



MENÜ

ÊUI . GENIET . GENIESSSEN

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 brodeln 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 herzhaftes 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	11,5
Rührei Räucherlachs Lachskaviar Schnittlauch	13,5

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

Surinamischer Eiersalat Habanero-Sambal Straucherbsensalat & geröstete Erdnüsse	14,5
Lachs geräuchert japanische Mayonnaise Little Gem Salat Ei rosa Pfefferbeeren eingelegter Rettich	15,5
Carpaccio Trüffelmayo Rucola Speckwürfel alter Stolwijker Käse	15

Brot warm

Tuna Melt Thunfischsalat Cheddar rote Zwiebel Kapern Ketchup	14
„Sloppy Joe“ geröstetes Burgerbrötchen würziges Rinderhackfleisch Pickles & Salat	12,5
Burrata Tomatensalsa Oliven-Crumble Rucola Pesto-Mayonnaise	15
Kroketten auf Floorbread Wahl zwischen vegan , Käse oder Rindfleisch	12
Cubano Pulled Pork Weißkohl im „Mojo“-Stil Gruyère-Käse Schinken Senf-Mayo	15

Essen-Salate

Salat servieren wir mit Brot & gesalzener Butter. Extra Pommes +3,5

Holländischer Ziegenkäse Honig Pekannüsse Feige & Rosine süßsaure Gurke Holunderblütendressing	16,5
Caesar Hähnchenschenkel römischer Salat Stolweitje Sardellen Knoblauchdressing Brotwolken Parmesan (<i>extra gamba's</i> + 6)	16,5

Plates

12 Uhr Floorbread & Kroket nach Wahl Tostada Käse	16
Salat Stolweitjes Suppe des Tages Spicy Shot	
Fish & Chips saure Mayonnaise Malzessig geräuchertes Paprikasalz	19
Rivero's Kapsalon geröstete Hähnchenschenkel Pommes	19
junger Gouda Rohkost Knoblauchsoße Chipotle-Mayonnaise	
Club House Steak Sandwich Rinder Entrecôte Speck	22
Trüffelmayo Spiegelei Twister Fries & Ketchup	
Okonomiyaki Smoky Pulled Pork Okosauce Sesamschnee Früh- lingszwiebel	18,5
Buddha Bowl Tahini-Dressing Avocado würziger Rotkohl	18,5
klebriger Tempeh Wakame Edamame Sesam Curry-Kohl	

Burgers

Smash Old School Double Sliders Pickles Tomate	21
smoky BBQ-Sauce Salat Cajun Twister Fries	
Knuspriges koreanisch gewürztes Hähnchen Curry-Kohl	21
Gochujang-Glasur Salat eingelegte Gurke Yuzu-Mayo Pommes	
Vegan eingelegter, würziger Rotkohl veganer Cheddar BBQ-Sauce	20
Pickles Süßkartoffelpommes	

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
Loaded Fries Quattro Formaggi Oregano Grüner Ketchup	10

2-Gänge-Lunch

*Für alle, die ausgiebig zu Mittag essen möchten!
Unser 2-Gänge-Lunch besteht aus einer schönen Vor- und Hauptspeise, gefolgt von Kaffee oder Tee mit einer süßen Kleinigkeit.
€29,50 p.P.*

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 Schalott	4

Gerichte

Quesadilla Pulled Pork Cheddar Jalapeño Tomatensalsa	13
(Vegetarisch? Natürlich!)	7
Loaded Nachos würziges Rinderhackfleisch Avocado saure Sahne Tomatensals (Vegetarisch? Natürlich!)	13
Möhren (vegan) karamellisiert Quark & Limette Dukkah Shiso-Blatt	8
Frühlingsrolle (3 Stück) Le Petit Doruvael Käse würzig-cremiger Käse getrockneter Pfirsich & Habanero grüner Tee Orange	16
Thunfisch knuspriges Naan eingelegte rote Zwiebel Jalapeño Koriander Lollo Verde Tigermilch Avocado	18
Burrata Tomatensalsa Oliven-Crumble Rucola Pesto-Mayonnaise	16
Ziegenkäse-Kroketten (5 Stück) Honigsenf	12
Garnelenkroketten (5 Stück) Cocktailsauce Petersilie	12
Chorizo-Kroketten (5 Stück) rote Currymayo Chili-Schnee	12
Risotto Pilze & Trüffel geräuchertes Eigelb Parmesan-Schaum (extra Garnelen +6)	14
Korean spiced wings Curry-Kohl Gochujang-Glasur Sesam roher Lauch	15
Entenkeule „pulled“ und anschließend knusprig gebraten Buchweizen-Knuspertuile	16
Gyoza (5 Stück) Garnele Ponzu Flusskrebstatar fermentierte Knoblauchmayo Lachskaviar Sepia-Krupuk	17
Gnocchi (vegan) Kürbis & rote Miso gepuffte Kürbiskerne grober Brunnenkresse	11
Hybride geschmorte Kalbsbacke & Austernpilze knusprig gebraten Sauce Foyot Petersilienpulver Kartoffel-Croutons	17
Kohl geröstet Nduja-Creme & Crumble Bagna Cauda geräucherte Mandel	14
„Local“ Lobster Rolls (1 Stück) Drachenmayonnaise	3,5
Aubergine süß-sauer geröstet Miso Knoblauchchips Sesam	14
Hausgemachte Yakitori (5 Stück, 200 g) vom Hibachi-Grill Teriyaki rote Paprika Frühlingszwiebel	14
Schweinebauch Piccalilli würzige Kataifi Schnittlauch	14
Schweinebäckchen karamellisiert Cornflakes & süße Ketjap salzige Gemüse	17
Blumenkohl geröstet braune Butter herzhafter Haselnusspaste Chilis	8
Lauch vom Hibachi-Grill Teriyaki-Glasur Knoblauchchips	8
Toast“ Pilz (3 Stück) Gruyère-Käse luftige Béchamel Duxelles	15
Dry aged beef to share	tagepreis
Und vergessen Sie auch nicht unsere köstlichen RIVERO-Pommes – perfekt als Beilage.	

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 Stoltwijker Speck Trüffelmayo Schnittlauch Rucola	14
Biologische Tomatensuppe mit oder ohne Bällchen hausgemachte Suppenbällchen saure Sahne Blätterteigstange mit altem Stoltwijker Käse	6,5
Risotto Pilz & Trüffel geräuchertes Eigelb Parmesan-Schaum (extra Garnelen + 5 €)	14
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 + 3,5

Holländischer Ziegenkäse Honig Pekannüsse Feige & Rosine süßsaure Gurke Holunderblütendressing	16,5
Caesar Hähnchenschenkel römischer Salat Stoltweite Sardellen Knoblauchdressing Brotwolken Parmesan (extra gamba's + 6)	16,5

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
Knuspriges koreanisch gewürztes Hähnchen Curry-Kohl Gochujang-Glasur Salat eingelegte Gurke Yuzu-Mayo Pommes	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 gekarameliseert yoghurt & limoen dukkah shiso	8
Gnocchi (vegan) Kürbis & rote Miso gepuffte Kürbiskerne grober Brunnenkresse	11

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
Loaded Fries Quattro Formaggi Oregano Grüner Ketchup	10

DESSERTS

Scoops: Kugeln Eis nach Wahl	pro kugel	3
Wählen Sie aus verschiedenen Geschmacksrichtungen		
Choco Loaded verschiedene Zubereitungen mit und		10
aus Schokolade		
Zilverstad-Trifle Kaffee-Karamellbonbons & Butter-		14
toffee eingeweichte Pflaumen Fonteyn-Kuchen		10
Schlagsahne		
Käse Auswahl aus dem Groene Hart Apfel- und		10
Birnensirup Nuss-Feigenbrot		
Klassisches Sorbet frisches Obst Sirup		10
Sprudelwasser mit Zitrone Schlagsahne		

auch lecker

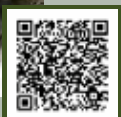
Sweetbite Süße Leckerei von Bäcker Kok		8,5
Vanilleeis Obst Schlagsahne		
Torte Wählen Sie aus unserer Torten-Auswahl	ab	4,5
aus der Torten-Vitrine		

Kaffee+

Affogato		7
Espresso Vanilleeis Cantuccini		
(Baileys - Tia Maria - Frangelico - Amaretto +4)		
Espresso Martini (kalt)		13
Wodka Kahlúa Espresso		
DOM Benedictine Kaffee		9
DOM Benedictine Schlagsahne		
Irish Coffee		9
Jameson Whiskey Schlagsahne		
Italienischer Kaffee		9
Amaretto Schlagsahne		
Spanischer Kaffee		9
Licor 43 / Tia Maria Schlagsahne		
Französischer Kaffee		9
Grand Marnier / Cointreau Schlagsahne		
Mexikanischer Kaffee		9
Tequila & Kahlúa Schlagsahne		

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