**Beste Gasten,**

Welkom bij RiVers Marnemoende.

RiVers is ons a la carte restaurant op de 1e etage en is onderdeel van Marnemoende.

Onze keuken werkt het liefst met lokale producten en -leveranciers en waar kan met biologische producten.

Wij zijn ervan overtuigd dat u de passie van de lokale ondernemers en onze koks terug proeft op uw bord.

Dagelijks werken wij en onze leveranciers vol overgave om tot een mooi eindproduct te komen en het te verwerken tot mooie gerechten.

Het is te veel om alle producten en leveranciers hier te benoemen maar wij halen graag onze spullen uit de buurt en de streek zit dan ook verweven in onze filosofie.

Geniet u vooral van een leuke ontspannen avond! En mocht u meer willen weten over onze keuken of de streek, schroom niet te vragen aan onze koks of medewerkers zij vertellen u graag alles! Eet smakelijk!

Met culinaire groet,

Team RiVers Marnemoende

**Menu du Chef**

7 gangen 65

6 gangen 58

5 gangen 50

4 gangen 43

3 gangen 35

Op grond van de nieuwe EU-wetgeving zijn wij u verplicht om u te

informeren dat in al onze etenswaren en dranken allergenen (melk, noten, eieren, gluten enz.) kunnen voorkomen.

Zijn er onder u gasten die een allergie hebben, kunt u zich net als afgelopen jaren wenden tot het personeel dat u graag adviseert welke de mogelijkheden zijn betreffende uw keuze van onze menukaart.

**Menu RiVers**
3 gangen diner 36.5
 **Voorgerechten**

**Makreel/ paprika/ komkommer/ biet**

Tartaar van makreel, mousse van makreel, gel van ingelegde paprika, crème fraîche met kruiden en sorbet van rode biet

**Runderhaas/ tomaat/ lardo/ balsamico**

Terrine van runderhaas met lardo, tomaten rellish en stroop van aceto balsamico

**Hoofdgerechten**

**Eend/ mierikswortel/ peen**

Op het karkas gebraden eendenborst met mierikswortel crème, bitterbal van eend, mix van gepofte peen soorten

**Baars/ buikspek/ biet/ peen**

Atlantische zeebaars met zacht gegaard buikspek, honing en dragon, fondant aardappelen, gerookte biet en crème van paarse peen

**Nagerechten**

**Suikerbrood/ Yoghurt/ Vijg/ Most Cuvee**

Wentelteefjes van suikerbrood, boerenyoghurtijs, gebrande vijg

en saus van most Cuvee

**Kaas uit de streek**

Selectie van lokale kazen met bijpassend garnituur

Gelieve voor de hele tafel te bestellen.

Onze gerechten worden bereid met dagverse- en streek producten,
wij vragen u dan ook rekening te houden met de bereidingstijd hiervan.
Kunt u op uw gemak van onze gastvrijheid genieten of bent u juist aan tijd gebonden, laat het ons dan weten en wij houden rekening met uw tijdschema.

**Voorgerechten**

**Kreeft/ krab/ sesam/ appel/ yuzu** 16.5Krokante cilinder met salade van kingcrab en kreeft, appel en Yuzu

**Coquille/ mandarijn/ paddenstoel** 14.5Dungesneden coquille met een dressing van zoete rode wijn en mandarijn, gel van mandarijn, Maitake paddenstoel en gebakken coquille

**Ossenworst/ kalfssukade/ eendenlever** 14.5Marbre van ossenworst, gestoofde kalfssukade en eendenlever met ingelegde uitjes

**Makreel/ paprika/ komkommer/ biet** 12.5Tartaar van makreel, gel van ingelegde paprika, crème fraîche met kruiden en sorbet van zoetzure komkommer en rode biet

**Burrata/ couscous/ paprika/ tempura** 12Gekruide couscous salade met burrata en tempura van groente en paprika coulis

**Runderhaas/ tomaat/ lardo/ balsamico**  11.5 Terrine van runderhaas met lardo, tomaten rellish en stroop van aceto balsamico

**Skrei/ limoen/ Yuzu/ rode biet** 11.5Ceviche van skrei, gegaard in limoen en yuzu met cantharellen en dressing van rode biet

**Oester cru** 3Rauwe oester geserveerd met ui en rode wijnazijn

**Oester gegratineerd** 3.5Rauwe oester gegratineerd met een luchtige schuim

**Hert/ prei/ oesterzwam** 9Bouillon van hert met tortellini van jonge prei, gegrilde bosui en oesterzwam

**Pompoen/ geitenkaas** 8.5Pompoensoep met (ravioli ) van rettich en geitenkaas

**Hoofdgerechten**

**Hertenkalf/ knolselderij/ noten/ schorseneren** 26.5Gebraden hertenkalf met crème van knolselderij, pistache, hazelnoot, aardappelcilinder en gekarameliseerde schorseneren geserveerd met krachtige jus

**Rund/ spek/ bataat/ jus** 25.5Ossenhaas omwikkeld met pancetta, crème van zoete aardappel, seizoensgroenten geserveerd met een saus van paddenstoelen

***Eend/ mierikswortel/ peen*** *23.5**Op het karkas gebraden eendenborst met mierikswortel crème, bitterbal van eend, mix van gepofte peen soorten geserveerd met een jus met een vleugje mokka*

**Kreeft/ appel, knolselderij/ dragon** 32.5
Kreeft uit ons homarium met oma’s rauwkost en huisgemaakte frieten met dragonmayonaise

**Baars/ buikspek/ biet/ peen** 24.5Atlantische zeebaars met zacht gegaard buikspek met honing en dragon, fondant aardappelen, gerookte biet en crème van paarse peen geserveerd met een romige beurre blanc afgemaakt met gerookte boter

**Risotto/ morille/ seizoensgroenten/ kaas** 21.5Vegetarische risotto met morilles en Tete de Moine

***Nagerechten***

**Internationale kazen** 13.5

Selectie van internationale kazen met bijpassend garnituur

**Kaas uit de streek** 12.5

Selectie van lokale kazen met bijpassend garnituur

**Chocolade/passievrucht** 9

Krokante bodem met chocolade crème, panna cotta van passievrucht,

sorbet van passievrucht en sponge cake

**Dessert Menu du Chef** 8.5
Wisselend Dessert van de chef

**Suikerbrood/ Yoghurt/ Vijg/ Most Cuvee** 8.5

Wentelteefjes van suikerbrood, boerenyoghurtijs, gebrande vijg

en saus van most Cuvee

**Koffie/ Thee/ Zoetigheid** 7

Koffie of potje verse thee naar keuze met ruim assortiment friandises
Inclusief tweede kopje koffie of potje thee

**Dessertwijn en port**

Lindenhof, Red Muscadell, South-africa 6.5
Steffen Beerenauslese 6
Casa de la ermita, Monastrell, Jumillia 7.5
Domaine Bellegarde, Jurançon 6

Dow’s Late Bottled Vintage 5.5
Kopke Colheita, 1989 8.5

Pedro Ximénez 7.5

**Cognac, Armagnac, Calvados**
Martel, V. S 5.75
Martel, V.S.O.P. 6.75

Chateau Montifaud, V.S.O.P. 7.5
Remi Martin, X. O 12.5

Cles de Duc, Armagnac 6.75 Busnel, Trois Lys, Calvados 5.75

**Grappa**
Poli, Po, Traminer 8.5
Poli, Po, Moscato 8.5
Poli, Po, Pinot 8.5
Poli, Sarpa 8.5

**Likeuren**Diverse likeuren vanaf 5