



**RIVER**  
KASEMATTEN



SPEISEN UND GETRÄNKE

## Sushi

Mo-Sa 17-23 Uhr, sonntags bieten wir kein Sushi an!  
Mon-Sat 5-11 p.m., sundays no sushi

Miso Suppe traditionell japanische Suppe mit Tofu und Seetang 4.50 €

**Sashimi** rohe Fischscheiben an frisch gehobeltem Rettich 10 Stück

Shake Lachs 15.00 €

Maguro Thunfisch 19.00 €

**Mixed-Sushi** Zusammenstellung von ausgewählten Sushi-Spezialitäten,  
serviert mit einer Miso Suppe

Kasematten-Platte Nigiri, Maki, Inside-out Roll, Futomaki, Sashimi

10 Stück 21.50 €

20 Stück 37.50 €

30 Stück 46.50 €

## Menüs Menus

Jeden Tag 18-22 Uhr Everyday 6-10 p.m.

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

**Fisch, Fleisch oder Sushi**  
*Surprise menu of fish, meat or sushi*

3 Gänge 33,00 €

3 courses € 33.00

## Suppen Soups

Cremiges Paprikasüppchen mit Crevetten und Kartoffelstroh 6.50 €  
*Creamy red pepper soup with prawns and straw potatoes*

Mango Chili Suppe mit Riesengarnele im Tempurateig 6.50 €  
*Mango chili soup with a tempura coated prawn*

## Salate Salad

Rucolasalat mit Tranchen von der geräucherten Entenbrust,  
marinierten Orangenfilets und Balsamico – Sherry - Vinaigrette 15.90 €  
*Arugula salad with slices of smoked duck breast, marinated orange slices and  
balsamic vinegar - sherry - vinaigrette*

Caesarsalat - Römersalat mit Croutons, Parmesan,  
gebratenen Hähnchenbruststreifen und Caesar Dressing 13.50 €  
*Caesar salad - romaine lettuce with croutons, parmesan cheese,  
fried chicken breast strips and caesar dressing*

Salatvariation mit gegrilltem Garnelenspieß und Limettendressing 12.90 €  
*Mixed salad with grilled shrimp skewers and lime dressing*

### **Vorspeisen Appetizers**

Ziegenkäse im Kartoffelmantel mit feinem tomatisiertem Gemüse und steirischen Kürbiskernöl 12.90 €

*Goat cheese in a potato crust with vegetables and fine tomatized styrian pumpkin seed oil*

Anti Pasti von Meeresfrüchten mit Mango-Koriandersalsa 14.90 €

*Antipasti seafood with mango coriander salsa*

### **Pasta**

Pasta mit Pesto, getrockneten Tomaten, Rucola und Grana Padano 16.50 €

*Pasta with pesto, sun dried tomatoes, rocket and grana padano*

Linguini mit sautierten Rinderfiletstreifen, Blattspinat und Gorgonzolacreme gratiniert 16.50 €

*Linguini with sautéed strips of beef, spinach and gorgonzola cream gratin*

Spaghettini mit Tomatensugo und geschwenkten Garnelen 17.90 €

*Spaghetti with tomato sauce and shrimp panned*

### **Fisch Fish**

Gegrillter Zander mit Limonenreis und bunter Gemüsepaste 18.90 €

*Grilled pike-perch with lemon rice and colorful vegetables pasta*

Pochierter Heilbutt mit buntem Gemüse, Currysud und neuen Kartoffeln 22.00 €

*Poached Halibut with seasonal vegetable, potatoes and currysud*

Seeteufelmedallions mit einer überbackenen Ofenkartoffel (Schnittlauchcreme) und einem leichtem Tomatensalat 24.00 €

*Monkfish medallions with an oven baked potato (chive cream) and a light tomato salad*

Gegrillte Filets vom Wolfsbarsch mit grünem Spargel und Thymiancouscous 19.90 €

*Grilled fillets of sea bass with asparagus and thyme couscous*

### **Fleisch Meat**

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste, Ratatouille und Kartoffel-Pastinakengratin 21.00 €

*Lamb fillet with herb crust, ratatouille and potato Parsnip Gratin*

Neuseeländisches Rinderfilet mit einer Schupfnudel-Pilzpfanne 28.90 €

*New Zealand beef tenderloin with a pan-fungal Schupfnudel*

Gegrillte Maishuhnbrust mit geschwenkten Schnittbohnen und Kartoffelklößchen 17.90 €

*Grilled corn-fed chicken breast with green beans and potato tilted*

Currywurst mit Curry-Bohneensalsa, dazu Pommes Frites 10.90 €

*Sausage with curry-bean salsa and pommes frites*

## Dessert *Desserts*

Dreierlei von der Schokolade (von heiß bis geeist)  
mit Karamellscherben 7.90 €

*Three kinds of chocolate (from hot to iced) with caramel shards*

Creme Brûlée 6.90 €  
*Creme Brûlée*



## APERITIF

### Sparklings

	0,1l	0,75l
<b>Prosecco Day-Special</b>	4.90 €	34.00 €
Eine Überraschung für <b>Brunch</b> -Gäste		

<b>Piper-Heidsieck Champagner Cuvée Brut</b>	8.90 €	65.00 €
Ein lebhafter und ungewöhnlich ausgewogener Champagner. Mit Aromen von Frühlingsblumen, Brioche und fruchtigen Nuancen wie Apfel, Birne und Zitrusfrüchten. Eine jugendliche und frische Eleganz.		

<b>Piper-Heidsieck Champagner Rosé Sauvage</b>	10.90 €	79.00 €
Ein charmanter Champagner mit bezaubernden Akzenten. Ausgewählter Rotwein aus der Campagne verleiht ihm die tiefrosa Farbe und den fruchtigen Geschmack. Der ideale Begleiter zum Aperitif oder zum abendlichen Tête-à-Tête.		

Weitere Champagner auf Anfrage.

### Aperitif Cocktails 8.50 €

**Bellini** Piper-Heidsieck Champagne, peach pulp

**Rossini** Piper-Heidsieck Champagne, strawberry pulp

**Perfect TEN Dry Martini** Tanqueray No. TEN Gin, Noilly Prat Vermouth, bitters (your choice)

**Violet France** Tanqueray No. TEN Gin, Creme de Violette, lemon, Champagne, twist of Lemon

**Art'White Lady** Tanqueray No. TEN Gin, De Kuyper Triple Sec, lemon, Bitter Truth Orange Bitters

**Monkey Gland** Freshly squeezed orange juice, Absinth, Gin, Pomegranate

**Negroni** Carpano Antica Formula Vermouth, Aperol, Tanqueray London Dry Gin

**Amex Royal** Stolichnaya Vodka, pomegranate juice, ginger, hood of Champagner

**Grape Martini Verte** Stolichnaya Vodka, seedles white Grapes, Chatreuse

**Dandy** Rey, Dubonet, Cointreau, Angostura Bitters

**Old Cuban** Bacardi 8 años, lime, mint, Angostura Bitters, Champagner

**Aperol Flash** Aperol, lemon, orange, hood of bourbon vanilla-champagner

**Torinotini** Aperol, Martini D'Oro, Kumquats

## WEISSWEINE / WHITE WINE

### Deutschland *Germany*

Nahe Weingut Tesch - Langenlonsheim  
**2010er UNPLUGGED Riesling Kabinett, trocken** 0,2l 0,75l  
6.90 € 25.00 €  
Eine trockene, klare, direkte und kraftvolle Rieslingsfrucht. Bei diesem Riesling ist der Name „Programm“. Der Inhalt und das Flaschendesign ist schnörkellos, modern und 100 % überzeugend.

Pfalz Weingut Reichsrat von Buhl - Deidesheim  
**2010er Weißburgunder Q.b.A., trocken** 8.50 € 28.00 €  
Ein trockener und cremiger Pfälzer, der durch seine unbeschwerte Art zu überzeugen versteht.

Pfalz Weingut Reichsrat von Buhl - Deidesheim  
**2009er Riesling Forster Ungeheuer Großes Gewächs, trocken** 65.00 €  
Der beste deutsche Riesling aus 2005! (auch als Magnum)! Grand Cru in Deutschland, kaum eine andere Lage in Deutschland kann dieses Potential ausspielen wie das Forster Ungeheuer. In der Mittelhaardt gelegen dürfen die Weine in der sogenannten deutschen Toskana reifen. Basalt und Buntsandstein verleihen einmaligen stoffigen und dichten Charakter.  
Magnum 1,5l 129,00 €

Baden Weingut Fischer - Bottinger Steingrube  
**2010er Grauburgunder Q.b.A., trocken** 36.00 €  
Sivia und Joachim Heger produzieren in dem „Nappa Vally“ des Schwarzwaldes seit Mitte der 90'er Jahre laufend tollen Wein-Genuss. Ein gelb-glänzender Grauburgunder, der finessenreich mit seiner würzigen Säure und seiner herrlichen Frucht spielt.

### Südafrika *South Africa*

Paarl Kleine Parys Vineyard  
**2011er Sauvignon blanc, Qualitätswein, trocken** 7.90 € 28.00 €  
Ein Sauvignon blanc par excellence. Brennessel, Kiwi, Stachelbeere und Cassisblätter. Hier entsteht gerade ein neuer Klassiker! Passt ausgezeichnet zu allen asiatischen Speisevariationen.

### Spanien *Spain*

Navarra Bodega Señorío de Sarria  
**2010er Señorío de Sarria Chardonnay D.O.** 7.50 € 26.00 €  
Geniessen Sie mit dem Señorío de Sarria einen exzellenten 100% Chardonnay. Sein helles Gelb mit goldenem Schimmer unterstreicht die aromatische Intensität von exotischen Aromen, dabei ist er frisch, lebendig und trocken.

### Neuseeland *New Zealand*

Malborough  
**2010er Sauvignon blanc, Cloudy Bay, trocken** 65.00 €  
Weißwein-Kult der „neuen Welt“. Explosive Aromen von Stachelbeere, Cassis und Brennessel, gepaart mit rassischer Säure und Kraft!

## WEISSWEINE / WHITE WINE

### Frankreich *France*

Elsass Domaine Muré  
**2009er Pinot blanc, AOC, trocken** 0,2l 0,75l  
7.90 € 28.00 €  
Mit einem wahren Qualitätsfeuerwerk schickt sich das Elsass an, eine neue Trendregion zu werden. Unser Highlight: Unsagbar eleganter und cremiger Pinot blanc mit wundervollem Schmelz und perfekt eingebundener Säure zu einem sensationellem Preis - Genuss - Verhältnis.

Loire Domaine Fouassier, Pouilly-Sur-Loire  
**2008er Pouilly Fumé A.O.C. „Cuvée Jules“, trocken** 39.00 €  
Seit vielen Generationen produziert die Familie Fouassier die wunderbare „Le Sancerre“. Weine in diesem kleinen und exklusivem Weinanbaugebiet an der Loire. Die Cuvée Jules hat einen interessanten Charakter, wobei der Sauvignon viel Stärke, Feuer und eine filigrane Feinheit beweißt.

Chablis Jean Marc Brocard  
**2009er Chablis, AOC, trocken** 44.00 €  
Eine Klassiker im französischen Weißweinsegment: Stoffiger und dichter Chardonnay mit toller Mineralität und Aromen von Birne, Mango und Ananas. Vorzüglicher Begleiter unserer Fischgerichte.

Loire De Ladoucette, Château du Nozet, Pouilly-Sur-Loire  
**2006er Baron de L Pouilly Fumé A.O.C., trocken** 99.00 €  
Das wohl beste Weingut an der Loire mit seinem Prestigewein. Baron de L. ist der weltweit gefragteste Loire-Wein. Baron Patrick de Ladoucette hat es sich mit diesem Pouilly-Fumé zur Aufgabe gemacht, Liebhaber der besten trockensten Weißweine, zu verzaubern.

### Italien *Italy*

Sizilien Arteo DI Sicilia  
**Arteo Bianco IGT** 19.00 €  
trocken, gold-gelbe Farbe, weich, harmonisch

Piemont Ca'bianca  
**2010er Gavi D.O.C.G., trocken** 6.80 € 24.00 €  
Der bedeutendste trockene Weißwein des Piemonts wird ausschließlich aus selektierten Cortese-Trauben erzeugt, die seit Jahrhunderten in den Hügeln zwischen Gavi und Novi angebaut werden. Der Gavi von Ca'bianca ist ein toller, frischer, fruchtiger und unkomplizierter Wein.

Österreich Traisental - Weingut Huber  
**2010er Grüner Veltliner HUGO, Qualitätswein, trocken** 8.50 € 29.00 €  
A pepper - fruity - international Wine - das können die Österreicher.  
Einfach unkompliziert und fast universal einsetzbar - unbedingt probieren.

## ROTWEINE / RED WINE

### Italien *Italy*

Sizilien Arto Di Sicilia  
**Arteo Rosso IGT** 0,2l 0,75l 19.00 €  
Fruchtiger Wein mit Aromen von Kirschen und Himbeeren. Ein unkomplizierter Italiener aus dem tiefen Süden.

Umbrien Cantina Tenuta Bigi  
**2009er Tamante IGT, trocken** 7.50 € 26.00 €  
Diese Cuvée aus Merlot und Sangiovese ist zu einem erstklassigen und kernigen Roten, mit Aromen von Kirsche, Johannisbeere und Veilchen. Er ist in den alten Gemäuern vom Franziskanerkloster „La Trinta“ entstanden. Ausgezeichnet im Gambero Rosso.

Toskana Castello Vicchiomaggio  
**2009er Chianti classico San Jacopo, DOCG, trocken** 8.90 € 32.00 €  
Brillantes Rubinrot, Aroma von Kirschen, Nuancen von Kräutern und herben Früchten. Die fruchtige Natur machen diesen jugendlichen Chianti zu einem süffigen Wein.

Toskana Castello Vicchiomaggio  
**2007er Chianti classico riserva Petri, DOCG, trocken** 49.00 €  
Einer der besten Chianti, mit einer Fülle von Frucht und Gewürznoten

Super Toskana Castello Vecchiomaggio  
**2007er Ripa delle More (Hügel der Brombeeren), trocken** 69.00 €  
Ein unglaublicher Schmeichler! Die tiefrote Farbe und die dunkelbeerigen Aromen lösen eine Geschmacksexplosion aus. Er macht seinem Namen und dem seiner Region alle Ehre. Trotz seiner 3 Gläser im Gambero Rosso (höchste Auszeichnung), immer noch ein Geheimtipp. Vergessen wir den Rest...

Piemont Tenimenti Fontanafredda  
**2007er Barolo di Serralunga d'Alba DOCG, trocken** 89.00 €  
Ein körperreicher Wein mit einer kräftigen Säure und einem verführerischen Bukett, voller Feinheiten. Der Name Fontanafredda steht heute in erster Reihe der hochwertigsten Weinberglagen der Barolo-Zone, die sich um die Dörfer Monforte und Serralunga konzentrieren, hier gedeihen die besten Barolo-Weine!

### Frankreich *France*

Bordeaux Château Haut Gay  
**2006er Bordeaux Superieur AOC-Schlossabfüllung, trocken** 38.00 €  
Dieser opulente Rotwein ist der Beweis: Es muss nicht immer in Bordeaux eine Grand Cru-Lage sein! Er zeigt tolle fruchtige Aromen von frischen Trauben und tiefroten Früchten mit einem Hauch Zimt. Bordeaux trocken, ohne trocken zu wirken.

Languedoc Roussillon Château de Flaugergues  
**2006er Cuvée Colbert, trocken** 42.00 €  
Die Weingegend für Weinliebhaber der feinen Weine! Sonne, „historische“ Rebsorten, immer besser gepflegte Arbeit, gewürzte Aromen, ... Lassen Sie sich reizen! Cuvée aus Syrah, Mouvèdre, Grenache und Cabernet Sauvignon. Ausgezeichnetes Preis-Genuss-Verhältnis!

## ROTWEINE / RED WINE

### Deutschland *Germany*

Pfalz Weingut Knipser  
**2007er Cuvée Gaudenz, QbA, trocken** 0,2l 0,75l 39.00 €  
Knipser ist ein echter Pionier im Rotweinsegment. Kein anderes Weingut hat mit seiner Arbeit für mehr Wirbel und positive Reputation deutscher Rotweine gesorgt als das Weingut Werner und Volker Knipser. Cuvée aus Cabernet sauvignon, Portugieser und Dornfelder.

### Österreich *Austria*

Weinviertel Weingut Schwarzböck  
**2010er Vivre, Qualitätswein, trocken** 7.80 € 27.00 €  
Vivre (französisch „leben“) soll Ihnen in erster Linie eines garantieren: Trinkvergnügen und Freude am Genuss. Diese fruchtig-milde Cuvée stammt aus einer Verbindung von Zweigelt und Blauburger Blauer Portugieser und wurde bewusst ohne Holznoten ausgebaut.

### Spanien *Spain*

Rioja Bodegas Altanza  
**2007er Edulis crianza DOC, trocken** 9.00 € 31.00 €  
100% Tempranillo von einem der besten Erzeuger im Gebiet Rioja. Elegante Aromen von tiefroten Früchten und die Lagerung in französischer und amerikanischer Eiche geben ihm viel Kraft und eine tolle Struktur. Die wunderschön reifen Tannine machen den Wein perfekt.

Navara Bodega de Sarria  
**1999er Señorío de Sarria Gran Reserva D.O., trocken** 49.00 €  
Die Rebstöcke des traditionsreichen Weingut Sarria befinden sich an den nördlichen, sonnigen Weinhängen von Navarra. So ist es zu erklären, dass der Gran Reserva eine sonnenverwöhnte, kräftige Cuvée mit reifen Fruchtnoten, Tabak- und Eichentönen ist. Genau so schmeckt vorzügliche Weinqualität aus Navarra!

Ribera del Duero Alejandro Fernandez  
**2008er Pesquera Crianza** 79.00 €  
Der moderne Klassiker von iberischen Halbinsel. Eine Rarität und ein absolutes Muss für Liebhaber von Schatzkammerweinen!

### Südafrika *South Africa*

Paarl Kleine Parys Vineyards  
**2010er Kleine Parys Shiraz** 8.50 € 28.00 €  
Eine intensive rote Farbe mit reifen Fruchtaromen und leichtem Pfeffer, feine rauchige Tannine mit einem kräftigen und schokoladigen Nachhall.

Coastal Mont du Toit  
**2006er Mont du Toit, trocken** 69.00 €  
Der leuchtende Stern am südafrikanischen Rotweinhimmel! Dieser exzellente Rotwein ist die Vermählung zahlreicher, verschiedenartiger Rotweinrebsorten zu einem charaktervollen, komplexen Wein. Er ist das erfolgreiche Ergebnis von Stephan du Toit, und die beiden deutschen Spitzenwinzern Bernd Phillipi vom Weingut Koehler-Ruprecht in der Pfalz und Bernhard Breuer (2004 verstorben) aus dem Rheingau. Ein Top-Wein, der in jeder Schatzkammer zu Hause sein sollte.

## NON ALCOHOLIC

### Softs

Mineralwasser, St. Michaelis	0,25l	3.20 €
	0,75l	7.00 €
VALSER, Naturelle und Classic	0,33l	3.50 €
	0,75l	8.00 €
Stilles Wasser, VOSS (Designerflasche)	0,38l	4.50 €
	0,8l	8.90 €
Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero	0,25l	3.50 €
Fanta, Sprite <sup>1.3.5.6.7.8.</sup>	0,4l	3.90 €
Red Bull Cola <sup>5.</sup>	0,25l	3.70 €
Tonic Water <sup>6.</sup> , Soda Water, Bitter Lemon <sup>6.</sup> , Ginger Ale <sup>1.</sup>	0,2l	3.30 €
Eistee Zitrone, Eistee Pfirsich	0,4l	4.20 €
Apfelschorle klar/naturtrüb	0,3l	3.50 €
	0,4l	4.40 €
Granini Säfte & Nektare: Orangensaft, Apfelsaft klar/naturtrüb, Ananas, Maracuja, Banane, Tomate, Kiba, Mango, Pfirsich, Grapefruit o. Schorle	0,3l	3.80 €
	0,4l	4.60 €
Red Bull <sup>5.8.</sup> , Red Bull Sugarfree <sup>5.8.</sup>	0,25l	3.90 €
Carpe Diem Kombucha (Classic, Cranberry, Quitte)	0,25l	3.90 €

Zusatzstoffe: 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoff 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker  
5. Koffeinhaltig 6. Chininhaltig 7. Phenylalinquelle 8. Taurin

## NON ALCOHOLIC

### Hots

Café Crème, Espresso		2.80 €
Doppelter Espresso		3.80 €
Espresso Macchiato		2.80 €
Cappuccino		2.90 €
Latte Macchiato		3.80 €
Milchkaffee		3.80 €
Heiße Schokolade, braun oder weiß		3.50 €
Geschmack: z.B. Karamel, Amaretto, Vanille		0.40 €
Tee (Diamonds)		3.40 €
Darjeeling Royal, English select, Earl Grey Premium, Assam special, Grüntee Asia, Früchte Sommerbeeren, Sonne Asiens, Rooibos Vanila,		
Chaipoor hot spicy		3.40 €
Jasmin-Tee (ganze Blüte, exotisch)	Kännchen 0,5l	5.50 €
Pfefferminztee (frische Minze)	Kännchen 0,5l	5.50 €

## BIER

### Bier

Carlsberg vom Fass	0,3l	3.30 €
	0,4l	4.40 €
<b>Duckstein vom Fass</b>	0,3l	3.30 €
Rotblonde Bierspezialität, auf Buchenholz gereift mit leicht karamellartigem Geschmack und feinbitterer Note	0,5l	4.90 €
<b>Duckstein Weizen vom Fass</b>	0,3l	3.30 €
Weizen-Spezialität, auf Buchenholz gereift mit fruchtig-vollmundigem Geschmack und leichter Karamellnote	0,5l	4.90 €
Fl. Carlsberg	0,33l	3.50 €
Fl. Astra	0,33l	3.00 €
Fl. Holsten alkoholfrei	0,33l	2.90 €
Fl. Vita Malz	0,33l	2.90 €
Weizen Kristall/Dunkel	0,5l	4.90 €
Weizen alkoholfrei	0,5l	4.90 €

## LONGDRINKS

### Longdrinks 4cL Spirituose & Filler

Stolichnaya Vodka & Lemon oder Tonic	8.50 €
Stolichnaya Vodka & div. Säfte	8.50 €
Stolichnaya Vodka & Red Bull	9.00 €
Prosecco & Red Bull	6.50 €
Campari & Red Bull	7.50 €
Grey Goose Vodka & Lemon oder Tonic	11.50 €
Grey Goose & div. Säfte	11.50 €
Absolut Vanille & Maracuja	8.50 €
Tanqueray Gin & Tonic	8.50 €
Tanqueray No. TEN & Tonic oder Lemon	9.00 €
Hendrick's Gin & Tonic (mit Gurke)	9.00 €
Havana Club 3 años & Coca Cola	8.00 €
Jack Daniel's & Coca Cola	8.50 €
Woodford Reserve & Coca Cola	9.00 €
Campari & Orangensaft oder Soda	7.00 €
Aperol Long Royal (mit Champagner)	9.00 €





Restaurant & Lounge.  
St. Pauli Fischmarkt 28-32.  
20359 Hamburg.  
Tel 040-300 60 190.  
Fax 040-300 60 19 18.  
[service@river-kasematten.de](mailto:service@river-kasematten.de).  
[www.river-kasematten.de](http://www.river-kasematten.de)



**Öffnungszeiten:** Montag-Freitag 12.00 Uhr - open end, Samstag & Sonntag 10.00 Uhr- open end