

The Rilano

HOTEL HAMBURG



Herzlich Willkommen im Restaurant River View

**Liebe Gäste,
genießen Sie unsere kreativen Cross-Over-Kompositionen aus
nationalen, internationalen, saisonalen und regionalen Köstlichkeiten
und lassen Sie sich in angenehmer Atmosphäre kulinarisch verwöhnen.
Das Team des River View Restaurants verwendet größtenteils Produkte
der Region aber auch internationale Zutaten um Ihnen eine hervorragende Qualität
garantieren zu können.**

**Bei Fragen zu Allergenen, Inhalts- sowie Zusatzstoffen sprechen Sie gerne unser Küchen- &
Serviceteam an. Einen Dokumentationsordner halten wir für Sie bereit.**

Welcome to the Restaurant River View

Dear guests,
enjoy our creative Cross-Over compositions from national, international and
local dishes and let us spoil you in our relaxing atmosphere.
The River View Restaurant team uses mainly local products but although international ingredients
to guarantee excellent quality.

For any inquiries in regards to allergens, ingredients and additives, don't hesitate to ask our
service and kitchen team.

A folder with all information is available on request.

Suppe

Soup

Weißer Tomatensuppe + Scharlottenschaum + Grana Padano-Crostini ^{1/2}

White tomato soup + shallots froth + Grana Padano crostini ^{1/2}

EUR 7,50

Fruchtige Currysuppe + gebratener Garnelen-Paprika-Spieß + Koriander

Fruity curry soup + fried prawn-pepper-skewer + coriander

EUR 9,00

Geflügel Consommé + Hähnchenpraline + Kresse ¹

Poultry Consommé + chicken choc + cress ¹

EUR 7,50

Vorspeisen

Appetizer

Radieschen-Frühlingslauch Terrine + lauwarmes Kartoffelmousse „Hausfrauen Art“ ^{1/3}

Radish-spring onion- terrine + warm potato mousse "housewives style" ^{1/3}

EUR 8,00

Caesar Salad + Croûtons + Sardellenfilets + Grana Padano DOP ¹

Caesar Salad + croûtons + anchovies + Grana Padano DOP ¹

EUR 8,00

+ gebratene Putenstreifen

+ fried strips of turkey breast

EUR 11,50

SEAsar Salad + Croûtons + Sardellenfilets + Grana Padano DOP ¹ + gebratene Riesengarnelen

SEAsar Salad + croûtons + anchovies + Grana Padano DOP ¹

+ king prawns

EUR 14,50

„Hamburger Labskaus“ + Wachtelei + Gabelrollmops ¹

“Hamburg lobscouse” + quail egg + pickled herring ¹

EUR 10,50

Unsere besondere Empfehlung

Our special recommendation

Nordische Kleinigkeiten ^{1/2} + Schwarzbrot vom Finkenwerder Bäcker Körner

“Nordic trifles” ^{1/2} + black bread from local bakery “Körner”

EUR 14,50

Vegetarisch

Vegetarian

Lasagne + Ratatouille-Gemüse + Cherry-Tomaten-Sugo + Grana Padano Schaum 1

Lasagne + ratatouille + cherry tomato sugo + Grana Padano froth 1

EUR 12,50

Vegan

Vegan

Gefüllte Mais-Pfannkuchen + gebratene Pilze + Soja-Trüffel Dip + Salsa Dip 1/3

Stuffed corn Pancakes + fried mushrooms + soya truffle dip + salsa dip 1/3

EUR 13,50

Geflügel

Poultry

Picatta vom Maishähnchen + Linguine + Peperonata + Basilikumschaum 3

Piccata of corn-fed chicken + linguine + peperonata + basil froth 3

EUR 20,50

Besondere Empfehlung von Küchenchef Maik Danowski

Special recommendation of our head chef Maik Danowski

Gebratenes Kaninchenfilet + geschmorte Calvados-Kaki + Morchel Jus + Mille-feuille von Pastinake und lila Kartoffel

Fried fillet of rabbit + braised calvados-khaki + morel gravy + mille-feuille of parsnip and purple potato

EUR 27,50

Weinempfehlung von Julia Kirchwegerer – Anerkannter Berater für Deutschen Wein

*Special wine recommendation from our approved
german wine consultant Julia Kirchwegerer*

2015 Spätburgunder Exclusiv Rosé QbA, Weingut Allendorf, Rheingau, Deutschland	0,2l	EUR 7,80
	0,75l	EUR 29,00
2015 Spätburgunder Exclusiv Rosé QbA, Weingut Allendorf, Rheingau, Germany	0,2l	EUR 7,80
	0,75l	EUR 29,00

Fleisch

Meat

Original Wiener Schnitzel vom Kalb + Gurkensalat + Preiselbeeren +

Bratkartoffeln mit Speck ^{1/3}

„Wiener Schnitzel“ ^{1/3}

Bread crumbed minute steak of veal + cucumber salad + cranberries +
fried potatoes with bacon

EUR 24,50

Geschmorte Lammhüfte + Bohnen-Cassoulet + Kartoffelrösti ¹

Braised haunch of lamb + cassoulet of beans + hash browns ¹

EUR 22,50

Gegrilltes Dry Aged Entrecôte + Café de Paris Butter + Jus + Wildkräutersalat +

Pommes Noisette ¹

Grilled dry aged Entrecôte + Café de Paris butter + gravy + salad of edible wild herbs + pommes
noisette ¹

EUR 32,50

Fisch

Fish

Hamburger Pannfisch ^{1/2/3}

Drei Fischfilets + Bratkartoffeln mit Speck + Dijon-Senf Sauce

Fried fish "Hamburg" style ^{1/2/3}

Three fillets of fish + fried potatoes with bacon + grainy mustard sauce

EUR 22,50

Forelle „Müllerin Art“ + Nussbutter + Spinatknödel + Tomaten Concassée ¹

Trout „à la Meunière“ + brown butter + spinach dumpling + tomato concassée ¹

EUR 21,50

Glückstädter Matjesfilets „Hausfrauen Art“ ^{1/2/3}

+ Bratkartoffeln mit Speck

Fillets of "Glückstädter" sild "housewives style" ^{1/2/3} + fried potatoes with bacon

EUR 15,50

Ganze Finkenwerder Scholle

+ Petersilienkartoffeln + Speckstippe + Beilagensalat ^{1/3}

Fried plaice "Finkenwerder style" + parsley potatoes + bacon bits + side salad ^{1/3}

EUR 22,50

Sous Vide gegartes Seeteufel Bäckli + Orangen-Staudensellerie Gemüse + Petersilien Risotto ¹

Sous Vide cooked cheek of monkfish + orange and celery vegetables + parsley risotto ¹

EUR 24,50

Burger

Burger

Rilano Big Burger ^{1/2}

**Brioche Brötchen + Rindfleisch 190g + Salat + Tomaten + Gurken
+ Zwiebeln + Pommes Frites + Ketchup + Mayonnaise
-auf Wunsch mit Käse überbacken-**

Rilano Big Burger ^{1/2}

Brioche bun + beef 190g + lettuce + tomatoes + gherkins
+ onions + french fries + ketchup + mayonnaise
-with cheese on request-

EUR 17,50

Inklusive Speckstreifen^{2/3}

incl. stripes of bacon ^{S2/3}

EUR 18,00

Sandwich

Sandwich

“The Rilano“ Club Sandwich ^{1/2/3}

**Sandwichtoast + Cocktailsauce + Gurken + Tomaten
+ Speck + Spiegelei + Hähnchenbrust + Pommes Frites**

Club Sandwich „Rilano style“ ^{1/2/3}

Toast + cocktail sauce + cucumber + tomato +
bacon + fried egg + chicken breast + french fries

EUR 13,50

Dessert

Dessert

Hamburger Rote Grütze + Vanilleeis

+ geschlagene Sahne | zubereitet mit Weißwein + Rotwein + Creme de Cassis

Red berry compote „Hamburg style“+ vanilla ice cream

+ whipped cream | made with white wine + red wine + creme de cassis

EUR 6,50

Lauwarmer Schokokuchen + Aprikosenkompott + Vanilleeis ³

Warm chocolate cake + compott of apricot + vanilla ice cream ³

EUR 9,00

Himbeer Törtchen + Limetten Schmand + Krokantsegel

Raspberry cake + lime sour cream + brittle sail

EUR 8,50

Nougat Parfait + Passionsfrucht-Orangen Granite + Karamellhippe

Nougat parfait + orange-passionfruit granite + caramel biscuit

EUR 9,50

Käse

Cheese

Käseauswahl von der Norddeutschen Käsestraße | Backenholzer Rohmilchkäserei +

Senfrüchte + Mango chutney + Brioche ^{1/2/3}

Selection of local cheese + candied fruits in a mustard-flavoured syrup+ mango chutney +

Brioche ^{1/2/3}

EUR 9,50 €

Mövenpick Eis

Mövenpick ice cream

Kreieren Sie Ihren Lieblings-Eisbecher aus den folgen Eissorten:

Create your favorite ice cream cup:

Chocolate chips | Maple Walnuts | Strawberry Cream | Crème Vanilla

Citronen Sorbet | Cassis Sorbet | Waldfrucht Panna Cotta | Crème Pistache

EUR 1,80 pro Kugel / per scoop

Wählen Sie außerdem Ihr Lieblings-Topping:

Choose your favorite topping:

Geschlagene Sahne / whipped cream

Hausgemachte Erdbeersauce / *homemade strawberry sauce*

Waldfruchtsauce ₁ / *forest fruit sauce*₁

Schokoladensauce₁ / chocolate sauce₁

Karamellsauce₁ / caramel sauce₁

Smarties_{1/2} / *smarties*_{1/2}

EUR 0,60 pro Topping / topping

Gemischte Früchte / mixed fruits

EUR 1,50

Unsere regionalen Lieferanten und Partner

Our local suppliers and partners

Bäckerei Körner | Finkenwerder

Die Backstube liegt seit 50 Jahren im Herzen Finkenwerders. Handwerklich wird hier täglich frisches Brot und Brötchen gebacken. Alle Produkte werden mit eigenem Sauerteig hergestellt.

The bakery is located in Finkenwerder since 50 years. All products consist of own produced sourdough and they are still made by hand.

Backensholzer Hofkäserei

Hier wird Käse aus einer wert- und gehaltvollen, ökologischen Milch hergestellt. Das Käsen beginnt bereits auf dem Feld, denn nur aus hochwertigem Futter wird beste Milch gewonnen. Daraus resultiert der aromatische Käse. Backensholzer Käse spiegelt die Frische der Region wieder.

The cheese is made of substantial and ecological milk. The base of the best possible milk is valuable feed for cows. The result is the Backensholzer cheese from Northern Germany.

Cassenshof | Familie Voß Lüneburger Heide

Der Cassenshof liegt im schönen Landstrich der Lüneburger Heide in einem Naturschutzgebiet. Familie Voß versorgt die Region und uns mit leckeren Freilandeiern.

The Cassens-Farm is situated in the beautiful landscape of the Lüneburg Heath, in the middle of a natural reserve. Family Voß provides the region and although us with delicious free range eggs.

Zusatzstoffe:

1 mit Konservierungsstoffe 2 mit Farbstoff/geschwärzt 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Emulgatoren

Additives:

1 with preservatives 2 with food coloring 3 with antioxidant 4 with emulsifiers

Alle Preise sind in EUR, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer & Service.

All prices are in EUR, including VAT & service charge.