	3
Coffee Brainfreeze I Karamelleis I Schlagsahne I Cookie Crumble		10
Coupe Romanoff I Erdbeeren I Wodka & schwarzer Pfeffer I Erdbeersorbet I Erdbeerschaum		14
Frozen Yogurt I kandierte Buddha's Hand I Kondensmilch-Miso-Crème		10
Klassisches Sorbet I frisches Obst I Sirup I Sprudelwasser mit Zitrone I Schlagsahne		10

auch lecker

Sweetbite I Süße Leckerei von Bäcker Kok I Vanilleeis IObst I Schlagsahne		8,5
Torte I Wählen Sie aus unserer Torten-Auswahl aus der Torten-Vitrine	ab	4,5

Kaffee+

Affogato Espresso I Vanilleeis I Cantuccini (Baileys - Tia Maria - Frangelico - Amaretto +4)	7
Espresso Martini (kalt) Wodka I Kahlúa I Espresso	12
DOM Benedictine Kaffee DOM Benedictine I Schlagsahne	9
Irish Coffee Jameson Whiskey I Schlagsahne	9
Italienischer Kaffee Amaretto I Schlagsahne	9
Spanischer Kaffee Licor 43 / Tia Maria I Schlagsahne	9
Französischer Kaffee Grand Marnier / Cointreau I Schlagsahne	9
Mexikanischer Kaffee Tequila & Kahlúa I Schlagsahne	9

Folge uns

@rivero_schoonhoven

RIVERO sprudelt und ist immer in Bewegung! Werde Mitglied und sei als Erster informiert über What's Cooking at RIVERO und genieße tolle Mitglieder-Extras. Melde dich über den QR-Code an.

www.riveroschoonhoven.nl