

DAS DORF AM SEE ...



Herzlich Willkommen im Restaurant Rivage

Hausaperitif

Unsere Tagesempfehlung	8,50 €
Auch alkoholfrei	7,50 €

Traditionelles

„Sprizz de Cassis“	8,00 €
Cassis, Roséwein, Beeren	

Aperol Sprizz	8,00 €
Aperol, Prosecco, Mineralwasser	

Erfrischendes

„Hubertus Limonade“	4,80 €
Johannisbeeren-Sirup, Zitronensaft, frische Minze	

Kennen Sie schon unseren Businesslunch?

Ein täglich wechselndes 2-Gang Menü für eilige Genießer	p. P.	23,00 €
Alternativ dazu bieten wir unser reichhaltiges Lunchbuffet an	p. P.	27,00 €
Jeweils von Montag bis Freitag von 12.00 - 14.00 Uhr		

Die Dorfbewohner wünschen Ihnen entspannende & genussvolle Momente im Dorf am See.

Unsere vegetarischen Gerichte haben wir für Sie mit der Paprika gekennzeichnet.



Bitte beachten Sie unseren jeweiligen Küchenschluss um 14:00 und um 21:00 Uhr, gerne nehmen wir Ihre letzte Bestellung (1 Gang) spätestens 15 Min. vorher entgegen.

Unser Restaurant schließt um 23:00 Uhr.

DAS DORF AM SEE ...



Vitalmenü

Wir stehen für eine gesunde Dorfküche und das bedeutet für uns weitaus mehr als nur Frische und Qualität. Unsere hervorragende klassische Küche wird nun begleitet von der „menschgerechten“ Ernährung.

Menschgerecht bedeutet, dass wir Lebensmittel verwenden, die unser Immunsystem seit vielen zehntausend Jahren kennt und gut verträgt. Dabei verzichten wir möglichst auf Zusatzstoffe, Zucker und moderne Getreidesorten.

Wichtig ist, dass es hier nicht nur um Nährwerte, sondern hauptsächlich um die positive Wirkung auf unser Immunsystem und Stoffwechsel geht.

Unsere „Vitalküche“ ermöglicht es, puren Genuss mit einer gesunden Lebensweise unkompliziert zu verbinden.

Ceviche von der Avocado mit
Granatapfelvinaigrette & Heidelbeerlachs

13,50 €



Karottensuppe mit Koriander
Wasabicreme & Croutons

8,00 €



Supreme vom Marensin Maishähnchen
mit Thymianjus Wildem Brokkoli &
Pastinackenstroh

24,50 €



Warmer Zartbitter-Walnusschokoladenkuchen
mit Apfel-Matcha Tee Eis

12,50 €



4-Gang Menü 52,00

DAS DORF AM SEE ...



Heimatgeschmack und mediterraner Genuss

Vorneweg & zwischenrein

Feldsalat mit Balsamicodressing & Croutons mit Walnuss-Falafel			12,00 €
mit Nordseekrabben			16,00 €
Baby Blattsalate & Antipasti mit weißem Balsamicodressing		klein	8,00 €
		groß	10,00 €
Niederberger Vitello-Saibling			
Tatar vom Kalb mit Creme von geräuchertem Saibling & frittierten Kapern			18,00 €
« Gourmetteller » mit Kartoffelsüppchen, Steinbeißerkaviar, Räucherlachs, Geräucherten Tafelspitz, Ziegenkäse , Baba Ganoush			18,00€
Kalbsleber mit Röstzwiebeln, Wildkräutern & Holunderbeerenessig dressing			17,50 €
Hokkaido- Kürbissuppe mit Kokossahne, Chilli & Garnelenspieß			8,50 €

Hauptgerichte

Wasser

Duo von Zander & Lachs auf Meerrettich-Perlgraupen-Risotto & Wurzelgemüse	26,00 €
Medaillons vom Seeteufel auf süß-saurem Paprika-Spitzkohl mit Kartoffel-Topfennudel	28,00 €

Unser Klassiker

Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte mit kaltgerührten Preiselbeeren, glasiertem Gemüse & Kartoffelröstfritten	22,50 €
Sauerbraten vom Wildschwein mit Granatapfelessig & Serviettenknödel	22,00 €
Geschmorte Ochsenbacken in Spätburgundersauce mit Perlzwiebeln, Speck & Kartoffelstampf	25,00 €

Luft, Wald & Acker

Barbarie-Entenbrust mit Honig-Balsamicosauce wilder Brokkoli & Kartoffel-Trüffelkrapfen	24,50 €
Odenwälder Rehrücken, rosa gebraten, mit Gewürzsauce Preiselbeerbirne, Rosenkohl & Spätzle	32,00 €
Ragout von Wiesenchampignons, Kräuterseitlingen & Pfifferlingen in Rahmkräutersahne mit Linguine & Wildkräutern	16,00 €



DAS DORF AM SEE ...



Carne de La Granja

Premium-Steaks für das Feinschmecker-Herz

Ähnlich wie bei guten Weinen stehen auch bei Steaks Herkunft und Geschmack in direktem Zusammenhang. Dabei ist Argentinien nicht gleich Argentinien. Denn nur ausgewählte Landstriche, die den Rindern ganzjährig bestes Weidegras bieten, garantieren Fleisch von Premium Qualität a la Carne de La Granja.

Grill „Rivage“

Fleisch vom Lavasteingrill aus Argentinien

La Granja Rib Eye mit grüner Pfeffersauce, Speckbohnen & Kartoffelgratin

<i>Lady Cut ca. 220 g</i>	27,50 €
<i>Regular Cut ca. 300 g</i>	34,00 €
<i>Master Cut ca. 400 g</i>	44,00 €

La Granja Entrecôte mit Kräuterbutter, wildem Brokkoli & Ofenkartoffel

<i>Lady Cut ca. 200 g</i>	32,00 €
<i>Regular Cut ca. 250 g</i>	38,00 €
<i>Master Cut ca. 400 g</i>	58,00 €

La Granja Rinderfilet mit Schalottensauce, Pancetta-Spargelbündchen & Runzelkartoffeln

<i>Lady Cut ca. 220 g</i>	33,00 €
<i>Regular Cut 250 g</i>	39,00 €
<i>Master Cut ca. 400 g</i>	59,00 €

DAS DORF AM SEE ...



Zum Abschluss

Valrhona Karamell-Vollmilchmousse mit Kokoseis	12,00 €
Rüblikuchen mit Tahiti-Vanilleeis	10,00 €
Birnentarte mit Mascarponecreme & Espresso-Krokanteis	11,00 €
Eine Kugel Sorbet mit Prosecco aufgegossen Mango, Blutorange, Ananas	6,50 €
„Süßer Moment“ Ein kleines Dessert mit Espresso Nougatmousse mit einer hausgemachten Nussecke	6,00 €

Fränkische Spezialitäten süß & salzig

Schichtdessert von der Zwetschge mit Ganache & Nussstreuseln Buttermilcheis & Eierlikör	9,00 €
Fränkische Käseauswahl vom Affineur Waltmann mit Aprikosensenf & schwarzen Walnüssen	klein 9,00 € groß 12,00 €

Alle Speisen können Spuren von Nüssen enthalten

Bitte informieren Sie uns rechtzeitig über eventuelle Lebensmittelallergien.

Küchenchef JOACHIM ELFLEIN