



TAVERNA

RIVA

SPEISEKARTE

Liebe Gäste,

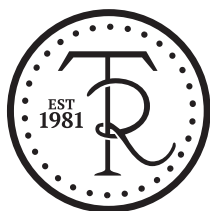
herzlich willkommen in der Taverna Riva, dem Restaurant mit der
längsten Tradition und einzigartiger Küche.

Die Taverna Riva ist eine Verbindung aus traditioneller Kochkunst der
Insel Brač und der dalmatinischen Küche, die dem modernen Gast
angepasst ist.

Unser Wunsch ist es, unseren Gästen die besten traditionellen
Gerichte aus feinsten frischen Zutaten anzubieten, verbunden mit
einem einzigartigen Erlebnis und einem erstklassigen Service, der
von unserer dalmatinischen Gastfreundschaft geprägt ist.

Genießen Sie die Entdeckungsreise durch unsere geheimen
Rezepte!

Familie Eterović



COUVERT

2,00 eur

KALTE VORSPEISEN

KALTE FLEISCH- UND WURSTPLATTE

Geräucherter Rohschinken Pršut, Speck, Schweinenacken Budola
(100 g) 16,00 eur

AUSWAHL AN KÄSESORTEN VON DER INSEL
junger Ziegenhartkäse, Schafskäse, Grana Padano
(100 g) 16,00 eur

PLATTE BRAČ

Geräucherter Rohschinken Pršut, pikante Wurst Kulen,
Speck, Schafskäse, junger Ziegenhartkäse, Grana Padano
für 2 Personen (200g) 32,00 eur

SALZIGE SARDELLEN

mit Zwiebeln und Kapern
(100 g) 14,00 eur

OKTOPUS AUF DALMATINISCHE ART

mit Kirschtomaten, Zwiebeln, hausgemachtem Essig von
der Insel Brač und nativem Olivenöl aus Familienbetrieben
18,00 eur

CARPACCIO DI GAMBERI ROSSO

frische rote Garnelen auf Rukola mit
Zitronen-Orangen-Crème und Balsamicoperlen
32,00 eur

RÄUCHERPLATTE

geräucherter Thunfisch und Schwertfisch mit
Rogen von der kalifornischen Regenbogenforelle
und dem Wandersaibling
(100 g) 22,00 eur

TATAR VON ROTEN GARNELEN

in einer Emulsion aus Zitronen, Orangen und
nativem Olivenöl aus Familienbetrieben
(100 g) 20,00 eur

TATAR VOM MAGERFISCH

mit Kapern und Avocado
(120 g) 20,00 eur

RINDERTATAR

nach Chefkochrezept
(120 g) 22,00 eur

WARME VORSPEISEN

SCHWARZES RISOTTO

vom adriatischen Tintenfisch mit Schalotten, Prošek
und hausgemachtem Essig von der Insel Brač

22,00 eur

GARNELEN-SCAMPI-RISOTTO

mit Zucchini, Kirschtomaten und Safran

22,00 eur

GNOCCHI MIT DEM SPEISEKREBS GROSSE SEESPINNE

Krebsfleisch mit geräucherter Bottarga von der Meeräsche

22,00 eur

GNOCCHI VON DER NONA KARMELA

mit dalmatinischer Salsa, Rukola und Schafskäse von der Insel Brač

19,00 eur

TAGLIATELLE VON OMA KATICA

mit gemischten Wildkräutern und Pesto alla Genovese

19,00 eur

FUSSILI MIT TRÜFFELN

mit vier Käsesorten

(Mascarpone, Kuhkäse, Schafskäse und Ziegenkäse)

20,00 eur

SUPPEN

FISCHERSUPPE

mit frischem Fisch und Reis

8,00 eur

RINDERSUPPE

mit Petersilie, Karotten und hausgemachten Suppennudeln

7,00 eur

RUSTIKALE TOMATENSUPPE

mit Kräuterschnaps aromatisiert, serviert mit Mascarpone

7,00 eur

BOUILLABASSE

Fischsuppe mit rauen und glatten Venusmuscheln,
Scampi und Magerfischfilet

25,00 eur

SALATE

SALAT DER INSEL BRAČ

Gurken, Tomaten und dünn geschnittene Zwiebeln
8,00 eur

CAPRESE SALAT

Tomaten aus der Region, Mozzarella, Pesto alla Genovese
12,00 eur

SALAT AUS DEN GÄRTEN DER INSEL BRAČ

Gemüse aus biologischem Anbau mit
hausgemachtem Essig von der Insel Brač und
nativem Olivenöl aus Familienbetrieben
12,00 eur

ROTE BURRATA

mit dalmatinischer Salsa und Oregano
15,00 eur

BUNTE BURRATA

mit roter Beete, Rukola und Nüssen
15,00 eur

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

LANGUSTE NACH FISCHER ART

mit Tomatensauce mit Weißwein, Oliven,
Kapern und Tagliatelle
(350 g) 65,00 eur

GEPULTES HUMMERFLEISCH

mit Tagliatelle und Lachsrogen
75,00 eur

DRUNK FISH ACQUA PAZZA

in Weißwein und Cognac gekochter Magerfisch
(1 kg) 130,00 eur

BOLSKA FRIGADURA

Calamares, Tintenfisch, Fischfilet und Scampi mit Pommes frites und
Tartar Sauce
-für 2 Personen (1 kg) 70,00 eur

BUZARA TAVERNA

Teppichmuscheln, raue Venusmuscheln,
Miesmuscheln, Scampi und Garnelen nach
Buzara Art mit Weißwein und Cognac
für 2 Personen (1 kg) 120,00 eur

FISCHGERICHTE

FRISCHER FISCH

Tagesfang
(1 kg) 115,00 eur

FISCH IM SALZMANTEL

(1 kg) 140,00 eur

LANGUSTE (vom Grill oder nach Buzara Art)

(1 kg) 160,00 eur

FLUNDERSCHNITZEL

mit Trüffelsauce und Wokgemüse
(250 g) 45,00 eur

WOLFSBARSCHFILET

mit Scampisauce und Wokgemüse
(250 g) 38,00 eur

BRODETTO MIT TINTENFISCH UND OKTOPUS

mit Polenta
38,00 eur

GARNELEN mit Blumenkohlpuree

(350 g) 34,00 eur

FISCHSPIESSE NACH ART DER STADT BOL

Jakobsmuscheln, Garnelen, Tintenfisch und Calamares mit Mangold
(350 g) 34,00 eur

ADRIATISCHER MUSCHELMIX NACH BUZARA ART

raue Venusmuscheln, Miesmuscheln, glatte
Venusmuscheln, Teppichmuscheln
(400 g) 28,00 eur

SCAMPI NACH BUZARA ART

in Weißwein-Salsa-Sauce
(350 g) 38,00 eur

SCAMPI VOM GRILL

(350 g) 36,00 eur

OKTOPUS VOM GRILL

mit Mangold
(180 g) 33,00 eur

CALAMARES VOM GRILL

mit Mangold
(250 g) 29,00 eur

FRITTIERTE CALAMARES

mit selbstgemachten Pommes
(250 g) 29,00 eur

FLEISCHGERICHTE

SCHMORGERICHT PAŠTICADA VOM KALB mit Gnocchi
36,00 eur

GULASCH NACH ART DES CHEFKOCHS mit Gnocchi
36,00 eur

LAMMKOTELETT VOM GRILL
Wokgemüse und selbstgemachte Pommes
38,00 eur

RIB-EYE
Wokgemüse und selbstgemachte Pommes
38,00 eur

HÄHNCHENBRUST
Wokgemüse und selbstgemachte Pommes
(250 g) 30,00 eur

NACHSPEISEN

SEMIFREDDO MIT OBST
8,00 eur

SCHOKOLADENKUCHEN
8,00 eur

KÄSE-BLAUBEER-KUCHEN
8,00 eur

PISTAZIENKUCHEN
7,00 eur

OBST- ODER SCHOKOLADENTARTE
7,00 eur

DESSERT RIVA
Feigen von der Insel Brač, gekocht in Rotwein mit Vanilleeis
10,00 eur

EXTRAS

Saucen (Ketchup, Senf, Aioli, Mayonnaise)	3,00 eur
Oliven	4,00 eur
Butter	1,00 eur
Brot	1,00 eur

