

RESTAURANT / BAR / LOUNGE

RIVERSIDE

CHILLEN & GENIESSSEN

APERITIF & LONGDRINKS

169.	Sarti Spritz		8,50 €
170.	Lillet Wild Berry / Hugo	Alkoholfreie Alternative 6,00€	8,50 €
171.	Fragolino	0,1l	6,00 €
172.	Aperol Spritz / Campari Spritz		8,50 €
173.	Campari Soda oder Orange		9,00 €
174.	Martini bianco oder rosso	4cl	6,50 €
175.	Limoncello	4cl	5,00 €
176.	Gin Tonic - Henrick's oder Monkey		14,00 €
177.	Wodka Cranberry oder Lemon		8,50 €
192.	Gin Tonic - Tanqueray		10,50 €
178.	Gin Tonic - Gordon's		8,50 €
202.	Gin Tonic - Bombay Sapphire		12,00 €
179.	Cuba Libre		10,50 €
180.	Bacardi Cola		9,00 €
110.	Jack Daniels Coca-Cola		9,50 €

PROSECCO

301.	Prosecco Doc Spunate	0,1l	5,50 €
302.	Prosecco Valdo	0,75l	32,00 €
303.	Prosecco Marco oro	0,75l	32,00 €
304.	Glas Champagner / Moet & Chandon Brut	0,1l	15,00 €

CHAMPAGNER

204.	Moet & Chandon Brut	0,75l	95,00 €
205.	Moet & Chandon Brut rose	0,75l	105,00 €
206.	Moet & Chandon ice imperial	0,75l	125,00 €
207.	Moet & Chandon ice imperial rose	0,75l	135,00 €
208.	Veuve Clicquot Brut	0,75l	105,00 €
209.	Ruinart rose	0,375l 80,00 €	0,75l 150,00 €
210.	Dom Perignon Vintage		0,75l 390,00 €

VORSPEISEN STARTERS

- | | | |
|-----|--|---------|
| 1. | Carpaccio vom Rindfleisch
auf Rucola-Nest, Kapern, Pinienkernen und Parmesan Spänen
Beef Carpaccio
on rucola, capers, pine nuts and parmesan | 15,00 € |
| 2. | Gegrillter Oktopus
auf Rucola-Nest und Kapern
Grilled Octopus
on rucola with capers | 17,00 € |
| 3. | Frisches Lachstartar
mit Avocado und Zitronen-Vinaigrette
Fresh Salmontatar
with avocado and lemon vinaigrette | 18,00 € |
| 5. | Gambas in Tomaten-Feta-Sauce
mit Paprika leicht scharf
King prawns in Tomato-Feta-Cheese Sauce
with red peppers | 14,00 € |
| 6. | Mille-feuille Halloumikäse
Blätterteig mit original zypriotischem Kräuterkäse und gegrillten Tomaten mit Blattsalat
Milfeig Hallumi cheese
paff pastry with original cyprian cheese, grilled tomatoes and salad | 11,00 € |
| 7. | Bruschetta mit getrockneten Feigen mit Brikäse
Bruschetta with dried Figs with Brie Cheese | 9,00 € |
| 8. | Antipasto Riverside
gemischter Vorspeisenteller
Antipasto Riverside
mixed starter plate | 16,00 € |
| 9. | Vitello Tonnato
mit Rucola Thunfischsauce und Kapern
Vitello Tonnato
sliced veal with Tunasauce and hijack | 17,00 € |
| 11. | Rinder Tartar
aromatisiert mit Rosmarin, rotem Pfeffer, Crispi Gyoza und schwarzem Knoblauch
Beef Tartar
flavored with rosemary, red pepper crsipi Cyzoa and black garlic | 19,00 € |

SOUPEN SOUPS

- | | | |
|-----|--|--------|
| 13. | Tomaten-Cremesuppe
mit Frischkäse und Croutons
Tomato Cream Soup
with fresh cheese and croutons | 9,00 € |
|-----|--|--------|

SALATE SALADS

- | | | |
|-----|---|---------|
| 21. | Kleiner gemischter Beilagen-Salat
mit hausgemachtem Dressing
Small mixed size Salad
with homemade dressing | 6,00 € |
| 22. | Tomaten mit Büffel - Mozzarella
Tomatoes with Buffalo mozzarella | 14,00 € |
| 23. | Oktopussalat
mit frischem Gemüse und Senf-Vinaigrette
Octopus Salad
with fresh vegetables and mustard vinaigrette | 16,00 € |
| 24. | Salata Rucola
Rucola-Salat mit Parmesan, Cherrytomaten, Pinienkernen und Balsamico
Rucola Salad
with parmesan, cherry tomatoes, pine nuts and balsamico | 12,00 € |
| 25. | Salat Riverside
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 | 15,00 € |
| 26. | Salatteller mit Hähnchen
frischer Salatteller mit gegrilltem Hahnchenbrustfilet, Kirschtomaten und Parmesan-Spänen
Salad with chicken
fresh salad with grilled chicken breast, cherry tomatoes and parmesan | 15,00 € |
| 27. | Salat Mediterran
mit Rucola, sonnengetrockneten Tomaten, Pienenkernen, gegrillten Auberginen, Halloumi-Käse, Bruschettini und Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette
Mediterranean Salad
Rucola salad with dried tomatoes, pine nuts, grilled aubergine, halloumi cheese, bruschettini and a vinaigrette made of balsamico and olive oil | 14,00 € |
| 28. | Salatteller Tagliata (Rinderfiletspitzen)
mit Rucola, Büffel-Mozzarella, Cherrytomaten, Pinienkernen, sonnengetrockneten Tomaten und Balsamicocreame
Beef fillet salad
with Rucola, Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, pine nuts, dried tomatoes and Balsamicocream | 23,00 € |
| 29. | Warmer Ziegenkäse auf Rucola Salat
mit getrockneten Feigen und Walnüssen
Rucola Salad with warm Goat cheese
dried figs and walnuts | 17,00 € |

PASTA & RISOTTO

- | | | |
|-----|--|---------|
| 30. | Penne mit Butter
Penne with butter | 8,00 € |
| 31. | Spaghetti mit Tomatensauce und frischem Basilikum
Spaghetti with tomato sauce and fresh basil | 10,00 € |
| 32. | Spaghetti aglio e olio
mit Knoblauchsauce, Peperoncino und Olivenöl
Spaghetti aglio e olio
with garlic sauce & chili peppers | 11,00 € |
| 33. | Spaghetti Carbonara
mit Guanciale und Ei, Speck in Sahnesauce
Spaghetti Carbonara
with Guanciale and egg, bacon & cream sauce | 12,00 € |
| 34. | Lasagne al forno
mit gemischtem Hackfleisch und Käse überbacken
Lasagne al forno
with minced meat and cheese on gratin | 14,00 € |
| 35. | Tortellini Panna Prosciutto
mit Vorderschinken und Sahnesauce
Tortellini Panna Prosciutto
with pork choulder and cream sauce | 13,00 € |
| 36. | Tagliatelle Gamba in Kirschtomaten-Sauce
Tagliatelle king prawn in cherry tomato sauce | 18,00 € |
| 37. | Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen
Cherrytomaten und frischen Kräutern
Tagliatelle with Beef filet
in cherry tomatoe sauce | 19,00 € |
| 38. | Penne Polio e Funghi
Rigatoni mit Hähnchenbrustfilet und frischen Champignons in Tomaten-Sahnesauce
Penne Polio e Funghi
Rigatoni with chicken breast and fresh mushrooms in Tomato-cream-sauce | 16,00 € |
| 39. | Farfalle-Lachsfilet
mit Käse Creme, Dill und Kaviar
Farfalle Salmon filet
with cheese creme, dill and caviar | 18,00 € |
| 40. | Pacceri Bolognese
mit Piment und Bechamelsauce Espuma
Pacceri Bolognese
with Pimento and Bechamel Sauce Espuma | 18,00 € |
| 41. | Risotto Riverside
mit Zucchini, Speck, Weintrauben, Pinienkernen und Dill
Risotto Riverside
with courgettes, bacon, grapes, pine nuts and dill | 15,00 € |
| 42. | Penne Primavera
mit Tomatensauce und frischem Gemüse
Penne Primavera
with Tomato Sauce and Fresh Vegetables | 15,00 € |
| 43. | Risotto Steinpilze
mit frischen Steinpilzen und Parmesancreme
Risotto porcini mushrooms
with fresh porcini mushrooms and parmesancreme | 23,00 € |
| 44. | Tagliatelle Trüffel
mit Schwarzer Trüffel und Parmesan sauce
Tagliatelle Truffle
with black truffle and Parmesan sauce | 24,00 € |
| 45. | Kartoffel Gnocchi
Mit Basilikum-Pesto Sauce, Pinienkernen und Parmesan Flakes
Potatoe gnoachi
with Basilikum Pesto sauce Pine kemels and Parmesan flakes | 14,00 € |

PIZZA

- | | | |
|-----|--|---------|
| 51. | Pizza Pane
Pizzabrot mit Tomaten und Kräutern
Pizza Pane
Pizza bred with tomatoes and herbs | 8,00 € |
| 52. | Margherita
Tomatensauce und Mozzarella
Margherita
with tomato sauce and mozzarella | 11,00 € |
| 53. | Salami
Tomatensauce, Mozzarella und Salami
Salami
with tomato sauce, mozzarella and salami | 13,00 € |
| 54. | Prosciutto
Tomatensauce, Mozzarella und Vorderschinken
Prosciutto
with tomato sauce, mozzarella and shoulder ham | 13,00 € |
| 55. | Diavola
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami und Peperoni
Diavola
with tomato sauce, mozzarella, spicy salami and pepperonis | 15,00 € |
| 56. | Prosciutto crudo
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und Parmesan
Prosciutto crudo
with tomato sauce, mozzarella, Rucola, Parma ham and Parmesan cheese | 16,00 € |
| 57. | Beluga Lachs
Weiße Pizza mit Mozzarella, Creme fraiche, geräuchertem Lachs, Rucola, Mozzarellakugeln und Olivenöl
Beluga Salmon
white Pizza with mozzarella, creme fraiche, smoked salmon, rucola, mozzarella balls and olive oil | 16,00 € |
| 58. | Quattro Stagioni
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Peperoni, Oliven und Artischocken
Quattro Stagioni
with tomato sauce, mozzarella, shoulder ham, mushrooms, peperoni, olives and artichokes | 16,00 € |
| 59. | Verdura
vegetarische Pizza mit frischem Gemüse, Tomatensauce und Mozzarella
Verdura
vegetarian pizza with fresh vegetables, with tomato sauce and mozzarella | 15,00 € |
| 60. | Maria Rosa
Tomatensauce, Mozzarella, Mozzarellakugeln, Kirschtomaten und Rucola
Maria Rosa
with tomato sauce, mozzarella, Mozzarella balls, cherry tomatoes and Rucola | 14,00 € |
| 61. | Riverside
Tomatensauce, Büffel-Mozzarella, Hähnchenbruststreifen und frisches Basilikum
Riverside
with tomato sauce, buffalo mozzarella, chicken breast strips and fresh basil | 16,00 € |
| 62. | El Greco
mit Tomatensauce, Feta, Zwiebeln, Paprika, Oliven und Oregano
El Greco
with tomato sauce, Feta cheese, onions, peppers, olives and oregano | 15,00 € |
| 63. | Vulkan
Tomatensauce, drei Käsesorten, Salami, Vorderschinken, Champignons, Rucola
Volcano
with tomato sauce, three sorts of cheese, salami, ham, mushrooms and rucola | 19,00 € |

FLEISCH MEAT

71. **Hähnchenbrustfilet** 20,00 €
-in Marsala Wein-Pilzsauce mit Kartoffeln/oder
-in Mandelsauce mit Wildreis
Chicken breast fillet
-in Marsala wine mushroom sauce with potatoes/or
-in almond sauce with wild rice
73. **Kalbsleber vom Grill** 24,00 €
mit Rosmarin-Babykartoffeln
Grilled Calf's liver with Rosemary-Baby potatoes
74. **Argentinisches Rinderfilet** 31,00 €
(200 gr.) mit Backkartoffeln, Kräuterbutter
Argentinean Beef filet
(200 gr.) served with roast potatoes, herbed butter
77. **Riverside-Mix-Grill** 24,00 €
Rinderfilet, Hähnchenbrustfilet und Schweinefilet serviert mit Backkartoffeln

Riverside-Mix-Grill
Beef filet, chicken breast and Pork filet served with roast potatoes
78. **Beilagen** 6,00 €
Gemüse Kartoffeln oder Reis (je Portion)
Side dishes
Vegetables, potatoes or rice (per serving)
79. **Portion Sauce** 3,00 €
Pfeffer, Marsala, Mandeln
Portion sauce
Pepper, marsala, almond

FISCH VOM GRILL GRILLED FISCH

81. **Frischer Wolfsbarsch vom Grill (ca. 450 - 550 gr.)** 26,00 €
serviert mit frischem Gemüse und Thymian-Olivenöl
Fresh Sea Bass (approx. 450-550 g)
served with fresh vegetables
82. **Doradenfilet** 22,00 €
vom Grill mit Spinat, Pinenkernen und Rosinen in Safransauce
Doradofilet
grilled with spinach, pinny cores, rosins and safransouce
83. **Frische Baby-Calamari** 22,00 €
mit feiner Knoblauchsauce
Fresh young calamari
in delicate garlic sauce
86. **Lachsfilet** 24,00 €
gegrillt mit Roter Beete in Mayonnaise-Vinaigrette
Salmonfilet
grilled with red beet, mayonaise-vinaigrette

DESSERTS

- | | | |
|-----|---|---------|
| 92. | Panna Cotta Ball
aromatisiert mit Orange, Vanille, Crab-Mandel und Karamel-Butterscotch
Panna Cotta Ball
flavored with orange, vanilla, crab-almond and caramel butterscotch | 8,00 € |
| 93. | Tiramisu
Mascarpone Creme hausgemachtes Biskuit und Espresso-Eis
Tiramisu
Mascarpone Creme, handmade biscuit and espresso-icecream | 9,50 € |
| 94. | Riverside Soufflé
hausgemachter Schokoladekuchen mit Schokoladesauce und Vanilleeis
Riverside Soufflé
homemade chocolate cake with chocolate sauce and vanilla ice cream | 10,50 € |
| 95. | Cheesecake
mit Schokobiskuit, weißer Schokoladencreme und Rosenmarmelade
Cheesecake
with chocolate biscuit, white chocolate creme and roses jam | 10,50 € |

RESTAURANT / BAR / LOUNGE
RIVERSIDE
CHILLEN & GENIEßEN

KAFFEE MANUFAKTUR

- | | | |
|------|---|--------|
| 101. | Espresso | 2,50 € |
| 102. | Espresso Doppio | 4,00 € |
| 103. | Tasse Kaffee | 3,00 € |
| 104. | Cappuccino | 3,50 € |
| 105. | Cappuccino Flavour (Cocos, Caramel oder Amaretto) | 4,50 € |
| 106. | Latte Macchiato | 5,00 € |
| 107. | Latte Flavour (Cocos, Caramel oder Amaretto) | 5,50 € |
| 108. | Schokolade m. Sahne (kalt oder heiß) | 4,50 € |
| 109. | Eilles-Tee
Kamille, Rooibos Vanille, grün, grüner Yasmin, schwarz, Früchte, Pfefferminz | 4,00 € |
| 111. | Espresso Macchiato | 3,50 € |
| 113. | Freddo Espresso - (kalter Espresso) | 4,50 € |
| 116. | Affogato Espresso mit Kugel Vanilleeis | 4,50 € |
| 118. | Heiße Milch Honig | 4,50 € |
| 120. | Tee mit frischer Minze | 4,50 € |

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

121.	Tafelwasser Spritzig	0,3l	2,50 €	0,4l	3,50 €
122.	Acqua Morelli Mineralwasser	0,25l	3,00 €	0,75l	6,50 €
123.	Acqua Morelli Stilles Wasser	0,25l	3,00 €	0,75l	6,50 €
124.	Sanbitter mit Wasser oder O-Saft			0,1l	5,50 €
125.	Bitter Lemon			0,2l	3,50 €
126.	Tonic Water			0,2l	3,50 €
127.	Ginger Ale			0,2l	3,50 €
128.	Coca Cola light			0,3l	3,80 €
129.	Coca Cola			0,3l	3,80 €
130.	Fanta			0,3l	3,80 €
131.	Sprite			0,3l	3,80 €
132.	Spezi			0,3l	3,80 €
134.	Saftschorle- Verschiedene Apfel, O-Saft, Maracuja, Kirsche, Traube, Johannnis, Cranberry, Ananas, Rhabarber, Mango			0,3l	3,80 €
136.	Arizona Eistee Granatapfel, Blueberry, Peaches			0,47l	5,50 €
137.	Hausgemachte Limonade			0,5l	5,50 €
	Ananas & Mango				
	Limette				
	Grüner Apfel mit Honig				
	Rote Früchte				
	Mandarine				
	Apfel & Granatapfel				
	Erdbeere & Zitrone				
	Pfirsich				

FRUCHT- & GEMÜSESÄFTE

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

BIERE

155.	Paulaner Pils vom Fass	0,3l	4,00 €
156.	Beck's alkoholfrei	0,33l	4,00 €
158.	Paulaner Weizen vom Fass	0,5l	4,70 €
159.	Paulaner Weizen Kristall	0,5l	4,70 €
160.	Paulaner Weizen Dunkel	0,5l	4,70 €
161.	Paulaner Weizen leicht	0,5l	4,70 €
162.	Paulaner Weizen alkoholfrei	0,5l	4,70 €
163.	Radler Bier mit Limonade	0,5l	4,70 €
164.	Cola-Weizen vom Fass	0,5l	4,70 €
165.	Fränkisches Schwarzbier Hauff	0,5l	4,70 €
166.	Russe Weizen mit Limonade	0,5l	4,70 €
167.	Diesel Bier mit Cola	0,5l	4,70 €
168.	Helles Bier	0,5l	4,50 €

SPIRITUOSEN & Co.

181.	Grappa	2cl	4,50 €
182.	Grappa Nonino 5 Years	2cl	10,00 €
183.	Amaretto – Disarono	2cl	3,50 €
184.	Heißer Amaretto mit Sahne	4cl	6,50 €
185.	Averna	4cl	6,00 €
186.	Ramazotti	4cl	6,00 €
187.	Fernet Branca	2cl	3,50 €
188.	Williams Birne	2cl	4,00 €
189.	Jägermeister	4cl	6,00 €
190.	Sambuca	2cl	3,50 €
192.	Gin (verschiedene Sorten)	ab 2cl	3,50 €
193.	Ouzo Plomari (Qualitätsouzo)	4cl	5,50 €
195.	Metaxa Private 30 Jahre Alt	2cl	8,50 €
196.	Baileys	4cl	6,00 €
197.	Hennesy V.S.O.P.	2cl	5,00 €
198.	Hennesy X.O.	2cl	16,00 €
199.	Havana Club 3 Years	2cl	3,50 €
200.	Havana Club 7 Years	2cl	5,00 €
201.	Johnnie Walker Black Label	2cl	5,00 €
203.	Johnnie Walker Red Label	2cl	4,00 €
293.	The Macallan Highland Single Malt Scotch Whisky	4cl	16,00 €
294.	Suntory Hibiki Harmony Blended Japanese Whisky	2cl	8,50 €
295.	Lagavulin 16 Years Isle of Islay Single Malt	4cl	17,00 €
296.	Ron Zacapa 23 Solera Rum	2cl	8,00 €
297.	Diplomatico Reserva Exklusiva Rum	2cl	6,00 €
298.	Masticha Skinis	2cl	4,00 €

OFFENER WEINAUSSCHANK

WEISS

211.	Weißweinschorle (weiß, rot, sauer, süß)	0,3l	6,00 €
212.	Chardonnay	0,2l	6,00 €
213.	Lugana	0,2l	7,00 €
214.	Sauvignon Blanc	0,2l	7,50 €
215.	Pinot Grigio	0,2l	5,50 €

ROSÉ

221.	Bardolino Chiaretto	0,2l	6,00 €
222.	Chiaretto Provenza	0,2l	7,50 €

ROT

231.	Chianti	0,2l	6,00 €
232.	Lambrusco	0,2l	7,00 €
234.	Merlot	0,2l	6,50 €
235.	Primitivo	0,2l	7,00 €
236.	Thema Pavlidis	0,2l	9,50 €

ROSÉ FLASCHENWEINE ROSÉ BOTTLED WINE

261.	Whispering Rose leicht und dennoch würzig. Intensiv mit roten Früchten, Provence Würze, Fruch und Spritzigkeit harmoniert.	0,75l	49,00 €
263.	La Tour Melas Idylle Trockener, fruchtiger Rosewein aus Syrah, Grenache und den griechischen Aggoritiko, fruchtig, erfrischend und ein leichter Abgang.	0,75l	37,00 €
264.	Domaine Costa Lazaridi Trockener, fruchtiger Rosewein aus Merlot - Agioritiko-Grenache Duft und Noten von Erdbeere und Zitrone Abgang ist sehr ausgewogen	0,75l	38,00 €
265.	Ktima Alpha Rosé Blassrosé Farbe, besonders duftend in der Nase, fast zuckrig mit dominanten Noten von Lukumi und Kaugummi, gefolgt von dezent fruchtigen Nuancen. Sanft süß im Mundgefühl, dickflüssig und ebenso aromatisch wie in der Nase. Würziger und leicht bitterer Nachgeschmack.	0,75l	37,00 €

WEISSE FLASCHENWEINE BOTTLED WHITE WINE

- | | | |
|---|-------|----------|
| 240. Gaja Rossi-Bass DOP , Angelo Gaja, Italien/Piemont
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 | 0,75l | 135,00 € |
| 241. Lugana I Frati DOC , Cà Dei Frati, Trebbiano di Lugana
Ein duftiger Wein mit feinen Noten von Aprikosen und Mandeln. Schmeichelhaft am Gaumen, noble Mineralität, mit feiner, delikater Säure und elegantem Abgang. | 0,75l | 38,00 € |
| 242. Pinot Grigio Lupo del Bosco , Terre di Chieti
Feine Aromatik mit einem Hauch Bittermandeln und gelben Früchten. Kräftiger cremiger Körper, milde Säure, langanhaltender Abgang. | 0,75l | 27,00 € |
| 244. Chardonnay IGT , Jermann, Chardonnay
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. | 0,75l | 59,00 € |
| 245. Robert Weil Riesling
Raffiniertes Aroma von Äpfeln und gereiften Pfirsichen begleitet mit Fruch angenehme Mineralität und harmonisch | 0,75l | 45,00 € |
| 246. Grüner Veltliner Stein vom Weingut Pfaffl
Hellgelber Weißwein aromaatisiert mit Apfel, Zitrusfrüchten und Zarten Kräutern mit einem Hauch von Pfeffer | 0,75l | 27,00 € |
| 247. Cristina Ascheri Gavi del Comune di Gavi DOCG
Blüten Aromen und dezenter Pfirsichfrucht duftend Feine Textur und aromatische Tiefe, Aufklänge Zitrusduft mit Nachhall lebendiges Finale mit feinmineralischen Aufklängen. | 0,75l | 35,00 € |
| 248. Biblia Chora
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. | 0,75l | 36,00 € |
| 249. Domaine Gerovassiliou
Der Weißwein von Gerovassiliou ist grün-gelb in der Farbe und weist in seinem fruchtigen Aroma Nuancen von Basilikum und grünem Pfeffer aus. Kombination der fruchtigen Aromen der Malagousia-Traube mit der feinrassigen Säure der Assyrtiko machen diesen Weißwein zu einem der besten seiner Klasse! | 0,75l | 38,00 € |
| 250. Ktima Alpha
Dieser trockene griechische Weißwein von Alpha Estate wird sortenrein aus der französischen Edelrebsorte Sauvignon Blanc gewonnen und in Barrique ausgebaut. Der 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 | 0,75l | 37,00 € |
| 251. Sigalas Santorini Assyrtiko – Sigalas
Geschmeidig Spritzig mit mineralischer Note würzig und schmelzig kräftig mit getrockneten Äpfeln. Die mineralische Note ist das Ergebnis des Terroirs von Santorini | 0,75l | 69,00 € |
| 252. Ovilos Biblia Chora
Geschmeidig kräftig mit einer Goldener farbe. Semilion-Assyrtiko mit Aromen von Lime, Ananas, Zitrone und Apricot Eine der besten weine der Welt | 0,75l | 69,00 € |

ROTE FLASCHENWEINE BOTTLED RED WINE

272. **Chianti Classico Riserva (Banfi)**, Barone Ricasoli, Sangiovese-Syrah 0,75l 45,00 €
 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** 0,75l 399,00 €
 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.
274. **Sucule Barbera D'Alba Doc Lo Zoccolao** 0,75l 32,00 €
 Dunkles sattes Granat in der Nase würzig-kalkige Noten nach Graphit, Lakritze und Brombeeren. Am Gaumen spannungsgeladen mit griffigem Tannin, zartem Druck.
275. **Barolo Riserva DOCG**, Batasiolo, Nebbiolo 0,75l 72,00 €
 Kräftig granatrot. Ätherisch würziges Bouquet. Trocken, harmonisch und samtig im Geschmack.
276. **Brunello di Montalcino (Banfi)** 0,75l 79,00 €
 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.
277. **Amarone Valpolicella**, torre D Orti, Corvina-Rondinella-Molinara 0,75l 79,00 €
 Das komplexe Bouquet mit einer intensive Würze, vor allem Pfeffer- und Kirsche-Noten, machen ihn zu einem unvergesslichen Erlebnis.
278. **Amarone Allegrini** 0,75l 119,00 €
 Ein Wein von grosser Bedeutung und einzigartigem Charakter. Er zeichnet sich durch Körperreichtum, Intensität und Eleganz aus. 1m Glas dunkel purpurrot besitzt er ein reiches Bouquet mit zarten Düften von Vanille, Nüssen und getrockneten Früchten. Edle Tannine schmeichelh dem Gaumen und hinterlassen ein Aroma von getrockneten Trauben und Bittermandel.
279. **Silente Nobile di Montepulciano DOCG**, Castelli del Grevepesa 0,75l 49,00 €
 Intensive Farbe mit intensiver Dichte und faszinierten Reflexen. Ausgesprochenen Eleganter Duft und Geschmack von reifen Kirschen, Brom- & Heidelbeeren. Die Lagerung in Barique unterstreicht den Geschmack der roten Früchten und sorgt für einen runden reichhaltigen Wein mit weichen Tanninen.
280. **Valpolicella Ripasso Santori**, Torre D Orti, Corvina-Corvinone-Rondinella 0,75l 32,00 €
 Lebhaft 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 0,75l 119,00 €
 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.
179. **Tignatello Antinori** 0,75l 259,00 €
 Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 15%, Cabernet Franc 5%
- 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** Preis nach Jahrgang 0,75l 469,00 €
 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

ROTE FLASCHENWEINE BOTTLED RED WINE

- | | | |
|---|-------|----------------|
| 285. Capaia One, Capaia, Merlot-Cabernet Sauvignon-Petit Verdot
Der Capaia zeigt komplexe würzige und Tabak- und fruchtige intensive Waldbeeren-Aromen, die dem Wein einen eleganten ausbalancierten Körper geben | 0,75l | 69,00 € |
| 286. Pinot Noir, Louis Jadot, Pinot Noir
Dieser Burgunder erscheint sehr elegant und grandios, er ist sehr fein und geschmeidig in seinem Bouquet, im Finale ist er lang anhaltend. | 0,75l | 59,00 € |
| 287. Black Print Markus Schneider
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 | 0,75l | 45,00 € |
| 288. Rioja Reserva Especial, Muga, Tempranillo-Garnacha-Mazuelo
Feinste Fruchtaromen und Gewürze im Bouquet, schön eingebundene Röstaromen. Am Gaumen viel konzentrierte Frucht, schokoladig, geschmeidig Tannine, mineralische Note, herrliche Textur. Die Bodegas MUGA gehört zu den ganz großen Klassikern der Rioja | 0,75l | 59,00 € |
| 289. Alpha
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. | 0,75l | 59,00 € |
| 291. Evangelo Gerovassiliou
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. | 0,75l | 89,00 € |



Tel.: 0911 240 60 44

www.riverside-nuernberg.de - info@riverside-nuernberg.de

Winklerstrasse 1, 90403 Nürnberg