

# OUTER ROADS

## RESTAURANT

### HERZLICH WILLKOMMEN

MOIN und herzlich willkommen! Schön, dass Sie hier bei uns sind.

Unsere Küche bringt Ihnen frische Gerichte, inspiriert von den Rezepten internationaler Seeleute, mit Zutaten aus unserer Region, liebevoll zubereitet von unserem Küchenteam. Alle Produkte, die Sie auf den Tellern und in den Gläsern unseres Hotels finden, wählen wir mit größter Sorgfalt aus. Qualität und Regionalität stehen bei uns im Mittelpunkt. Gemeinsam mit unseren lokalen Partnern teilen wir diese besondere Begeisterung für gutes Essen und Trinken! Sollten Sie Fragen zu den Speisen oder Allergenen haben, sprechen Sie uns gerne an.

Ein weiteres Highlight unseres Hauses ist das Café im BOATHOUSE, es hat sich zu einem absoluten Hotspot entwickelt – ein Ort, mit Cafékultur und hausgemachten Köstlichkeiten, Beachclub-Vibes mit leckeren Snacks und Sundowner-Drinks in bequemen Strandkörben. Hier kann man genießen, sich erholen, entspannen und die Seele baumeln lassen. Jeden Mittwoch bis Sonntag, 12:00 Uhr bis 18:00 Uhr. Warme Küche bis 17:00 Uhr.



Wenn Sie etwas zu feiern haben, sind Sie bei uns genau richtig. Wir bieten den perfekten Rahmen für fast jeden Anlass. Lassen Sie sich unser Hotel zeigen und zögern Sie nicht, uns für eine individuelle und persönliche Beratung anzusprechen. Bei uns wird jede Veranstaltung zu etwas Besonderem.

Unser größter Wunsch ist es, dass Sie unser Haus glücklicher verlassen, als Sie gekommen sind. Genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns in vollen Zügen – Sie sind uns sehr willkommen!

Herzliche Grüße von der  
RIVER LOFT Hotel

*Crew*



Alle Speisen, die mit dem Logo "Kulinarische Inklusion" gekennzeichnet sind, können so zubereitet werden, dass sie sich für Menschen mit Schluckstörungen eignen.



Teile deinen besten OUTER ROADS-Moment unter  
#outerroadsimriverloft auf den sozialen Medien!

# OUTER ROADS

## RESTAURANT

### LOKALHELDEN

Gemeinsam mit unseren Lokalhelden teilen wir eine besondere Leidenschaft für Essen und Trinken! Bei der Auswahl unserer Zutaten setzen wir auf regionale Anbieter. Fisch, Fleisch, Gemüse, Eier, Brötchen und Brot stammen aus der Umgebung. So genießen Sie echte Qualität und traditionelles Handwerk direkt aus der Region – frisch auf Ihren Tellern.



#### KRABBen & FISCHHANDEL AUS TÖNNING

Frische Nordseeprodukte mit Tradition: Der Krabben & Fischhandel Tönning liefert hochwertigen Fisch und Krabben direkt von der Küste.



#### KLAUS MEYN METZGEREI AUS WESSELN

Die Klaus Meyn Metzgerei steht für hochwertiges Fleisch aus verantwortungsvoller Verarbeitung und langjähriger Metzgertradition.



#### BRÜNING GEMÜSEBAU AUS NORTORF

Frisches Gemüse aus regionalem Anbau liefert das Familienunternehmen Brüning – kurze Wege, top Qualität!



#### MARCUS FLIEGEL EIERHANDEL AUS BRUNSBÜTTEL

Fliegel's Landeier stehen für frische Eier aus regionaler Landwirtschaft – und das schmeckt man!



#### BÄCKEREI BALZER AUS MARNE

Die Bäckerei Balzer verbindet traditionelles Bäckerhandwerk mit hochwertigen Zutaten aus der Region.



Teile deinen besten OUTER ROADS-Moment unter #outerroadsimriverloft auf den sozialen Medien!

# OUTER ROADS

## RESTAURANT

### [ WATT ZUM START ]

„Direkt vom Feld in die Küche“ – dieses Motto lieben wir! Ob knackig frisches Gemüse, selbstgebackenes Brot oder weitere geschmackliche Feinheiten – wir verwenden die besten Zutaten von Anbietern aus unserer Region. Unsere Eier zum Beispiel kommen vom Hof Fliegel aus Kattrepel – keine 10 Km vom Hotel entfernt.

#### Antipasti „OUTER ROADS“

mit Knoblauchbrot, Olivenöl und Meersalz <sub>v+</sub>

12,00 €

#### Bruschetta

mit Urtomaten und Rucola <sub>GL, FR, V</sub>

12,00 €

#### "Caesar Salad" Romanasalat

mit Parmesan und Croûtons <sub>MI, GL</sub>

12,00 €

wahlweise

mit Hähnchenbruststreifen

16,50 €

vier Garnelen <sub>KR</sub>

17,50 €

#### Geräucherte Entenbrust

mit Orangen-Cashewsalat und Chili-Ingwerpesto <sub>FR, SC</sub>

16,50 €

### [ LÖFFELN UND SCHLÜRFEN ]

Frisch zubereitet und mit ausgewählten Zutaten verfeinert, bieten unsere Suppen eine perfekte Balance aus Geschmack und Tradition. Ob klassisch oder modern interpretiert – jede Suppe ist ein Genuss, der die Sinne erwärmt und den Appetit anregt.

#### Topinambursuppe

mit Kräuteröl und Crunch <sub>v+</sub>

9,50 €

#### Gänseboullion

mit Fleischeinlage, Grießklößen und Gemüse <sub>SE, GL</sub>

10,50 €

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.

Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne jederzeit auf Nachfrage von der Crew.



Teile deinen besten OUTER ROADS-Moment unter #outerroadsimriverloft auf den sozialen Medien!

[ RIVER LOFT ]  
HOTEL

# OUTER ROADS

## RESTAURANT

### [ ALLES VOM LANDGANG ]

*Auch bei unserem Fleisch achten wir auf beste Haltungsbedingungen und Regionalität. Einer unserer Fleischlieferanten ist die Fleischerei Meyn aus Wesseln bei Heide – hier wird Qualität groß geschrieben!*

*Natürlich kommen auch wir nicht ohne einen großen Lieferanten aus. Daher sind wir froh und stolz, dass wir mit Chefs Culinar einen zukunftsorientierten Partner haben, denen Regionalität genauso wichtig ist wie uns und mit hiesigen Landwirten zusammenarbeitet.*

#### **Zart geschmortes Ochsenbäckchen**

mit Jus, Kartoffelpüree, Ackergemüse <sub>MI</sub>

24,50 €

#### **Rosa gegarter Hirschrücken**

mit Semmelknödel, Waldpilzragout, Rosmarinjus <sub>GL, MI, SE</sub>

26,50 €

#### **Wiener Schnitzel**

mit Röstkartoffeln, Gurkensalat <sub>GL, EI</sub>

27,00 €

### [ VOM GRILL ]

*Für ein optimales Grillerlebnis sorgt unser Lavasteingrill. Er erreicht sehr hohe Temperaturen, diese werden benötigt, damit das Fleisch von außen schnell verschließt und die Säfte im Inneren bleiben.*

Garstufe: rare, medium rare, medium, medium well, well done

Unsere Gerichte vom Grill werden mit Kräuterbutter und Beilagensalat serviert.

**Steak vom Fjordlachs** (ca. 200 g) <sub>FI</sub>

24,00 €

**Kikokhähnchen** (ca. 200 g)

24,00 €

**Duroc Schweine-Tomahawk** (ca. 400 g) <sub>SW</sub>

32,00 €

**Rumpsteak** (ca. 250 g)

31,00 €

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.

Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne jederzeit auf Nachfrage von der Crew.



Teile deinen besten OUTER ROADS-Moment unter #outerroadsimriverloft auf den sozialen Medien!

[ RIVER LOFT ]  
HOTEL

# OUTER ROADS

## RESTAURANT

### [ AUS DER SEE ]

Krabben und Fischhandel Tönning sind unsere regionalen Dealer für alles, was aus dem Wasser kommt. Mehr nah als fern, da gibt es einfach alles! Tradition trifft Großhandel, mit seinen über 50 Jahren Erfahrung und Liebe zur Qualität, ist KFT deutschlandweit erfolgreich und einer der wichtigsten Lieferanten für Fischspezialitäten in unserer Region.

#### Skrei

mit Pommes Dauphine, Erbsenpüree und Safransauce FI, MI, SE 26,00 €

#### Gebratener Zander

mit Dillsauce, gebackenem Porree, Perlgraupenrisotto FI, MI 24,00 €

### [ VEGGIE ]

#### Ziegenkäse-Apfel-Burger

mit Birnensenf, Süßkartoffelpommes, Salat FR, MI, V 12,50 €

#### Tagliatelle

mit veganer Sahnesauce, Babyspinat, Feta (vegan) V+, GL 17,00 €

### [ DIE QUAL DER WAHL ]

Röstkartoffeln mit Speck & Zwiebeln 5,50 €

Ofenkartoffel mit Sour Cream 6,00 €

Pommes Frites 4,50 €

Saisonales Ackergemüse 5,00 €

Beilagensalat 5,00 €

Zwei Garnelen 5,00 €

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.

Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne jederzeit auf Nachfrage von der Crew.



Teile deinen besten OUTER ROADS-Moment unter #outerroadsimriverloft auf den sozialen Medien!

# OUTER ROADS

## RESTAURANT

### [ FÜR DIE LÜTTEN ]

Reibekuchen mit Apfelmus	6,90 €
Pasta mit Tomatensauce	6,90 €
Minibackfisch mit Pommes, Erbsen und Möhren	8,50 €

### [ TUNKEN UND DIPPEN ]

Trüffelmayonnaise	3,50 €
Chili-Cheese Sauce	2,50 €
Kräuterbutter	2,00 €
BBQ-Sauce	2,00 €
Avocado Salsa	2,00 €
Remoulade	2,00 €
Heinz Ketchup	1,00 €
Heinz Mayonnaise	1,00 €

### [ SMUTJE IN DER PATISSERIE ]

Desserts sind der süße Abschluss eines guten Essens, ein kleiner Genussmoment, der einfach glücklich macht. Ob cremig, fruchtig oder schokoladig, ein Dessert geht immer und krönt jedes Menü mit einem Hauch von Glück.

Schokoladen-Crème brûlée 	
mit Cassis-Sorbet <small>MI, FR, EI</small>	9,50 €
Frühlingstorte	
mit Rotweibirne <small>GL, MI, EI, SC</small>	8,00 €
Dreierlei Sorbet <small>v+</small> 	
mit Früchten (Tagesauswahl/vegan) <small>v+</small>	12,00 €

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.  
Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne jederzeit auf Nachfrage von der Crew.



Teile deinen besten OUTER ROADS-Moment unter  
#outerroadsimriverloft auf den sozialen Medien!

# OUTER ROADS

## RESTAURANT

### [SOFTDRINKS]

Coca-Cola <sub>1,9,11</sub> , Cola Light, Cola Zero, Fanta <sub>1,3</sub>	0,2 l	3,90 €
Hauseigenes Tafelwasser doppelt gefiltert, „Ebbe“ oder „Flut“	0,7 l	5,40 €
<b>Mistelhain-Tonics</b>		
Desert <sub>2,11</sub>	0,2 l	3,80 €
Trend <sub>2,11</sub>	0,2 l	3,70 €
Ambition <sub>2,11</sub>	0,2 l	3,70 €
Navy (Ginger-Beer) <sub>2,10,11</sub>	0,2 l	3,90 €
Fruchtsäfte von Granini	0,2 l 0,4 l	3,60 € 5,90 €
Rhabar Bert, Rhabarber-Schorle <sub>1,2,4,11</sub>	Fl. 0,33 l	3,50 €

### [BIER VOM FASS]

Dithmarscher Pils vom Fass	0,3 l 0,4 l	4,00 € 5,00 €
Dithmarscher Naturtrüb	0,3 l 0,4 l	4,00 € 5,00 €
Dithmarscher Dunkel	0,3 l 0,4 l	4,00 € 5,00 €
Alsterwasser (Radler)	0,3 l 0,4 l	4,00 € 5,00 €

### [PULLE AUS DEM KÜHLSCHRANK]

Dithmarscher Alkoholfrei Fl.	0,33 l	3,90 €
Vitamalz Fl.	0,33 l	4,10 €
Maisel`s Weizen Original Fl.	0,5 l	5,20 €
Maisel`s Weizen alkoholfrei Fl.	0,5 l	5,00 €

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.  
Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne jederzeit auf Nachfrage von der Crew.



Teile deinen besten OUTER ROADS-Moment unter  
#outerroadsimriverloft auf den sozialen Medien!

# OUTER ROADS

## RESTAURANT

# WEIN *Karte*

### PRICKELNDES

#### | Deutschland |

Schlosskellereich Affaltrach aus Württemberg	0,1 l	5,50 €
RIVER LOFT Sekt trocken	0,75 l	22,00 €

*Klassisch trocken, spritzig im Glas – erfrischend elegant.*

#### | Italien |

Vinivola Serena aus dem Veneto	0,1 l	6,00 €
Prosecco Spumante Brut	0,75 l	32,00 €

*Bella Italia im Glas erfrischend und fruchtig.*

La Petit Maison, Millesimato, Brut 2021er	0,1 l	6,80 €
Prosecco, Gold Edition	0,75 l	48,00 €

La Petit Maison, Millesimato, Brut 2021er	0,1 l	6,00 €
Prosecco, Pink Edition	0,75 l	42,00 €

#### | Frankreich |

Aimery Grande Cuvée	0,1 l	8,00 €
Rosé Cremant	0,75 l	36,00 €

*Ein frischer eleganter Crémant mit lebhaften Noten von weißen Blüten, Pfirsich und hellen Früchten, abgerundet durch einen Hauch Kirsche, kombiniert mit einem ausgewogenen, lang anhaltenden Geschmackserlebnis.*

Moët & Chandon aus der Champagne	0,1 l	19,00 €
Champagner Brut Imperial	0,75 l	99,00 €

*Knackig grüner Apfel, Zitrone, weiße Blüten und steinige Mineralität. Die erfrischende Perlage lässt Zitrusfrüchte und Stachelbeere anklingen.*

Ruinart Champagner	0,75 l	159,00 €
Rosé		

*Ein lebhaftes Bouquet von Walderdbeeren und Himbeeren. Trocken am Gaumen, mit einer schönen Frucht von Johannisbeere, Pfirsich und einem Hauch von Eukalyptus.*

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.

Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne jederzeit auf Nachfrage von der Crew.



Teile deinen besten OUTER ROADS-Moment unter #outerroadsimriverloft auf den sozialen Medien!

# OUTER ROADS

## RESTAURANT

### WEISSWEIN

#### | Deutschland |

##### **Pfalz**

Weingut Bauer	0,2 l	6,00 €
RIVER LOFT Grauer Burgunder, trocken	0,75 l	21,00 €

*Ein eleganter, spritziger Gutswein – gerne in der geselligen Runde oder aber auch als Speisenbegleiter eine gute Wahl.*

Weingut von Winning	0,2 l	6,50 €
Weissburgunder, trocken	0,75 l	23,00 €

*Zum Aperitif, auf der Terrasse mit Freunden oder super zu Fisch und Geflügel.  
Ein klarer, frischer Weissburgunder, der durch Aromen von Melone, Pfirsich, Aprikose und frischen Kräutern geprägt ist.*

Weingut Bühler	0,75 l	29,00 €
Chardonnay „Fumé“, trocken		

*In der Nase ein Duft nach reifer Birne, Litschi und Karamell.  
Im Geschmack feinfruchtig, facettenreich und strukturiert.  
Am Gaumen salzige Mineralnoten mit langem Abgang.*

##### **Rheinhessen**

Weingut Manz	0,2 l	6,50 €
Riesling „Mineralgestein“, trocken	0,75 l	23,00 €

*Aus den besten Böden Kalkstein, Löss, Tonmergel und Rotschiefer.  
Ein dichter, saftiger Riesling mit herausragender Mineralik,  
Noten von Weinbergspfirsich und Aprikotfrucht.*

##### **Württemberg**

Schlosskellerei Affaltrach	0,2 l	5,50 €
Riesling, süß	0,75 l	19,00 €

*Ein Wein für unsere Naschkatzen – eiskalt eine Wucht!*

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.

Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne jederzeit auf Nachfrage von der Crew.



Teile deinen besten OUTER ROADS-Moment unter  
#outerroadsimriverloft auf den sozialen Medien!

# OUTER ROADS

## RESTAURANT

### WEISSWEIN

#### | Österreich |

##### Weinviertel

Weingut Gmeinböck	0,2 l	5,50 €
Grüner Veltliner „Muschelkalk“	0,75 l	19,00 €

*Ein frischer, trinkfreudiger Grüner Veltliner mit Fruchtaromen von weißen Ribiseln und Zitrusfrüchten, leicht blumigen Noten und einem angenehmen Veltliner Pfefferl, welches sich am Gaumen verdichtet und in einem bildschönen Abgang mundet. Die Reben wachsen auf mit fossilen Muscheln überzogenen Böden, durch welches sich eine Kalkader zieht.*

#### | Italien |

##### Veneto

Vinicola Sartori	0,75 l	32,00 €
Lugana „La Musina“		

*Absolut im Trend – Wir haben unseren Lugana beim Weingut Sartori gefunden. Ein komplexer Weißwein mit fruchtigem Bukett und einem gefälligen Abgang.*

#### | Frankreich |

##### Loire

Domaine de Fontenille	0,75 l	44,00 €
Pouilly Fumé AOC		

*Wer einen hochwertigen Weißwein aus Sauvignon Blanc sucht, sollte sich an den Pouilly-Fumé aus dem Hause Fontenille halten. Seine frische Zitrusfrucht wird von feinen Nuss- und Würzaromen begleitet. Das Mundgefühl ist angenehm weich und auch der für diese Top-Region typische Feuerstein schimmert im Abgang durch. Ein echter Klassiker.*

#### | Argentinien |

##### Mendoza

Bodega Salentein	0,75 l	39,00 €
Chardonnay Reserve		

*Ein würziger mit angenehmem Schmelz versehener Chardonnay. Die leichte Holzwürze werden alle Fans begrüßen und sie gutheißen. Die tropischen Früchte am Gaumen unterstreichen diesen vollreifen Wein und der Abgang hat eine schöne Länge.*

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.

Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne jederzeit auf Nachfrage von der Crew.



Teile deinen besten OUTER ROADS-Moment unter #outerroadsimriverloft auf den sozialen Medien!

# OUTER ROADS

## RESTAURANT

### [ ROSÉWEIN ]

#### | Deutschland |

##### **Pfalz**

Weingut Bauer	0,2 l	6,50 €
Greta Rose, feinherb	0,75 l	23,00 €

*Nach der Tochter benannt – ein feiner Spätburgunder mit einer angenehmen Restsüße.  
Aber Vorsicht – hier herrscht absolute Suchtgefahr im positiven Sinne.*

##### **Württemberg**

Schlosskellerei Affaltrach	0,2 l	5,50 €
Spätburgunder Rosé, süß	0,75 l	19,00 €

*Ein Roséwein für unsere Naschkatzen – eiskalt eine Wucht!*

#### | Italien |

##### **Toskana**

Tenuta Ammiraglia		
Alie	0,75 l	36,00 €

*Ein eleganter, raffinierter Wein – „Punkt“. Die Familie Frescobaldi ist mit diesem gelungenen Roséweincuvée aus Syrah und Vermentino klar aufgestiegen, in die Liga der besten Rosés der Welt. Ein absolut toller Wein um den Abend zu beginnen, wie auch als Speisebegleiter im Fischbereich.*

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.

Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne jederzeit auf Nachfrage von der Crew.



Teile deinen besten OUTER ROADS-Moment unter  
#outerroadsimriverloft auf den sozialen Medien!

# OUTER ROADS

## RESTAURANT

### [ ROTWEIN ]

#### | Deutschland |

##### **Pfalz**

Weingut Bauer	0,2 l	6,50 €
RIVER LOFT Merlot	0,75 l	23,00 €

*Merlot aus Deutschland? Kann der was? Ja der kann was und wie! Der Merlot wurde im Holz ausgebaut und bringt ein richtig schönes vollmundiges Bukett mit. Ein wahrer Allrounder. Macht sich gut in geselliger Runde, ist nicht zu schwer und kann auch am Grill glänzen.*

##### Weinhaus Bühler

Syrah   Seele, trocken	0,75 l	36,00 €
------------------------	--------	---------

*Nach der 20-tägigen Maischegärung wird der Syrah noch für 15 Monate in Barrique ausgebaut. Violetrot mit brillanten Reflexen. Ein Duft nach schwarzer Johannisbeere, Dörripflaumen, Vanille und Karamell. Am Gaumen opulent und geschmeidig.*

##### Weingut von Winning VDP

Pinot Noir Royal	0,75 l	42,00 €
------------------	--------	---------

*Laut des Weinguts geht es hier erst los mit den Qualitäten im Spätburgunderbereich. Nach der natürlichen Gärung reift der Pinot Noir noch mal 18 Monate (davon 1/3 in Barrique Fässern). Vollmundig und eine elegante Frucht machen diesen Wein zu einem hervorragenden Speisebegleiter.*

##### **Rheinhessen**

Weingut Mainz	0,75 l	23,00 €
---------------	--------	---------

##### Herzallerliebst, feinherb

*Tief dunkel im Glas – diese Cuvée aus Dornfelder und Merlot ist eine schöne Cuvée, um einen fruchtigen Wein zu erschaffen. Die hinterlassene Fruchtsüße hilft hier, um den Wein als geselligen Aperitif den Abend über genießen zu können.*

##### **Württemberg**

Schlosskellerei Affaltrach	0,2 l	5,50 €
----------------------------	-------	--------

Lemberger, süß	0,75 l	19,00 €
----------------	--------	---------

*Ein Wein für unsere Naschkatzen – Der Rote mag es auch gerne, leicht gekühlt serviert zu werden!*

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.

Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne jederzeit auf Nachfrage von der Crew.



Teile deinen besten OUTER ROADS-Moment unter #outerroadsimriverloft auf den sozialen Medien!



# OUTER ROADS

## RESTAURANT

### [ ROTWEIN ]

#### | Italien |

##### **Piemont**

Villa Pani 0,75 l 29,00 €  
Barbera | Appassimento

*100% Barbera – Der Wein hat eine kräftige rubinrote Farbe. Das Bukett ist reich an Noten von Brombeere, Veilchen, Vanille, Feigen und Mandeln. In seinen jungen Jahren ist er am Gaumen vollmundig, frisch und elegant. Mit der Zeit wird er runder und komplexer, behält aber seinen einzigartigen samtigen Charakter.*

##### **Apulien**

Vinicola Camivini 0,75 l 25,00 €  
Primitivo „Anatroccolo“

*Unser Entlein. Der Primitivo ist ein dichter und fruchtiger Rotwein. Passt super zu unseren Geflügelgerichten. Gerade mit einer dunklen Soße, aber hat auch Potential, wenn es um einen schönen Abend geht, bei dem es einfach um den Genuss geht.*

#### | Frankreich |

##### **Côtes du Rhône**

M. Chapoutier 0,75 l 35,00 €  
Belleruche

*Dieser Rotwein, bestehend aus Grenache und Syrah, spiegelt die südliche Rhône mit all ihren Aromen nach dunklen Beeren und ihrer leicht würzigen Note wider. Ein schöner Menübegleiter.*

##### **Languedoc**

La Grange | Edition 2018 0,75 l 66,00 €  
Castalides

*Ein großer Wein aus dem Süden Frankreichs – tiefgründig, elegant und mit einer überwältigenden Sinnlichkeit. Dieser Wein führt uns in die Welt des raffiniertem Genusses und offenbart unablässig spannende Facetten.*

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.

Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne jederzeit auf Nachfrage von der Crew.



Teile deinen besten OUTER ROADS-Moment unter #outerroadsimriverloft auf den sozialen Medien!

# OUTER ROADS

## RESTAURANT

### [ ROTWEIN ]

#### | Spanien |

##### **Rioja**

Bodega Vina Real 0,75 l 29,00 €  
Tempranillo | Crianza

*Ein vollmundiger Spanier, der seine Herkunft alle Ehre macht. Der Holzausbau bringt den Wein dazu, vollmundig, geradlinig und ein echt starker Wein zu gegrillten Speisen mit Röstaromen.*

##### **Mallorca**

Can Axartell 0,75 l 24,00 €  
Callet, Syrah, Mantonegro | Velomar

*Kirschrot in der Farbe, mit lebhaften, jugendlichen Nuancen. Guter Glanz und mittlere Intensität. Ein frischer, leichter Rotwein, der zum unkomplizierten Genuss einlädt.*

#### | Argentinien |

##### **Mendoza**

Bodega Salentein 0,75 l 42,00 €  
Malbec Barrel selection

*Ein Wein für Fans vom Malbec. Viel Schmelz und ein hervorragende Holzcharakter.*

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.

Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne jederzeit auf Nachfrage von der Crew.



Teile deinen besten OUTER ROADS-Moment unter #outerroadsimriverloft auf den sozialen Medien!

# OUTER ROADS

## RESTAURANT

### [ KAFFEE SPEZIALITÄTEN ]

Café Crème <sub>g</sub>	3,40 €
Cappuccino <sub>g</sub>	3,90 €
Latte Macchiato <sub>g</sub>	4,90 €
Latte Macchiato mit Flavor <sub>g</sub> Karamell oder Vanille	5,40 €
Espresso <sub>g</sub>	3,10 €
Espresso doppelt <sub>g</sub>	4,50 €
Espresso Macchiato <sub>g</sub>	3,60 €
Glühwein	4,50 €
Pharisäer	6,50 €
Irish Coffee <sub>g</sub>	7,50 €
Tote Tante	6,50 €
Heiße Schokolade, mit Amaretto oder Baileys	6,50 €
Grog	5,50 €
Trinkschokolade	4,50 €

### [ TEE ] *serviert im großen Becher 0,44 l*

Japan Sencha / Grüner Tee	4,10 €
Rooibos Vanille / Kräuter Tee	4,10 €
Darjeeling First Flush / Schwarzer Tee	4,00 €
Kamille / Kräuter Tee	3,90 €
Pfefferminze / Kräuter Tee	3,90 €
Maracuja Orange / Früchte Tee	4,10 €

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.  
Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne jederzeit auf Nachfrage von der Crew.



Teile deinen besten OUTER ROADS-Moment unter  
#outerroadsimriverloft auf den sozialen Medien!

# OUTER ROADS

## RESTAURANT

### HINWEISE

*Wat mutt, dat mutt!*

Sehr geehrte Gäste,

wir sind dazu verpflichtet, Zutaten, die Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können, besonders hervorzuheben. Aus diesem Grund finden Sie an den Speisen und Getränken nun folgende Kennzeichnungen:

Dear guests,

We are obliged to highlight ingredients which may provoke food intolerances. Therefore, all food items are labelled accordingly:

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- 1 Farbstoffe
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 Phosphat
- 8 Milcheiweiß
- 9 Koffein
- 10 Chinin / Taurin
- 11 Süßungsmittel
- 12 gewachst
- 13 gentechnisch verändert
- 14 Taurin
- 15 Nitritpökelsalz

Allergene:

- |    |                          |
|----|--------------------------|
| ER | Spuren v. Erdnüssen      |
| SC | Spuren v. Schalenfrüchte |
| SE | Sesam                    |
| GL | Gluten                   |
| MI | Milch                    |
| FR | Fructose                 |
| KR | Krustentiere             |
| FI | Fisch                    |
| SW | Schwein                  |
| EI | Ei                       |
| SF | Senf                     |
| V+ | Vegan                    |
| V  | Vegetarisch              |
| SJ | Soja                     |



Alle Speisen, die mit dem Logo "Kulinarische Inklusion" gekennzeichnet sind, können so zubereitet werden, dass sie sich für Menschen mit Schluckstörungen eignen.

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.

Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne jederzeit auf Nachfrage von der Crew.



Teile deinen besten OUTER ROADS-Moment unter #outerroadsimriverloft auf den sozialen Medien!