



## VORSPEISEN STARTERS

---

1. **Carpaccio vom Rindfleisch** 13,90 €  
*auf Rucola-Nest, Kapern, Pinienkernen und Parmesan Späne*  
**Beef Carpaccio**  
*on rucola, capers, pine nuts and parmesan*
2. **Gegrillter Oktopus** 14,90 €  
*auf Rucola-Nest, mit Kapern und feiner Knoblauchsauce*  
**Grilled Octopus**  
*on rucola with capers and a fine garlic sauce*
3. **Frisches Lachstartar** 14,90 €  
*mit Avocado und Zitronen-Vinaigrette*  
**Fresh Salmontatar**  
*with avocado and lemon vinaigrette*
4. **Manouri Käse** 12,90 €  
*griechischer Käse vom Grill mit „Gantaiji Nest“ und Tomaten-Olivenmarmelade*  
**Manouri cheese**  
*grilled cheese with „Gantaiji nest“ and tamato-olive-jam*
5. **Gambas in Tomaten-Feta-Sauce** 12,90 €  
*mit Paprika*  
**King prawns in Tomato-Feta-Cheese Sauce**  
*with red peppers*
6. **Milfeig Hallumi Käse vom Grill** 8,90 €  
*Blätterteig mit original zypriotischen Kräuterkäse und gegrillten Tomaten mit Blattsalat*  
**Milfeig Hallumi cheese**  
*pañf pastry with original cyprian cheese, grilled tomatoes and salad*
7. **Bruschetta mit getrockneten Feigen mit Brikäse** 7,90 €  
**Bruschetta with dried Figs with Brie Cheese**
8. **Antipasto Riverside** 13,90 €  
*gemischter Vorspeisenteller*  
**Antipasto Riverside**  
*mixed starter plate*
9. **Vitello Tonnato** 12,90 €  
*mit Rucola*  
**Vitello Tonnato**  
*sliced veal with Tunasauce and Rucola*
10. **Carpaccio Riverside** 13,90 €  
*Oktopus Carpaccio aromatisiert mit frischen Kräutern, Erbsenmousse und Rote Beete Mayonnaise*  
**Carpaccio Riverside**  
*Oktopus Carpaccio flavored with fresh herbs, pea musse and beetroot mayonnaise*
11. **Rinder Tartar** 16,90 €  
*aromatisiert mit Rosmarin, rotem Pfeffer, Crispi Gyoza und schwarzem Knoblauch*  
**Beef Tartar**  
*flavored with rosemary, red pepper crsipi Cyoza and black garlic*
12. **Extra Brot** 2,00 €  
**Basket with bred**

## SUPPEN SOUPS

---

13. **Tomaten-Crèmesuppe** 8,90 €  
*mit Frischkäse und Croutons*  
**Tomato Cream Soup**  
*with fresh cheese and croutons*

# SALATE SALADS

21. **Kleiner gemischter Beilagen-Salat** 5,50 €  
*mit hausgemachtem Dressing*  
**Small mixed size Salad**  
*with homemade dressing*
22. **Tomaten mit Büffel-Mozzarella** 10,90 €  
**Tomatoes with Buffalo mozzarella**
23. **Oktopussalat** 13,90 €  
*mit frischem Gemüse und Senf-Vinaigrette*  
**Octopus Salad**  
*with fresh vegetables and mustard vinaigrette*
24. **Salata Rucola** 9,90 €  
*Rucola-Salat mit Parmesan, Cherrytomaten, Pinienkernen und Balsamico*  
**Rucola Salad**  
*with parmesan, cherry tomatoes, pine nuts and balsamico*
25. **Salat Riverside** 13,90 €  
*Johannisbrot mit geriebener Tomaten-Feta-Mousse, aromatisiert mit Thymian und Kapern*  
**Salat Riverside**  
*Carob(Bred) with grated tomato Feta mousse, flavoured with thyme and caper*
26. **Salatteller mit Hähnchen** 13,90 €  
*frischer Salatteller mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Kirschtomaten und Parmesan-Späne*  
**Salad with chicken**  
*fresh salad with grilled chicken breast, cherry tomatoes and parmesan*
27. **Salat Mediterran** 12,90 €  
*mit Rucola, sonnengetrocknete Tomaten, Pienenkernen, gegrillten Auberginen, Halloumi-Käse, Knoblauchbrot mit Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette*  
**Mediterranean Salad**  
*Rucola salad with dried tomatoes, pine nuts, grilled aubergine, halloumi cheese garlic bread and a vinaigrette made of balsamico and olive oil*
28. **Salatteller Tagliata (Rinderfiletspitzen)** 18,90 €  
*mit Rucola, Büffel-Mozzarella, Cherrytomaten, Pinienkernen, sonnengetrockneten Tomaten und Balsamicocreme*  
**Beef fillet salad**  
*with Rucola, Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, pine nuts, dried tomatoes and Balsamicocream*
29. **Rucolasalat mit warmen Ziegenkäse** 14,90 €  
*getrockneten Feigen und Walnüssen*  
**Rucola Salad with warm Goat cheese**  
*dried figs and walnuts*
30. **Krabbensalat** 13,90 €  
*mit Avocado, Sojabohnen und rote Beete*  
**Crab salad**  
*with Avocado, soyabean and red beet*

# PASTA & RISOTTO

31. **Spaghetti mit Tomatensauce und frischem Basilikum** 8,90 €  
**Spaghetti with tomato sauce and fresh basil**
32. **Spaghetti aglio e olio** 8,90 €  
*mit Knoblauchsauce, Peperoncino und Olivenöl*  
**Spaghetti aglio e olio**  
*with garlic sauce & chili peppers*
33. **Spaghetti Carbonara** 11,90 €  
*mit Guanciale und Ei in Sahnesauce*  
**Spaghetti Carbonara**  
*with Guanciale and egg & cream sauce*
34. **Lasagne al forno** 10,90 €  
*mit gemischtem Hackfleisch und Käse überbacken*  
**Lasagne al forno**  
*with minced meat and cheese on gratin*
35. **Tortellini Panna Prosciutto** 9,90 €  
*mit Vorderschinken<sup>5</sup> und Sahnesauce*  
**Tortellini Panna Prosciutto**  
*with pork choulder and cream sauce*
36. **Tagliatelle Gamba in Kirschtomaten-Sauce** 14,90 €  
**Tagliatelle king prawn in cherry tomato sauce**
37. **Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen** 18,90 €  
*Cherrytomaten und frischen Kräutern*  
**Tagliatelle with Beef filet**  
*in cherry tomatoe sauce*
38. **Penne Pollo e Funghi** 13,90 €  
*Rigatoni mit Hähnchenbrustfilet und frischen Champignons in Tomaten-Sahnesauce*  
**Penne Pollo e Funghi**  
*Rigatoni with chicken breast and fresh mushrooms in Tomato-cream-sauce*
39. **Farfalle-Lachsfilet** 13,90 €  
*mit Käse Creme, Dill und Kaiar*  
**Farfalle Salmon filet**  
*with cheese creme, dill and caviar*
40. **Tortelloni** 17,90 €  
*gefüllt mit Steinpilzen in Sahnesauce*  
**Tortelloni**  
*filled with porcini mushrooms and cream sauce*
41. **Risotto Riverside** 12,90 €  
*mit Zucchini, Speck, Weintrauben, Pinienkernen und Dill*  
**Risotto Riverside**  
*with courgettes, bacon, grapes, pine nuts and dill*
42. **Tagliolini** 15,90 €  
*mit Jacobsmuscheln, frischem Salbei, Butter und Zitrone*  
**Tagliolini**  
*with fresh scallops, fresh sage, butter and lemon*
43. **Risotto Steinpilze** 21,90 €  
*mit frischen Steinpilzen und Parmesancreme*  
**Risotto porcini mushrooms**  
*with fresh porcini mushrooms and parmesancreme*
44. **Tagliatelle Trüffel** 21,90 €  
*mit Schwarzer Trüffel und Parmesan*  
**Tagliatelle Truffle**  
*with black truffle and Parmesan*
45. **Kartoffel gnocchi** 13,90 €  
*mit Basilikum Pesto sauce Pinienkerne und Parmesan flakes*  
**Potatoe gnoachi**  
*with Basilikum Pesto sauce Pine kemels and Parmesan flakes*

# PIZZA

51. **Pizza Pane** 6,90 €  
*Pizzabrot mit Tomaten und Kräutern*
- Pizza Pane**  
*Pizza bred with tomatoes and herbs*
52. **Margherita** 9,50 €  
*Tomatensauce und Mozzarella*
- Margherita**  
*with tomato sauce and mozzarella*
53. **Salami** 11,00 €  
*Tomatensauce, Mozzarella und Salami<sup>5</sup>*
- Salami**  
*with tomato sauce, mozzarella and salami<sup>5</sup>*
54. **Prosciutto** 11,00 €  
*Tomatensauce, Mozzarella und Vorderschinken<sup>5</sup>*
- Prosciutto**  
*with tomato sauce, mozzarella and shoulder ham<sup>5</sup>*
55. **Diavola** 12,50 €  
*Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami<sup>5</sup> und Peperoni*
- Diavola**  
*with tomato sauce, mozzarella, spicy salami<sup>5</sup> and pepperonis*
56. **Prosciutto crudo** 14,50 €  
*Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und Parmesan*
- Prosciutto crudo**  
*with tomato sauce, mozzarella, Rucola, Parma ham and Parmesan cheese*
57. **Beluga Lachs** 13,50 €  
*Weißer Pizza mit Mozzarella, Creme fraiche, geräuchertem Lachs, Rucola, Mozzarellakugeln u Olivenöl*
- Beluga Salmon**  
*white Pizza with mozzarella, creme fraiche, smoked salmon, rucola, mozzarella balls and olive oil*
58. **Quattro Stagioni** 13,50 €  
*Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken<sup>5</sup>, Champignons, Peperoni, Oliven und Artischocken*
- Quattro Stagioni**  
*with tomato sauce, mozzarella, shoulder ham<sup>5</sup>, mushrooms, peperoni, olives and artichokes*
59. **Verdura** 11,50 €  
*vegetarische Pizza mit frischem Gemüse, Tomatensauce und Mozzarella*
- Verdura**  
*vegetarian pizza with fresh vegetables, with tomato sauce and mozzarella*
60. **Maria Rosa** 12,50 €  
*Tomatensauce, Mozzarella, Mozzarellakugeln, Kirschtomaten und Rucola*
- Maria Rosa**  
*with tomato sauce, mozzarella, Mozzarella balls, cherry tomatoes and Rucola*
61. **Riverside** 13,50 €  
*Tomatensauce, Büffel-Mozzarella, Hähnchenbruststreifen und frisches Basilikum*
- Riverside**  
*with tomato sauce, buffalo mozzarella, chicken breast strips and fresh basil*
62. **El Greco** 13,50 €  
*mit Tomatensauce, Feta, Zwiebeln, Paprika, Oliven und Oregano*
- El Greco**  
*with tomato sauce, Feta cheese, onions, peppers, olives and oregano*
63. **Vulkan** 18,00 €  
*Tomatensauce, drei Käsesorten, Salami, Vorderschinken, Champignons, Rucola*
- Volcano**  
*with tomato sauce, three sorts of cheese, salami, ham, mushrooms and rucola*

# FLEISCH MEAT

- 71. Hähnchenbrustfilet** **15,90 €**  
*- in Marsala Wein-Pilzsauce mit Kartoffeln /oder  
- in Mandelsauce mit Wildreis und Salat*
- Chicken breast**  
*- served in Marsala wine-mushroomsauce, with potatoes /or  
- with Almond-sauce, wild rice and salat*
- 73. Kalbsleber vom Grill** **20,90 €**  
*mit Rosmarin-Babykartoffeln und Salat*
- Grilled Calf's liver**  
*with Rosemary-Baby potatoes and salad*
- 74. Argentinisches Rinderfilet** **28,90 €**  
*(200 gr.) mit Backkartoffeln, Kräuterbutter  
und gemischtem Salat*
- Argentinean Beef filet**  
*(200 gr.) served with roast potatoes, herbed butter  
and mixed salad*
- 75. Argentinisches Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce** **29,90 €**  
*(200 g) dazu Backkartoffeln und gemischter Salat*
- Argentinean Beef filet  
served in a green pepper sauce**  
*(200 g) with roast potatoes and salad*
- 76. Lammcarré** **27,90 €**  
*mit Kurste aus Pistazien und frischen Kräutern, dazu Süßkartoffelpüree*
- Lamm carre**  
*with crust from pistachios, fresh herbs and sweat potato*
- 77. Riverside-Mix-Grill** **21,90 €**  
*Rinderfilet, Hähnchenbrustfilet und Schweinefilet  
serviert mit Backkartoffeln und gemischtem Salat*
- Riverside-Mix-Grill**  
*Beef filet, chicken breast and Pork filet  
served with roast potatoes and salad*
- 78. Beilagen** **5,00 €**  
*Gemüse, Kartoffeln oder Reis (je Portion)*
- Side dishes**  
*Vegetables, potatoes or rice (per serving)*
- 79. Portion Sauce** **2,50 €**  
*Pfeffer, Marsala, Mandeln*
- Portion sauce**  
*Pepper, marsala, almond*



## FISCH VOM GRILL GRILLED FISH

81. **Frischer Wolfsbarsch vom Grill** (ca. 450 - 550 g) **24,90 €**  
*serviert mit frischem Gemüse und Thymian-Olivenöl*  
**Fresh Sea Bass** (approx. 450-550 g)  
*served with fresh vegetables*
82. **Doradenfilet** **22,90 €**  
*vom Grill mit Spinat, Pinenkernen und Rosinen in Safransauce*  
**Doradofilet**  
*grilled with spinach, pinny cores, rosins and safransouce*
83. **Frische Baby-Calamari** **19,90 €**  
*mit feiner Knoblauchsauce  
dazu gemischter Salat*  
**Fresh young calamari**  
*in delicate garlic sauce,  
served with a mixed salad*
86. **Lachsfilet** **19,90 €**  
*gegrillt mit Rote Beete in Mayonaise-vinaigrette und Salat*  
**Salmonfilet**  
*grilled with red beet, mayonaise-vinaigrette and salad*

## DESSERTS

91. **Banofi Eis** **7,50 €**  
*mit Banane und schwarzem Biskuit*  
**Banofi Eiscream**  
*with Banana and black biscuit*
92. **Panna Cotta Ball** **7,50 €**  
*aromatisiert mit Orange, Vanille, Crab-Mandel und Karamel-Butterscotch*  
**Panna Cotta Ball**  
*flavored with orange, vanille, crab-almond and caramel butterscotch*
93. **Tiramisu Ma'nas** **8,50 €**  
*Mascarpine Creme, hausgemachtes Biskuit und Espresso-Eis*  
**Tiramisu Ma'nas**  
*Mascarpone Creme, handmade biscuit and expresyo-icecream*
94. **Riverside Soufflé** **9,50 €**  
*hausgemachter Schokoladekuchen  
mit Schokoladesauce und Vanilleeis*  
**Riverside Soufflé**  
*homemade chocolate cake  
with chocolate sauce and vanilla ice cream*
95. **Cheesecake** **8,50 €**  
*mit Schokobiskuit, weiße Schokoladencreme und Rosenmarmelade*  
**Cheesecake**  
*with chocolate biscuit, white chokolade creme and roses jam*
97. **Griechische Oliven** **5,00 €**  
*schwarze Oliven aus Kalamata*  
**Greek olives**  
*black olives from Kalamata*

## WARME GETRÄNKE

101.	<b>Espresso</b>	2,50 €
102.	<b>Espresso Doppio</b>	4,00 €
103.	<b>Tasse Kaffee</b>	2,80 €
104.	<b>Cappuccino</b>	3,10 €
105.	<b>Cappuccino Flavour</b> <i>(Cocos, Caramel oder Amaretto)</i>	4,20 €
106.	<b>Latte Macchiato</b>	3,70 €
107.	<b>Latte Flavour</b> <i>(Cocos, Caramel oder Amaretto)</i>	4,80 €
108.	<b>Schokolade m. Sahne</b> <i>(kalt oder heiß)</i>	4,20 €
109.	<b>Eilles-Tee</b> <i>(Kamille, Rooibos Vanille, grün, grüner Yasmin schwarz, Früchte, Pfefferminz)</i>	3,20 €
111.	<b>Espresso Macchiato</b>	2,80 €
112.	<b>Frappé</b> <i>(kalt gemixter Kaffee - cold mixed coffee)</i>	3,70 €
113.	<b>Freddo Espresso</b> - <i>(kalter Espresso)</i>	4,00 €
114.	<b>Freddo Cappuccino</b>	4,50 €
115.	<b>Eiskaffee*</b> <i>(cold coffee with vanilla eiscream)</i>	4,50 €
116.	<b>Griechischer Mokka</b>	3,00 €
117.	<b>Griechischer Mokka Doppio</b>	4,50 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

121.	<b>Tafelwasser</b>	0,30 l	2,60 €
122.	<b>San Pellegrino</b> <i>(Mineralwasser)</i>	0,25 l	3,00 €
122.	<b>San Pellegrino</b> <i>(Mineralwasser)</i>	0,75 l	6,00 €
123.	<b>Aqua Panna</b> <i>(Stilles Wasser)</i>	0,25 l	3,00 €
123.	<b>Aqua Panna</b> <i>(Stilles Wasser)</i>	0,75 l	6,00 €
124.	<b>Sanbitter</b>	0,10 l	4,60 €
125.	<b>Bitter Lemon</b>	0,20 l	3,00 €
126.	<b>Tonic Water</b>	0,20 l	3,00 €
127.	<b>Ginger Ale</b>	0,20 l	3,00 €
128.	<b>Coca Cola light</b> <sup>1,2,3,4</sup>	0,3 l	3,70 €
129.	<b>Coca Cola</b> <sup>1,2</sup>	0,3 l	3,70 €
130.	<b>Fanta</b> <sup>1,5</sup>	0,3 l	3,70 €
131.	<b>Sprite</b> <sup>1,5</sup>	0,3 l	3,70 €
132.	<b>Spezi</b> <sup>1,2,5</sup>	0,3 l	3,70 €
133.	<b>Apfelschorle</b>	0,3 l	3,70 €
134.	<b>Saftschorle</b>	0,3 l	3,70 €
135.	<b>Bionade Holunder</b>	0,3 l	3,70 €
135.	<b>Bionade Ingwer</b>	0,3 l	3,70 €
135.	<b>Bionade Litschi</b>	0,3 l	3,70 €
136.	<b>Arizona Granatapfel Eistee</b>	0,47 l	5,00 €
136.	<b>Arizona blueberry Eistee</b>	0,47 l	5,00 €
136.	<b>Arizona peaches Eistee</b>	0,47 l	5,00 €



## FRUCHT- & GEMÜSESÄFTE



141.	Apfelsaft	0,3 l	4,00 €
142.	Orangensaft	0,3 l	4,00 €
143.	Maracuja	0,3 l	4,00 €
144.	Pfirsichnektar	0,3 l	4,00 €
145.	Kirschnektar	0,3 l	4,00 €
146.	Kirsche-Banane	0,3 l	4,00 €
147.	Bananennektar	0,3 l	4,00 €
148.	Traubensaft	0,3 l	4,00 €
149.	Johannisbeersaft	0,3 l	4,00 €
150.	Cranberrysaft	0,3 l	4,00 €
151.	Ananassaft	0,3 l	4,00 €
152.	Rhabarbarsaft	0,3 l	4,00 €
153.	Mango	0,3 l	4,00 €

## BIERE

155.	Paulaner Pils <i>vom Fass</i>	0,3 l	3,80 €
156.	Beck's alkoholfrei	0,33 l	3,80 €
158.	Paulaner Weizen <i>vom Fass</i>	0,5 l	4,50 €
159.	Paulaner Weizen Kristall	0,5 l	4,50 €
160.	Paulaner Weizen Dunkel	0,5 l	4,50 €
161.	Paulaner Weizen leicht	0,5 l	4,50 €
162.	Paulaner Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
163.	Radler <sup>1,5</sup> <i>Bier mit Limonade</i>	0,5 l	4,50 €
164.	Cola-Weizen <sup>1,2</sup> <i>vom Fass</i>	0,5 l	4,50 €
165.	Fränkisches Schwarzbier Hauff	0,5 l	4,50 €
166.	Russe <sup>1,5</sup> <i>Weizen mit Limonade</i>	0,5 l	4,50 €
167.	Diesel <sup>1,2</sup> <i>Bier mit Cola</i>	0,5 l	4,50 €
168.	Helles Bier	0,5 l	4,50 €



## APERITIF & LONGDRINKS

170.	<b>Lillet</b> <i>Waldbeeren, Sirup, Russian Wild Berry</i>	7,50 €
171.	<b>Fragolino</b> <i>Prosecco mit Waldbeeren</i>	5,00 €
172.	<b>Aperol Spritz</b>	7,50 €
173.	<b>Campari<sup>1</sup> Soda oder Orange</b>	7,00 €
174.	<b>Martini weiß oder rot</b>	4 cl 6,50 €
175.	<b>Limoncello</b>	4 cl 4,00 €
176.	<b>Hugo</b> <i>Holunderblütenlikör mit Prosecco</i>	7,50 €
177.	<b>Wodka Cranberry Lemon</b>	8,50 €
178.	<b>Gin Tonic</b>	8,50 €
179.	<b>Kuba Libre</b>	8,50 €
180.	<b>Bacardi Cola<sup>1,2</sup></b>	8,50 €
110.	<b>Jack Daniel's Cola</b>	9,50 €

## GRAPPA, OBSTBRAND & SPIRITUOSEN

181.	<b>Grappa</b>	2 cl 4,50 €
182.	<b>Grappa exklusiv</b>	2 cl 8,50 €
183.	<b>Amaretto - Disaronno</b>	2 cl 3,50 €
184.	<b>Heißer Amaretto mit Sahne</b>	4 cl 6,50 €
185.	<b>Averna</b>	4 cl 6,00 €
186.	<b>Ramazzotti</b>	4 cl 6,00 €
187.	<b>Fernet Branca</b>	2 cl 3,60 €
188.	<b>Williams Birne</b>	2 cl 3,70 €
189.	<b>Jägermeister</b>	4 cl 6,00 €
190.	<b>Sambuca</b>	2 cl 3,50 €
192.	<b>Gin (verschiedene Sorten)</b>	ab 2 cl 3,50 €
193.	<b>Ouzo Plomari</b> <i>(Qualitätsouzo)</i>	2 cl 4,00 €
195.	<b>Metaxa Private 30 Jahre alt</b>	2 cl 8,50 €
196.	<b>Baileys</b>	4 cl 6,50 €
197.	<b>Hennesy V.S.O.P.</b>	2 cl 4,50 €
198.	<b>Hennesy X.O.</b>	2 cl 13,00 €
199.	<b>Havana Club 3 Years</b>	2 cl 3,50 €
200.	<b>Havana Club 7 Years</b>	2 cl 5,50 €
201.	<b>Whiskey (verschiedene Sorten)</b>	ab 2 cl 3,50 €

## PROSECCO

---

201.	Prosecco DOC Spunante	0,10 l	4,60 €
202.	Prosecco Valdo Marco oro	0,75 l	29,00 €
203.	Prosecco Villa Santi rosé	0,75 l	29,00 €

## CHAMPAGNER

---

204.	Moët & Chandon Brut	0,75 l	90,00 €
205.	Moët & Chandon Brut rosé	0,75 l	105,00 €
206.	Moët & Chandon Ice Imperial	0,75 l	110,00 €
207.	Moët & Chandon Ice Imperial rosé	0,75 l	125,00 €
208.	Veuve Clicquot Brut	0,75 l	95,00 €
209.	Ruinart rosé	0,75 l	130,00 €
210.	Dom Perignon Vintage	0,75 l	370,00 €

*Auf Wunsch auch 1,5 L, 3,0 L, erhältlich.*

# OFFENER WEINAUSSCHANK

## WEISS

211.	<b>Weißweinschorle</b>	0,30 l	<b>4,50 €</b>
212.	<b>Chardonnay</b>	0,20 l	<b>5,00 €</b>
213.	<b>Lugana</b>	0,20 l	<b>6,70 €</b>
214.	<b>Sauvignon Blanc</b>	0,20 l	<b>7,00 €</b>
215.	<b>Pinot Grigio</b>	0,20 l	<b>5,50 €</b>

## ROSÉ

221.	<b>Bardolino Chiaretto</b>	0,20 l	<b>5,50 €</b>
222.	<b>Chiaretto Provenza</b>	0,20 l	<b>6,00 €</b>

## ROT

231.	<b>Chianti</b>	0,20 l	<b>5,50 €</b>
232.	<b>Lambrusco</b>	0,20 l	<b>6,50 €</b>
234.	<b>Merlot</b>	0,20 l	<b>5,50 €</b>
235.	<b>Primitivo</b>	0,20 l	<b>7,00 €</b>
236.	<b>Thema Pavlidis</b> <i>Cabernet Sauvignon-Merlot-Limnio</i>	0,20 l	<b>9,00 €</b>

## ROSÉ FLASCHENWEINE    ROSÉ BOTTLED WINE

261.	<b>WHISPERING</b> <i>Rose leicht und dennoch würzig. Intensiv mit roten Früchten, Provence Würze, Frucht und Spritzigkeit harmoniert.</i>	0,75 l	<b>49,00 €</b>
262.	<b>Alpha Estate</b> <i>Trockener, fruchtiger Rosewein aus der einzigen griechischen Rosé Appellation. Sortenrein aus der griechische Rebsorte Xinomavro 50% und Syrah 50% hergestellt besticht der Wein mit einem vielschichtigen, vollen, fruchtigem Geschmack und einen herrlichen Abgang.</i>	0,75 l	<b>36,00 €</b>
263.	<b>La Tour Melas Idylle</b> <i>Trockener, fruchtiger Rosewein aus Syrah, Grenache und den griechischen Aggoritiko, fruchtig, erfrischend und ein leichter Abgang.</i>	0,75 l	<b>36,00 €</b>
264.	<b>Domaine Costa Lazaridi</b> <i>Trockener, fruchtiger Rosewein aus Merlot - Agioritiko-Grenache Duft und Noten von Erdbeere und Zitrone Abgang ist sehr ausgewogen</i>	0,75 l	<b>36,00 €</b>

# WEISSE FLASCHENWEINE BOTTLED WHITE WINE

- 240. Gaja Rossj-Bass DOP**, Angelo Gaja, Italien/Piemont 0,75 l 129,00  
*Chardonnay mit einem Hauch von Sauvignon Blanc. Wunderschöne Aromen von Pfirsich, Honigmelone, Ananas, Grapefruit, Banane, Rosen und Akazienblüten. Saftig, elegant, zarte Würze und lang anhaltender Geschmack.*
- 241. Lugana I Frati DOC**, Cà Dei Frati, Trebbiano di Lugana 0,75 l 35,00 €  
*Ein duftiger Wein mit feinen Noten von Aprikosen und Mandeln. Schmeichelhaft am Gaumen, noble Mineralität, mit feiner, delikater Säure und elegantem Abgang.*
- 242. Pinot Grigio Palmadina**, Terre di Chieti 0,75 l 27,00 €  
*Feine Aromatik mit einem Hauch Bittermandeln und gelben Früchten. Kräftiger cremiger Körper, milde Säure, langanhaltender Abgang.*
- 243. LOUISA RIBOLLA DOC, TENUTA LUISA** 0,75 l 36,00 €  
*Strohgelb mit grünlichen Reflexen, mit Charakterischen trockenem leicht zitronigem Geschmack, angenehm und mildes Bouquet mit blumigen Noten.*
- 244. Chardonnay IGT**, Jermann, Chardonnay 0,75 l 52,00 €  
*Feiner Duft nach Äpfeln, Birnen und reifen Melonen, gute Struktur mit kräftiger Frucht, schön nachklingend. Ein sehr eleganter Wein, weich und zurückhaltend in der Säure.*
- 245. Robert Weil Riesling** 0,75 l 42,00 €  
*Raffiniertes Aroma von Äpfeln und gereiften Pfirsichen begleitet mit Frucht, angenehme Mineralität und harmonisch*
- 246. Grüner Veltliner Stein vom Weingut Pfaffl** 0,75 l 27,00 €  
*Hellgelber Weißwein aromatisiert mit Apfel, Zitrusfrüchten und Zarten Kräutern mit einem Hauch von Pfeffer begleitet*
- 247. Cristina Ascheri Gavi del Comune di Gavi DOCG** 0,75 l 32,00 €  
*Blüten Aromen und dezenter Pfirsichfrucht duftend Feine Textur und aromatische Tiefe, Aufklänge Zitrusduft mit Nachhall lebendiges Finale mit feinmineralischen Aufklängen.*
- 248. Biblia Chora** 0,75 l 36,00 €  
*Ein anregender, lebendiger Wein mit fruchtigem, leicht würzigem Aroma und angenehmer Frische. Er hat eine gelbgrüne Farbe und ein Fruchtaroma, in dem Zitrusfrüchte mit Apfelnuancen dominieren. Seine Säurestruktur ist harmonisch und sein Abgang nachhaltig.*
- 249. Domaine Gerovassiliou** 0,75 l 34,00 €  
*Der Weißwein von Gerovassiliou ist grün-gelb in der Farbe und weist in seinem fruchtigen Aroma Nuancen von Basilikum und grünem Pfeffer aus. Im Abgang ist er intensiv und anhaltend. Die gelungene Kombination der fruchtigen Aromen der Malagousia-Traube mit der feinrassigen Säure der Assyrtiko machen diesen Weißwein zu einem der besten seiner Klasse!*
- 250. Ktima Alpha** 0,75 l 36,00 €  
*Dieser trockene griechische Weißwein von Alpha Estate wird sortenrein aus der französischen Edelrebsorte Sauvignon Blanc gewonnen und im Barrique ausgebaut. Der Sauvignon Blanc von Alpha Estate ist ein terroirgeprägter und authentischer Sauvignon Blanc: Das typische Stachelbeerenaroma paart sich mit Grastönen und endet am Gaumen in einer herben, leicht erdigen Mineralität. Von klarer saftiger Frucht präsentiert er am Gaumen eine wohl ausbalancierte, lebendige Säure und endet in einem langen Nachhall.*
- 251. Sigalas Santorini Assyrtiko – Sigalas** 0,75 l 60,00 €  
*Geschmeidig Spritzig mit mineralischer Note würzig und schmelzig kräftig mit getrockneten Äpfeln. Die mineralische Note ist das Ergebnis des Terroirs von Santorini.*
- 252. Ovilos Biblia Chora** 0,75 l 57,00 €  
*Geschmeidig kräftig mit einer Goldener farbe. Semilion-Assyrtiko mit Aromen von Lime, Ananas, Zitrone und Apricot Eine der besten weine der Welt*

## ROTE FLASCHENWEINE BOTTLED RED WINE

- 272. Chianti Classico Riserva (Banfi)**  
*Barone Ricasoli, Sangiovese-Syrah* 0,75 l **42,00 €**  
*Von schöner rubinroter Farbe präsentiert sich dieser Wein mit reifer Fruchthülle. Seine tolle Struktur lässt ihn sehr intensiv erscheinen, im Finale einfach perfekt.*
- 273. Ornellaia Bolgheri**  
*Er präsentiert sich fruchtig, reif und dabei trotzdem frisch in dem sich auch fein würzige und sanfte Balsamnoten finden. Dick, voll und samtig im Geschmack.* 0,75 l **329,00 €**
- 274. Sucule Barbera D'Alba Doc Lo Zocolaio,**  
*Dunkles sattes Granat in der Nase würzig-kalkige Noten nach Graphit, Lakritze und Brombeeren. Am Gaumen spannungsgeladen mit griffigem Tannin, zartem Druck.* 0,75 l **30,00 €**
- 275. Barolo Riserva DOCG, Batasiolo, Nebbiolo**  
*Kräftig granatrot. Ätherisch würziges Bouquet. Trocken, harmonisch und samtig im Geschmack.* 0,75 l **69,00 €**
- 276. Brunello di Montalcino (Banfi)**  
*Weichsel- und Konfitürennoten in der Nase mit Nuancen von Fassholz, die vollendet eingebunden sind. Ein komplexer Wein mit großem Körper und Aromen von Kirsche und schwarzer Johannisbeere. Eine ausgeprägte, typische Säure und Dichte, wunderschöne Aromen von reifen Früchte, insbesondere Pflaumen.* 0,75 l **79,00 €**
- 277. Amarone Valpolicella DOC,**  
*Torre D'Orti, Corvina-Rondinella-Molinara* 0,75 l **79,00 €**  
*Das komplexe Bouquet mit einer intensiven Würze, vor allem Pfeffer- und Kirsche-Noten, machen ihn zu einem unvergesslichen Erlebnis.*
- 278. Amarone Allegrini**  
*Ein Wein von grosser Bedeutung und einzigartigem Charakter. Er zeichnet sich durch Körperreichtum, Intensität und Eleganz aus. Im Glas dunkel purpurrot besitzt er ein reiches Bouquet mit zarten Düften von Vanille, Nüssen und getrockneten Früchten. Edle Tannine schmeicheln dem Gaumen und hinterlassen ein Aroma von getrockneten Trauben und Bittermandel.* 0,75 l **119,00 €**
- 279. Col Sileute Nobile Di Montepulciano Docg, Castelli di Greperasa**  
*Intensive Farbe mit intensiver Dichte und faszinierten Reflexen. Ausgesprochenen Eleganter Duft und Geschmack von reifen Kirschen, Brom- & Heidelbeeren. Die Lagerung in Barrique unterstreicht den Geschmack der roten Früchten und sorgt für einen runden reichhaltigen Wein mit weichen Tanninen.* 0,75 l **35,00 €**
- 280. Valpolicella Ripasso Santori**  
*Torre D'Orti, Corvina-Corvinone-Rondinella* 0,75 l **29,00 €**  
*Lebhafte Konzentrierte rubinrote Farbe, das Bouquet erinnert an den Duft roter Früchte und Kirschen in perfekter Harmonie mit der Holzwürze. Die Ripasso-Technik bereichert den Geschmack und aromatische Komplexität und eine gewisse Leiblichkeit.*
- 281. Le Serre Nuove, Ornellaia, Sangiovese-Cabernet Sauvignon-Merlot**  
*Er füllt das Glas mit feinen Kirsch- und Beerenaromen sowie würzigen Rauchnoten. Am Gaumen herrscht Einigkeit zwischen dem was die Nase versprochen hat und was einen nun erwartet. Sehr elegant und edel im Abgang bleibt dieser Wein sicherlich lange in Erinnerung.* 0,75 l **99,00 €**
- 179. Tignatello Antinori 2018**  
*Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 15%, Cabernet Franc 5%* 0,75 l **219,00 €**  
*Antinoris Tignanello ist ein großartiger toskanischer Rotwein, vollmundig und intensiv, von großer Eleganz und Konsistenz, hergestellt aus Sangiovese, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon-Trauben, die mindestens 12 Monate in Barrique gereift sind.*

- 283. Sassicaia**, Bolgheri Sassicaia 0,75 l **399,00 €**  
 Er präsentiert sich mit rubinroter Farbe, mit feinfruchtigem Bouquet, das nicht sofort alle Aromen freigibt. Im Geschmack mit perfekt weichen und angenehmen Tanninen, unendlich viel und erstklassiger Frucht, mit breitem Aromaspektrum, rund, warm und geschmeidig, mit eleganter Struktur und Eleganz sowie einer außergewöhnlichen Länge.
- 284. Masseto**, Ornellaia Toscanha 0,75 l **nach Jahrgang €**  
 Leuchtendes Rubinviolett. Sehr ansprechende, vielschichtige Nase, intensiv und elegant, nach Brombeere, Johannisbeere und edler Bitterschokolade. Spielt am Gaumen grandios auf mit reifer Beerenfrucht, öffnet sich dann mit feinkörnigem Tannin, im Finale langer Nachhall.
- 285. Capaia One**, Capaia, Merlot-Cabernet Sauvignon-Petit Verdot 0,75 l **69,00 €**  
 Der Capaia zeigt komplexe würzige und Tabak- und fruchtige intensive Waldbeeren-Aromen, die dem Wein einen eleganten ausbalancierten Körper geben.
- 286. Pinot Noir**, Louis Jadot, Pinot Noir 0,75 l **59,00 €**  
 Dieser Burgunder erscheint sehr elegant und grandios, er ist sehr fein und geschmeidig in seinem Bouquet, im Finale ist er lang anhaltend.
- 287. Black Print Markus Schneider** 0,75 l **42,00 €**  
 Der Wein begeistert mit seiner tiefdunkler Farbe es folgen reife, offene Fruchtaromen die begeistern. Im mund zeigt sich der Wein konzentriert und geradezu wichtig. Der Ausbau im Eichenholzfässern bringt feine Würznoten mit sich welche der Wein zusätzlich Tiefgang verleihen.
- 288. Rioja Reserva Especial**, Muga, Tempranillo-Garnacha-Mazuelo 0,75 l **59,00 €**  
 Feinste Fruchtaromen und Gewürze im Bouquet, schön eingebundene Röstaromen. Am Gaumen viel konzentrierte Frucht, schokoladig, geschmeidige Tannine, mineralische Note, herrliche Textur. Die Bodegas MUGA gehört zu den ganz großen Klassikern der Rioja.
- 289. Alpha** 0,75 l **46,00 €**  
 Der Alpha Estate ist ein außergewöhnlicher trockener Rotwein mit tiefdunkler Farbe. In der Nase mischen sich Aromen von Brombeere, Stachelbeere, Nüssen und etwas Pfeffer. Im Mund entfaltet er einen reichhaltigen Geschmack mit Anklängen von Vanille. Er ist körperreich mit reichlich Schmelz und einem samtigen Abgang mit angenehm trocknenden Tanninen. Seinen vollen Geschmack entwickelt er nur dekantiert. Außerdem lohnt es sich, diesen Wein noch etwas reifen zu lassen.
- 290. Amethystos**, Cabernet Sauvignon-Merlot-Limnio 0,75 l **36,00 €**  
 Dieser purpurfarbene griechische Wein überzeugt durch ein komplexes Aroma, einen reichen Körper und eine vorherrschende Vanillestruktur, die im Geruch wie im Geschmack durch Beerentöne hervorragend abgerundet wird. Die einjährige Reifezeit im Barrique-Fass intensiviert seinen harmonischen und vollmundigen Gesamteindruck. Ein Wein von hohem Standart!
- 291. Evangelo (Gerovassiliou)** 0,75 l **69,00 €**  
 Evangelo ist die Kombination von Scharlach der Sorte Syrah und der weiße Viognier, Die Mischung der beiden Sorten erfolgt in 40-ml-Burgunder-Eichentanks. Die gemeinsame Extraktion verleiht dem Wein eine stabile Farbe, einen weichen Geschmack und einen reichen aromatischen Charakter. Es folgt die malolaktische Gärung in den gleichen Tanks und dann die Reifung in französischen Eichenfässern.

**Allergene Stoffe – die komplette Liste  
finden Sie an der Bar. Fragen Sie uns!**



+49 911 2406044

[www.riverside-nuernberg.de](http://www.riverside-nuernberg.de) - [info@riverside-nuernberg.de](mailto:info@riverside-nuernberg.de)

Winklerstrasse 1, 90403 Nürnberg