

RIVERO

SCHOONHOVEN

MENÜ

ÊUI . GENIET . GENIESSEN

GANZTÄGIGE KÜCHE . LOUNGE . BAR . TERRASSE

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!

Käsefondue am Sonntag

Am Sonntag schmelzen wir die Käsesorten, und es ist möglich, RIVERO'S Käsefondue zu bestellen. Perfekt für die kalten Wintertage und herrlich zum Teilen mit Familie und Freunden. 27 € p.P. Ab 14:00 Uhr.

*High Tea

Gute Gesellschaft, Tee und köstliche süße sowie herzhaft Snacks, ganz im RIVERO-Stil, sind die idealen Zutaten für einen schmackhaften und gemütlichen Nachmittag. 29,5 € 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.

***Diese Arrangements müssen 2 Tage im Voraus reserviert werden!**

LUNCH

12.00 - 16.00

Unsere Mittagskarte ist grenzenlos! Bei RIVERO ist das Mittagessen alles andere als ein Stiefkind. Neben den traditionellen Mittagsgesichten und Platten kannst du jetzt auch aus den Share-Gerichten wählen. Kombiniere nach Herzenslust und lass es dir schmecken!

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 **15**
- 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**
- Suppe des Tages** | Brot & Butter **6**

Brot

- Humus** | marinierte Kichererbsen | geröstete Aubergine | Saubohnen | Feta-Crumble | Zitrone & Minze **14**
- Lachs** | geräuchert | japanische Mayonnaise | Little Gem Salat | Ei | rosa Pfefferbeeren | eingelegter Rettich **15**
- Carpaccio** | Trüffelmayo | Rucola | Speckwürfel | alter Stolwijker Käse **14**

Brot warm

- Tuna Melt** | Thunfischsalat | Cheddar | rote Zwiebel | Kapern | Ketchup **13**
- „Sloppy Joe“** | geröstetes Burgerbrötchen | würziges Rinderhackfleisch | Pickles & Salat **12**
- Flatbread Burrata** | Trüffelsalsa | Maronenchampignons | Rucola **16**
- Kroketten auf Floorbread** | Wahl zwischen **vegan**, Käse oder Rindfleisch **12**

Essen-Salate

Salat servieren wir mit Brot & gesalzener Butter. Extra Pommes + 2,5

- Holländischer Ziegenkäse** | Honig | Pekannüsse | Feige & Rosine | süßsaure Gurke | Holunderblütendressing **15**
- Caesar** | Hähnchenschenkel | römischer Salat | Stolweitje | Sardellen | Knoblauchdressing | Brotwolken | Parmesan (*extra gamba's + 5*) **15**

Plates

12 Uhr Floorbread & Krokett 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 Frühlingzwiebel	18

Burgers

Smash Old School Double Sliders Pickles Tomate smoky BBQ-Sauce Salat Cajun Twister Fries	21
Vegan eingelegter, würziger Rotkohl veganer Cheddar BBQ-Sauce Pickles Süßkartoffelpommes 	20

2-Gänge-Businesslunch

Das 2-Gänge-Businesslunch besteht aus einem Vorspeise- und Hauptgericht und wird mit Kaffee oder Tee abgeschlossen.

Das Menü wird täglich von unseren Köchen zusammengestellt.

Für zusätzliche Privatsphäre ist es möglich, den Private Dining Room zu reservieren.

27,5 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.

Gemeinsam Teilen, Grenzenlos Genießen

12.00 - 21.00

Lust auf mehrere schöne, kleine Gerichte zum Mittag- oder Abendessen? Wählen Sie dann aus den folgenden Share-Gerichten. Jetzt ab 12:00 Uhr bestellbar.

Alles ist möglich und erlaubt! Kombinieren Sie nach Herzenslust.

#AllDayKitchen #SharedLunch #SharedDining

Gerichte

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-Krokette n (5 Stück) Honigsenf	12
Garnelenkrokette n (5 Stück) Cocktailsauce Petersilie	12
Chorizo-Krokette n (5 Stück) rote Currymayo Chili-Schnee	12
Quesadilla Pulled Pork Cheddar Jalapeño Tomatensalsa	13
(Vegetarisch? Natürlich!)	7
Loaded Nachos würziges Rinderhackfleisch Avocado saure Sahne Tomatensalsa	13
(Vegetarisch? Natürlich!)	9
Polenta knusprig Pulled Pork geräucherte Hollandaise Specksalz Fava-Bohnen-Crunch	16
Flatbread Burrata Trüffelsalsa Maronenchampignons Rucola	16
Tempura-Garnelen (5 Stück) spicy Mascarpone Chorizo-Chips	15
Knuspriges Kataifi Süßkartoffel- & Ziegenkäse-Mousse schwarzer Pfeffer & eingelegte Zitrone Dattelkompott Rosenwasser	15
Thunfisch Tataki Jus aus getrockneter Bonito und Limette Wasabi-Crunch pikante Karottensalat	19
Brie knusprig Apfelkraut herzhafter Haselnusspaste eingelegter grüner Apfel & Nashi-Birne	15
„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	12
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
Koreanisch zerdrückte scharfe Gurke 	5
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

Abendessen

17.00 - 21.00


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

Lachs geräuchert Tatar Meerrettichschaum Wasabi-Crunch	15
Carpaccio alter Stollwijker Speck Trüffelmayo Schnittlauch Rucola	14
Biologische Tomatensuppe mit oder ohne Bällchen hausgemachte Suppenbällchen saure Sahne Blätterteigstange mit altem Stollwijker Käse	6
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 + 2,5

Hollandse geitenkaas honing pecannoot vijg & rozijn zoetzure komkommer vierbloesem dressing	15
Caesar kippendijen Romeinse sla Stollweitje ansjovis knoflookdressing broodwolken parmezaan (extra gamba's + 5)	15

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.

Information
Allergene



Burgers

- Smash Old School Double Sliders** | Pickles | Tomate | **21**
smoky BBQ-Sauce | Salat | Cajun Twister Fries
- Vegan** | eingelegter, würziger Rotkohl | veganer Cheddar | BBQ-Sauce | **20**
Pickles | Süßkartoffelpommes 

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

Dry Aged

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 | **8**
Chilis
- Lauch** | vom Hibachi-Grill | Teriyaki-Glasur | Knoblauchchips  **8**
- Koreanisch zerdrückte scharfe Gurke**  **5**

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	2,5 per bol
Wählen Sie aus verschiedenen Geschmacksrichtungen	
RIVERO'S Apfelstreuselkuchen aus dem Ofen (15 Min.)	12
gesalzene Karamell Vanilleeis	
Sirupwaffel-Mousse Karamell Sirupwaffel-Crunch Lemoncurd	10
Dame Blanche Vanilleeis warme Schokoladensauce	12
Klassisches Sorbet frisches Obst Sirup Sprudelwasser mit Zitrone Schlagsahne	9

auch lecker

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

Kaffee+

Affogato	7
Espresso Vanilleeis Cantuccini (Baileys - Tia Maria - Frangelico - Amaretto +4)	
Espresso Martini (kalt)	12
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



Englisch
Deutsch



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