

# RIVERSIDE

## restaurant

### Regionale Kreationen frisch aus dem Feld von Bauern aus der Region

Wir möchten neue Akzente setzen, diese lassen sich mit drei Worten beschreiben:

#### lokal – saisonal – nachhaltig

Das meinen wir ernst und haben uns dafür lokale Partner gesucht. Erzeuger von Lebensmitteln aus unserer Nachbarschaft - unverfälscht und original. Bauern, die seit Jahren mit Ihrer Leidenschaft und Erfahrung Lebensmittel anbauen und verarbeiten. Menschen, die in unserer unmittelbaren Nähe die Landschaft prägen und für qualitativ hochwertige Produkte mit Ihrem Namen stehen.

Genau von diese Produkte möchten wir Ihnen vorstellen:

### Gemüsebauer Hegger aus Willich

#### DICKE BOHNEN-SALAT

Gegrilltes Zanderfilet | Schalottenvinaigrette | Focaccia 16,50 EUR  
Fava beans salad | grilled zander fillet | shallots vinaigrette | focaccia

#### DICKE BOHNEN-KARTOFFELSTAMPF

Sous vide gegarter Schweinebauch | glasierte Möhrchen | Pflaumen Jus 18,50 EUR  
Fava beans- potato mash | sous vide cooked pork belly | glazed carrots | plum jus

### Obstbauer Selders aus Willich

#### PFLAUMENKOMPOTT

Pflaumenkompott | Hefepilzen "Spreewälder" Art 7,50 EUR  
Plum compote | yeast blinzes "Spreewald"

#### BESCHWIPSTE SÜßKIRSCHEN

Prasselkuchen | Vanillecremeeis 7,50 EUR  
Tipsy cherries | cake | vanilla ice-cream