

EIN GENUSS FÜR ALLE SINNE

Das Team vom Hotel & Steakhouse RIVERDAM an der Talsperre Heyda heißt unsere Gäste herzlich willkommen und lädt sie ein, das Ambiente sowie unsere mit Liebe angerichteten Speisen und stilvoll servierten Getränke zu genießen.

Es erwartet Sie ein gemütliches und komfortables Ambiente, das Sie im stilvoll eingerichteten Gasträum zum Wohlfühlen verweilen lässt.

Aber nicht nur der Gaumen wird verwöhnt, auch das Auge mit den Blicken auf das Wasser der Talsperre Heyda, die eingebettet ist in eine herrliche Wiesen- und Waldlandschaft. Für Wander- und Radfreunde, Wasser- und Segelsportler, Angler und Erholungssuchende gibt es eine große Vielfalt an Möglichkeiten, aus dem Tag ein besonderes Erlebnis zu machen.

Die Talsperre Heyda wurde von 1980 bis 1988 erbaut und 1989 in Betrieb genommen. Der eigentliche Zweck ihrer Errichtung, die Bewässerung von Landwirtschaftsflächen, ist weggefallen; jedoch werden mit der Stauanlage die hoheitlichen Aufgaben der Niedrigwasseraufhöhung und des Hochwasserschutzes erfüllt.

Der homogene Erddamm hat eine Höhe von 15,80 m über der Talsohle und verläuft geradlinig über eine Kronenlänge von 239 m. Angestaut wird die Wipfra. Die Speicheroberfläche liegt bei 0,95 km², der Gesamtstauraum fasst 5,4 Millionen m³ Wasser.

Für alle die, die von Augenweide der umgebenden Natur nicht lassen können, bietet der Besuch unseres Biergartens die beste Gelegenheit. Auch hier wird Sie unser Angebot an Speisen und Getränken vollends zufriedenstellen.

Sollten Sie eine Feier bei uns planen, dann nutzen Sie den Vorteil unseres Hotels, das Übernachtungen für bis zu 50 Personen in Einzel-, Doppel- und Dreibettzimmern bietet. Für Seminare und Schulungen stehen 2 Tagungsräume zur Verfügung.

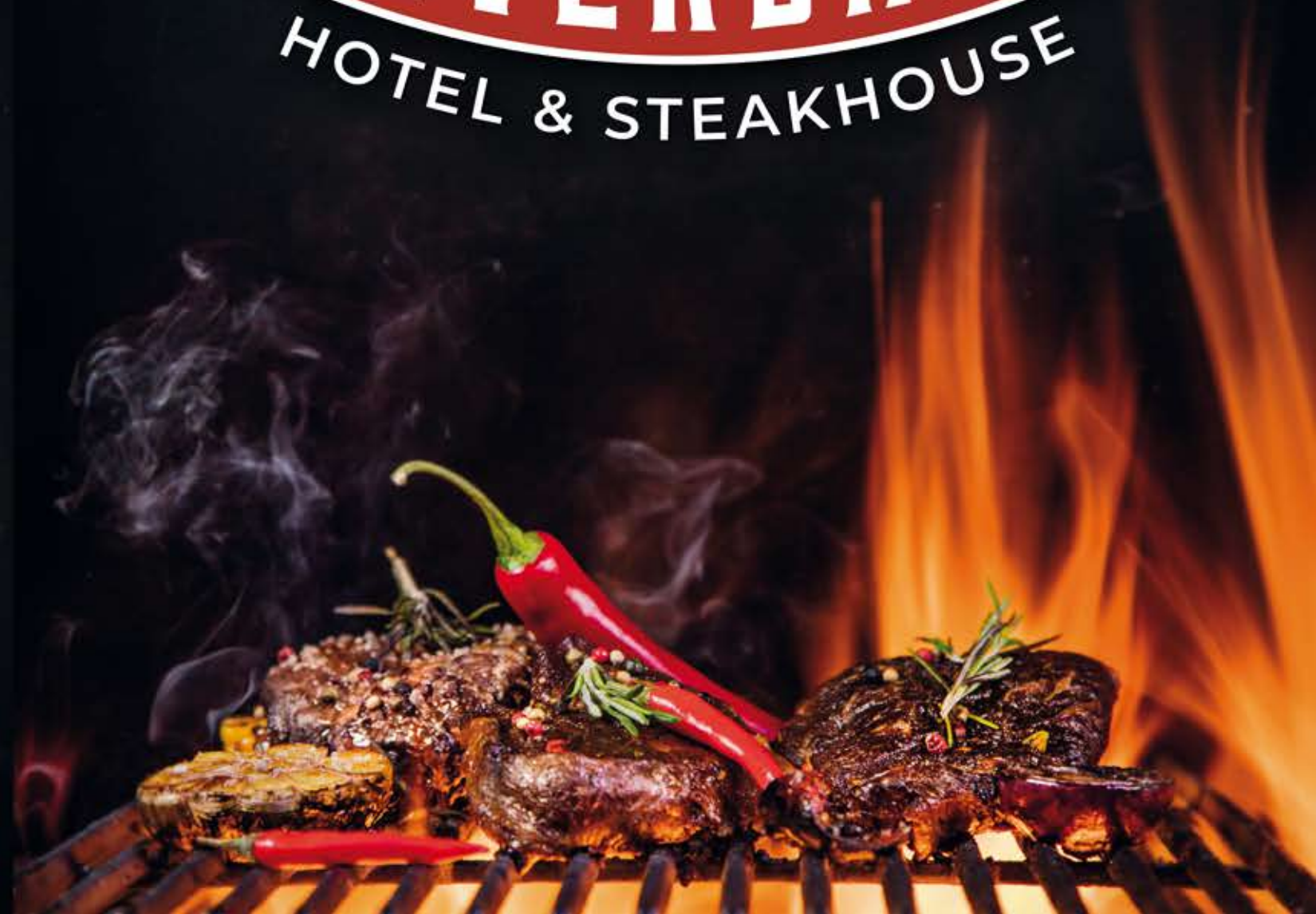
Zu Ihren Fragen und Wünschen gibt Ihnen unser Team gern hilfreiche Auskunft.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen einen angenehmen und in guter Erinnerung verbleibenden Aufenthalt!

DAS TEAM VOM HOTEL & STEAKHOUSE RIVERDAM

INHALTS- UND ZUSATZSTOFFE:
1 KOFFEINHALTIG, 2 MIT FARBSTOFF, 3 MIT SÄUERUNGSMITTEL, 4 CHININHALTIG, 5 ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE, 6 MIT SÜßUNGSMITTEL, 7 TAURINHALTIG,
8 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL, 9 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL, 10 GESCHMACKSVERSTÄRKER, 11 GESCHWÄRZT, 12 GESCHWEIFELT, 13 PHOSPHAT

ALLERGENE
A GLUTENHALTIGES GETREIDE (WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, DINKEL, KAMUT ODER HYBRIDSTÄMME DAVON),
B MILCH UND MILCHPRODUKTE (EINSCHLIEßLICH LAKTOSE), C SCHWEFELDIOXID UND SULFITE IN EINER KONZENTRATION VON MEHR ALS 10 MG/KG ODER 10 MG/L,
D SOJABOHNEN, E EIER, F SELLERIE, G SENF, H FISCH, I KREBSTIERE, J SESAMSAAMEN, K ERDNÜSSE, L LUPINE, M SCHALENFRÜCHTE, N WEICHTIERE



WEISSWEINE

KALIFORNIEN	<i>trocken</i>	0,75 l 38,00 €
<i>Chardonnay^C Canyon Road Winery, Modesto, Kalifornien Duft von Banane und tropischen Früchten, Vanilleton im Nachhall, cremiger Körper</i>		
PFALZ	<i>trocken</i>	39,00 €
<i>Grauburgunder^C Qualitätswein, Weingut Darting, Bad Dürkheim volles, fruchtiges Bukett, gehaltvoll und harmonisch, rund, feinwürzig, langanhaltender Geschmack</i>		
FRANKREICH	<i>lieblich</i>	42,00 €
<i>Gewürztraminer^C AOP, Albert Maurer, Eichhoffen, Elsass sortentypisches Bukett von Rosen, vollfruchtig, weich, aromatisch, fruchtsüß und nachhaltig</i>		

ROSÉ WEIN

PFALZ	<i>feinherb</i>	38,00 €
<i>Merlot Rosé^C "Eins zu Eins" Deutscher Qualitätswein, A. Diehl, Edesheim leuchtendes Rosé, fruchtig, mild, verhaltene Gerbstoffe, zarte Fruchtsüße</i>		

ROTWEINE

FRANKREICH	<i>trocken</i>	43,00 €
<i>Mr. Burger^C AOP Languedoc, Grenache, Syrah, Mourvedre würzig mit Noten von Tabak, vollmundig, komplex mit langem Nachhall, feine Adstringenz</i>		
KALIFORNIEN	<i>trocken</i>	48,00 €
<i>Cabernet Sauvignon "Ghost Pines"^C Louis M. Martini Winery, Napa Valley, Healdsburg Cassis, dunkle Beeren und Schokolade, schöne Röst- und Würznoten, feine Tannine</i>		
SPANIEN	<i>trocken</i>	39,00 €
<i>Merlot / Cabernet Sauvignon^C "Óptimo", Bodegas Alconde, Navarra Reife Beeren und rote Früchte mit einem Hauch Vanille, elegante Röstaromen, weiche Tannine, milde Säure 15 Monate im Barriquefass</i>		

APERITIFS - VOR DEM ESSEN

Martini^C	5 cl	4,90 €
<i>Bianco, Rosso, Extra dry</i>		
Sherry Don Zoilo very sweet 12 Jahre^C	5 cl	4,90 €
Portwein^C	5 cl	4,90 €
Aperol Spritz^{C,2,4}		8,90 €
<i>Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe</i>		
Lillet Berry^{C,3}		8,90 €
<i>Lillet Blanc, Schweppes Russian Wildberry, Beeren</i>		
Mango Spritz^{C,3}		8,90 €
<i>Prosecco, Kokossirup, Soda, Minze, Mango, Basilikum</i>		

LONGDRINKS

Gin Tonic^{3,4}	7,90 €
<i>mit Beefeater London</i>	
Riverdam Spezial^{3,4,9}	9,90 €
<i>mit Russian Standard, Erdbeersirup, Orangensaft, Sekt</i>	
Mojito	8,90 €
<i>mit Havana Club 3 Jahre, Crushed Ice, Soda, Limette, brauner Rohrzucker, Minze (frisch)</i>	
Cuba Libre^{1,2,3}	7,90 €
<i>mit Havana Club 3 Jahre</i>	

VORWEG



Finest Chicken^{A,B}

feines Würzfleisch vom Huhn
mit Käse überbacken

8,90 €

Gegrillte Riesengarnelen 150g

mit Chili, Knoblauch, Paprika, Cocktailtomaten und roten Zwiebeln

21,90 €



Carpaccio von der Rinderlende^{B,G,2}

mit Rucola, Tomaten, Housedressing
und gehobeltem Pecorino

20,90 €



SALAD

Small Mixed Salad^{G,2}

14,90 €

kleiner gemischter Salat mit Tomate, Gurke,
Paprika, Karotten, Mais und verschiedenen Blattsalaten

Big Mixed Salad^{G,2}

17,90 €

großer gemischter Salat mit Tomate, Gurke,
Paprika, Karotten, Mais und verschiedenen Blattsalaten

WAHLWEISE MIT:

Gebratenen Steakstreifen (ca. 180g)

12,90 €

Gebratenem Hähnchenbrustfilet (ca. 180g)

10,90 €

Gebratenes Lachsfilet (ca. 150g)

12,90 €

Gegrillte Riesengarnelen (ca. 150g)

17,90 €

Unsere Salate servieren wir mit frischem Baguette^A
und unserem Housedressing^{G,2}.



RINDER STEAKS

Unsere Steaks servieren wir mit einer Backkartoffel,
dazu Kräuterschmand und Kräuterbutter.

MIT EINEM KLEINEM SALAT + 7,90 €

Unser bestes argentinisches Steakfleisch wird medium gebraten,
sämtliche Fleischgewichte sind Gewichtsangaben
vor dem Grillen.

Steak El Sombrero 28,90 €

Hüftsteak, 230 g, aus der Rinderhüfte, nahezu fettfrei

Steak San Fernando 42,90 €

Hüftsteak, 500 g, fein marmoriert und herzhaft im Geschmack

Steak Cordoba 33,90 €

Rumpsteak, 230 g, aus dem jungen, herzhaften Rinderrücken

Steak Mendoza 43,90 €

Rumpsteak, 300 g, vom Roastbeef mit kleinem Fettrand
und unserem Riverdam Steak Pfeffer

New York Strip 16 OZ. 54,90 €

Rumpsteak, 450 g

Steak Rio Cuarto 39,90 €

Rib-Eye Steak, 270 g, aus dem Zwischenrippenstück
gut marmoriert mit kleinem Fettag

Steak Santa Fe 54,90 €

Rib-Eye Steak, 450 g, zart gereifte Hochrippe,
besonders saftig im Geschmack, mit dem typischem Fettag

Steak Santa Rosa¹ 47,90 €

Filetsteak, 230 g, das edelste Stück aus der Rinderlende

Steak Rosario¹ 54,90 €

Filetsteak, 230 g, Surf and Turf mit 100g Riesengarnelen naturell
oder mit Paprika, Cocktailltomaten und roten Zwiebeln mariniert
in Sweet Chili Sauce, das edelste Stück aus der Rinderlende

Steak Buenos Aires 54,90 €

Filetsteak, 300 g, das Königsstück unter den Fleischarten
nahezu fettfrei

ZUM DAZUBESTELLEN

Blattspinat^{A,B} 5,50 € Pilze à la Crème^{A,B} 6,50 €

Geschmorte Zwiebeln 5,00 € Speckbohnen^B 6,50 €

Steakhouse Pommes 4,50 € Backkartoffel^B 5,00 €

Kräuterbaguette^A 3,50 € mit Kräuterschmand

BBQ Sauce^{1,B} 2,00 € Kräuterbutter^B 2,00 €

Whiskey Pfeffersauce^{A,B} 2,90 € Sauce Hollandaise^{B,E} 3,90 €

RIVERDAM
MASTER CUT'S

DRY AGE GEREIFTE WESTERNSTEAKS

CLUB STEAK, 22 OZ.

ca. 700 g mit Knochen, dazu eine Backkartoffel ^{B.G.2}

49,90 €

Als Club-Steak bezeichnet man ein Rumpsteak mit Knochen.

GERN AUF VORBESTELLUNG

TOMAHAWK 2,6 LB

ca. 1200g, Rib-Eye Steak mit extra langem Knochen,

dazu eine Backkartoffel ^{B.G.2}

9,90 € je 100g

Auch zum Teilen für zwei + 9 €

CHATEAUBRIAND 18 OZ.

(nass gereift)

500g Filet aus dem Mittelstück, 2 Beilagen sind frei wählbar

109,00 €



SPECIAL

T-BONE STEAK, 20 OZ.

ca. 600 g mit Knochen, dazu eine Backkartoffel ^{B,G,2}

54,90 €

Das T-Bone besteht aus einem Rumpsteak-Stück und einem kleinen Filetstück.
Beides wird durch den T-förmigen Knochen getrennt.

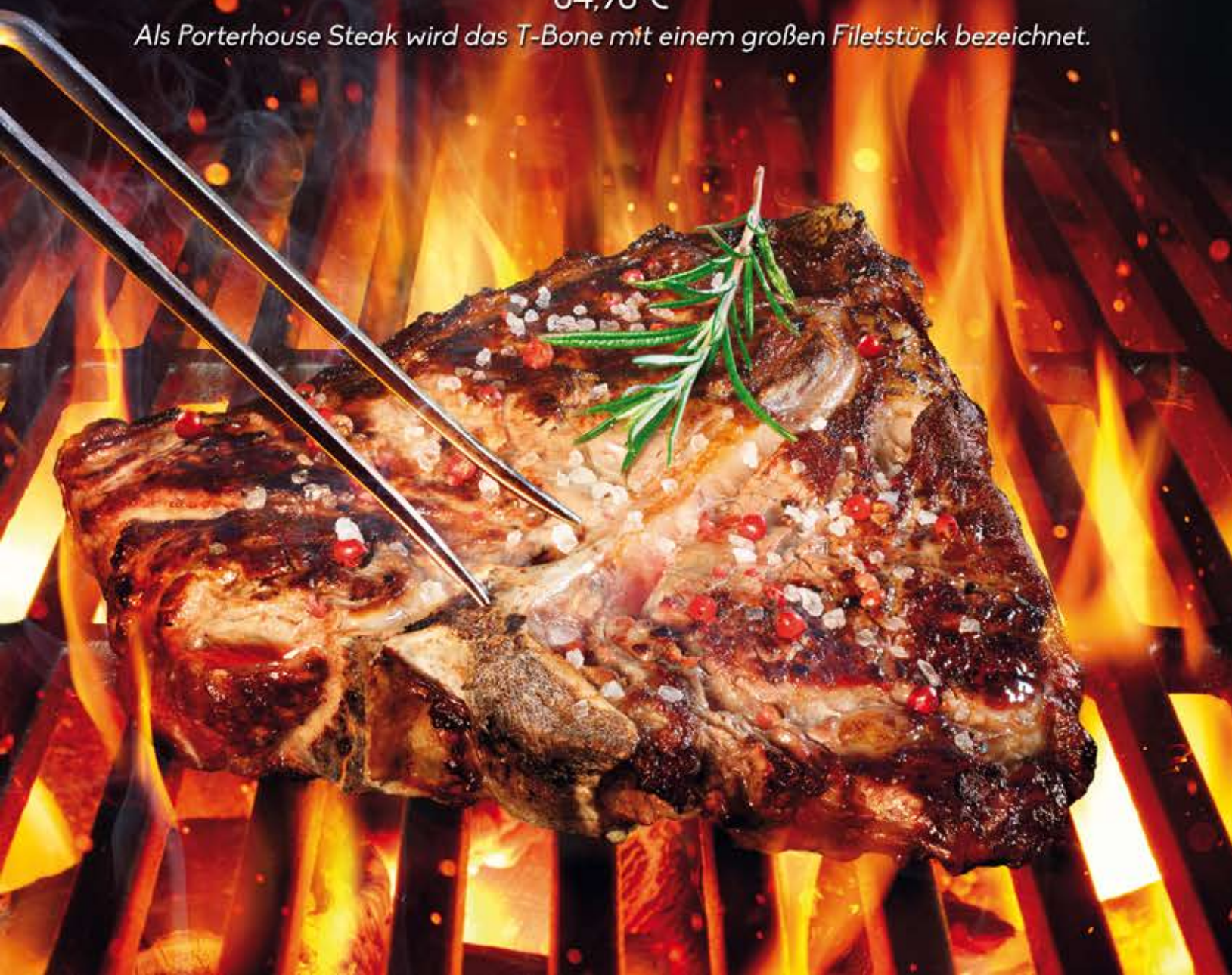
GERN AUF ANFRAGE!

PORTERHOUSE STEAK, 22 OZ.

ca. 700g mit Knochen, dazu eine Backkartoffel ^{B,G,2}

64,90 €

Als Porterhouse Steak wird das T-Bone mit einem großen Filetstück bezeichnet.



Barbecue Steak Pfanne^B

Steakfleisch ca. 180g
mit Champignon-Rahm-Sauce
und Baguette

19,90 €

Chili con Carne^B

Feuriges Hackfleisch
mit roten Bohnen und Mais,
dazu Baguette und Salatbeilage

17,90 €



Grilled Salmon Fillet ^{A,B,G,H,2}

gegrilltes Lachsfilet 150 g, mit Blattspinat, Backkartoffel und Kräuterschmand

29,90 €



SCHWEINESTEAKS 220G

MIT EINEM KLEINEM SALAT + 7,90 €

Steak Terence^{A,B,G}

29,90 €

mit frischen Pilzen à la Crème und Steakhouse Pommes

Steak Bud^{A,B,2}

32,90 €

mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Steakhouse Pommes

Zwiebel Jack^{A,G}

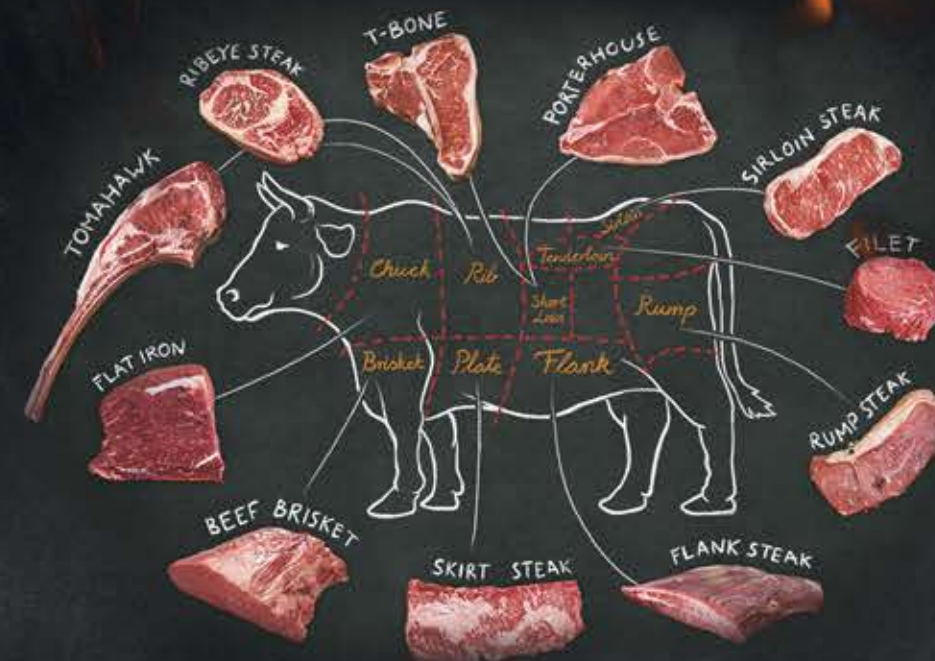
27,90 €

Steak mit Röstzwiebeln und Steakhouse Pommes

Texaner^{A,B,G}

28,90 €

Feuriges Steak mit Chili con Carne und Käse überbacken,
dazu Steakhouse Pommes



Grilled chicken breast fillet^{A,B,G,2}

Gegrilltes Hähnchensteak (200 g Filet)

mit Blattspinat, Backkartoffel und Kräuterschmand

29,90 €



19,90 €



GENUSS FÜR
ZUHAUSE!



39,90 €

OFFENE WEISSWEINE

SAALE-UNSTRUT	trocken	0,2 l 7,90 €
<i>Silvaner^C</i> <i>Deutscher Qualitätswein, Thüringer Weingut Zahn</i> <i>Duft nach Birnenkompott und reifen Äpfeln, saftig, mit frischer Säure</i>		
ITALIEN	trocken	7,90 €
<i>Pinot Grigio^C</i> <i>Delle Venezie, DOC, Cantina Valdadige</i> <i>fruchtbetont, feines Säure-Süße-Spiel,</i> <i>feien Aromatik und elegant</i>		
FRANKREICH	trocken	6,90 €
<i>Chardonnay^C</i> <i>Aimery</i> <i>weiche schlanke Frucht mit fester, kompakter Struktur</i>		
PFALZ	halbtrocken	7,50 €
<i>Scheurebe^C</i> <i>"Vier Jahreszeiten" Winzer eG, Bad Dürkheim</i> <i>duftig, würzig, schöne Aromen, harmonisch</i>		

OFFENE ROSÉWEINE

FRANKREICH	trocken	6,90 €
<i>Le Ciel^C Rosé^C</i> <i>Languedoc</i> <i>kräftiges Bukett, kräftiger Geschmack mit</i> <i>schönen Fruchtaromen von roten Beeren</i>		
PFALZ	halbtrocken	7,50 €
<i>Spätburgunder Rosé^C</i> <i>"Vier Jahreszeiten" Winzer eG, Bad Dürkheim</i> <i>duftig, feinfruchtig, schöne Aromatik, harmonisch</i>		

OFFENE ROTWEINE

SAALE-UNSTRUT	trocken	0,2 l 7,50 €
<i>Dornfelder, Weingut Dr.Haage^C</i> <i>fruchtiges Bukett, frische intensive Frucht, Aromen</i> <i>von dunkler Kirsche, markant und ausgewogen</i>		
SPANIEN	trocken	7,00 €
<i>Tempranillo, "Eguren", Kastilien^C</i> <i>konzentrierte Frucht, elegant und frisch</i>		
FRANKREICH	trocken	7,50 €
<i>Cabernet Sauvignon^C</i> <i>Aimery</i> <i>elegante Frucht, mit Aromen von blauen Beeren</i>		
ITALIEN	trocken	7,00 €
<i>Merlot^C</i> <i>Veneto Cornaro</i> <i>fruchtiges Bukett Aromen von reifer Kirsche, kräftig im Geschmack</i>		
PFALZ	halbtrocken	7,50 €
<i>Blauer Portugieser^C</i> <i>Vier Jahreszeiten, Winzer eG, Bad Dürkheim</i> <i>samtig, abgerundet, tiefgründig</i>		

PERLENDES

Prosecco Spumante^C	brut	0,1 l	6,90 €
<i>Villa Sandi DOC Treviso</i> <i>frischer, spritziger Spumante, Aromen von grünen Äpfeln,</i> <i>reifen Birnen und exotischer Melone</i>			
2016er Riesling Jahrgangs-Sekt^C	trocken	0,1 l	7,50 €
<i>Mosel, Cuvée</i> <i>angenehm trockene Art, fruchtiges Bukett</i>			
Moet & Chandon Ice Imperial^C	brut	0,75 l	119,00 €
<i>kräftige Fruchtaromen tropischer Früchte,</i> <i>großzügig abgerundet mit einer tollen Frische</i>			

FRISCH VOM FASS

Ur-Krostitzer Pils ^A	0,30 l	4,30 €
Ur-Krostitzer Pils ^A	0,40 l	5,90 €
Radler ^{A,3}	0,30 l	4,30 €
Radler ^{A,3}	0,40 l	5,90 €
Paulaner Weißbier ^A	0,50 l	5,90 €
Hacker Pschorr Kellerbier ^A	0,30 l	4,30 €
Hacker Pschorr Kellerbier ^A	0,40 l	5,90 €
Schwarzbier ^A	Fl. 0,33 l	3,90 €
Alkoholfreies Bier ^A	Fl. 0,33 l	3,90 €
Paulaner Weißbier alkoholfrei ^A	Fl. 0,50 l	5,40 €

SOFT DRINKS

Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 l	3,20 €
<i>sprudel, medium, still</i>	0,75 l	7,50 €
Schweppes	0,20 l	3,90 €
<i>Tonic Water^{3,4} / Bitter Lemon^{3,4,9} / Ginger Ale^{2,3}</i>		
Coca-Cola ^{1,2,3}	0,33 l	4,50 €
Coke light ^{1,2,3,5,6} / Fanta ^{2,3,9} / Sprite ³	0,33 l	4,50 €
Paulaner Spezi ^{1,2,3,9}	0,50 l	5,40 €
Fahner Säfte	0,20 l	3,70 €
<i>Orange, Apfel trüb, Kirsche, Banane, Mango, Johannesbeere</i>	0,40 l	5,20 €
Saftschorlen	0,20 l	3,70 €
	0,40 l	5,20 €

HOT DRINKS

Tasse Kaffee ¹	2,90 €	Pott Kaffee ¹	4,00 €
Espresso ¹	2,70 €	Espresso doppelt ¹	4,00 €
Cappuccino ^{B,1}	4,50 €	Milchkaffee ^{B,1}	4,50 €
Glas Latte Macchiato ^{B,1}	4,50 €	Heiße Schokolade ^B	3,50 €
Tasse entkoffeinierter Kaffee	2,70 €	Glas Tee	3,00 €

SPIRITS

COGNAC

	2 cl
H by HINE	5,50 €
HINE Antiques XO	9,50 €

BRANDY

	2 cl
Torres 15 Jahre	5,50 €
Torres Jaime I. 30 Jahre	9,50 €

OBSTBRÄNDE

	2 cl
RIVERDAM Honig Willi	6,00 €
RIVERDAM Honig Zirbe	6,00 €
Prinz Obstler Holzfass	5,50 €
Prinz Aprikosenschnaps	5,00 €
Prinz Birnenschnaps	6,50 €

TEQUILA

	2 cl
Olmeca Tequila silver	2,50 €
Olmeca Tequila gold	2,50 €

RUM

	4 cl
Bumbu Original 15 Jahre	6,50 €
Havana Club Pacto Navio	6,00 €
Legendario Elixir de Cuba 7 Jahre	4,50 €

GIN & VODKA

	2 cl
Beefeater London Gin	3,50 €
Monkey 47 Gin	6,50 €
Beluga Export Noble Vodka	6,50 €
Belvedere Vodka	6,50 €

LIKÖRE

	4 cl
Baileys ^{B,2}	4,00 €
Batida de Coco ^{B,2}	4,00 €
Sambucca Molinari	4,00 €

KRÄUTER

	2 cl
Malteser Aquavit	2,50 €
Fernet Branca	2,50 €
Underberg	2,50 €
Jägermeister	2,50 €
Ramazzotti 4 cl	4,00 €

WHISKY

AUS ALLER WELT	2 cl
 Jura 10 Jahre	5,50 €
 The Dalmore 15 Jahre	8,50 €
 Teeling small batch	4,50 €
<i>(im Rumfass gelagert)</i>	
 Teeling single malt	5,50 €
<i>(Sherry+Port+Madeira+ Cabernet Sauvignon Fass+ Weißburgunder Fass gelagert)</i>	
 Pike Creek	5,50 €
<i>(im Rumfass gelagert)</i>	
 Elijah Craig	4,50 €
<i>(Kentucky Straight Bourbon)</i>	
 Nikka Miyagikyo	6,50 €
 Nikka Yoichi	7,50 €