

# Ein rasant schneller Service

## Riva überzeugt in mehreren Kategorien

**DELMENHORST (CH).** Gut zwei Jahre ist das Szene-Restaurant Riva hinter dem Bahnhof inzwischen eröffnet und erfreut sich nach wie vor vor allem beim jungen Publikum allergrößter Beliebtheit. Dies liegt zum einem an dem großzügigen Ambiente des Restaurants, das es so in Delmenhorst bis heute nur sehr selten zu finden gibt, zum anderen an dem guten Preis-Leistungs-Verhältnis.

Sowohl der große Gastraum als auch die separate Lounge für die rauchende Bevölkerung sind in hellen Farben gehalten und beeindrucken durch einige Stilelemente, die an die 1970er-Jahre erinnern lassen. Auch der große Tresen ist ein imposanter Blickfang, und die vielen verschiedenen Sitzbereiche, die zum Teil mit gemütlichen Clubsesseln und Sofas bestückt sind, laden zu einem angenehmen Verweilen ein. Bei unserem Testbesuch fiel uns die große Sauberkeit auf, die trotz Hochbetriebs auf Tischen und Boden herrschte.

Ebenfalls begeistert waren wir in diesem Zusammenhang von den schnellen Bedien- und Servierzeiten. Keine fünf Minuten nach dem Eintreffen im Lokal war unsere Bestellung bereits aufgenommen, und keine weiteren zehn Minuten später standen unsere dampfenden Gerichte vor uns. Generell ließ sich zu den verschiedenen Servicekräften, die uns bedienten, sagen, dass sie allesamt freundlich und aufmerksam waren, vielleicht nur ein wenig unpersönlich. Dies sei aber durch den Hochbetrieb entschuldigt.

Zu den Speisen: Meine Begleiterin entschied sich für das Riva-Steak für 13,90 Euro, also ein gegrilltes, argentinisches Stück Rinderfilet, zu dem frische Champignons, Zwiebeln, Kartoffelecken, Kräuterbutter, Sourcream und eine Salatbeilage gereicht wurden. Die Kartoffelecken waren von außen knusprig und innen

schön weich. Auch der Salat war schön knackig und mit einem Kräuterdressing gut gewürzt. Wertungsabzüge gab es bei diesem Gericht nur bei dem Steak selbst: Am Rande war das Fleisch wie gewünscht medium gebraten und schön saftig, in der Mitte jedoch blutig und daher etwas zäh. Dieses Problem hätte der Koch ganz einfach vermeiden können, indem er das Filet einfach nur ein paar Momente länger auf dem Grill gelassen hätte.

Als zweites Gericht mussten sich die Enchiladas Carne für 6,90 Euro dem Test unterziehen. Diese Teigrolle, deren Rezeptur ursprünglich aus Mexiko stammt, war mit Hackfleisch, Brokkoli, Blumenkohl, Möhren und einer schön feurig-scharfen Salsasauce gefüllt. Ebenfalls als Beilage wurden zu den Enchiladas Sour-Cream und eine kleine Salatbeilage serviert. Das Urteil hierzu fiel durchweg positiv aus: Die Teigrolle samt Beilage schmeckte vorzüglich, und auch die Portionsgröße war so gewählt, dass das Gericht gut satt machte.

Preislich gesehen zählt das Riva zu den Mittelklasse-Restaurants, ein Wasser (0,25 l) kostet 1,90 Euro, ein Bier (0,3 l) 2,30 Euro, und ein Glas Rotwein (0,2 l) gibt es ab 3,30 Euro.

Letztlich sei gesagt, dass das Riva zu einer der schicksten Ausgehadressen der Stadt zählt. Ein Besuch im Riva ist daher für alle Jungen und Junggebliebenen zu empfehlen.



Aufgetischt!		WERTUNG
Ambiente	★★★★★	
Service	★★★★★	
Speisen	★★★★★	
Preis/Leistung	★★★★★	
<b>FAZIT</b>	★★★★★	



Wenn es warm ist, lockt die große des Terrasse des Rivas die Gäste nach draußen.

FOTO: CHRISTIAN HUPKA

