

BUSINESSLUNCH
*
VOM 17. BIS 21. JULI 2017



ANLÄSSLICH DER AUSSTELLUNG „RODNEY GRAHAM“ IM MUSEUM FRIEDER BURDA

HEIMISCHES FORELLENFILET

AUF CRÉMIGEM RISOTTO UND GEBRATENEN PFIFFERLINGEN

15,00

GAZPACHO -QUER DURCH DEN SOMMERGARTEN- , MIT PESTO-CROSTINI

6,00

TARTAR VOM PREMIUM MATJES

AUF ROTE-BETE-CARPACCIO MIT APFEL-ZWIEBEL-SCHMAND

12,00

SCHÖN SCHARF!

PENNE ALL'ARRABIATA MIT GEBRATENER PUTENBRUST & GEHOBELTEM PARMESAN

12,00

THAI-CURRY VON MARKTGEMÜSE

MIT FRISCHEM INGWER, KOKOSMILCH UND BASMATIREIS

12,00

DA HABEN SIE DEN SALAT!

SPICY AVOCADO-PAPAYA SALAT MIT TEMPURA-GARNELE UND WILDKRÄUTERN

14,00

KANINCHENKEULE -GEMÜTLICH GESCHMORT-

DAZU DIJON-SENSAUCE, GARTENGEMÜSE UND BREITE NUDELN

15,00

RÜCKEN VOM IBERICO -GEBRATEN-

MIT CRÉMIGER POLENTA UND SOMMERLICHEM GRILLGEMÜSE

15,00

FRISCHE AUSTERN „FINES DE CLAIRE“ N°1 VOM PARISER GROßMARKT RUNGIS

STÜCK 4,00

THAI-CURRYCREMESUPPE MIT ZITRONENGRAS, KOKOSMILCH UND GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN

8,00

GANZE ARTISCHOCKE „PRINCE DE BRETAGNE“ IM SAFRAN-KRÄUTER-SUD GEGART MIT DREIERLEI DIPS

14,00

BÜFFELMOZZARELLA – MIT REIFEN, WILDEN TOMATEN , PESTO UND FRISCHEM BASILIKUM

16,00

GANZ WAS FEINES VITELLO TONNATO ZARTES KALBFLEISCH MIT THUNFISCHCREME & GERÖSTETEN KAPERNÄPFELN

16,00

TATAKI VOM BIG-EYE-TUNA IM SESAM-MANTEL -SPICY- MIT YUZU-VINAIGRETTE UND FRISCHEM KORIANDER

16,00

SALAT „RIZZI“ - SOMMERSALATE MIT FRENCH DRESSING, GEGRILLTEN SCAMPI, KIRSCHTOMATEN & PARMESAN

18,00

CARPACCIO VOM NEBRASKA BEEF WIE IN “HARRY’S NEW YORK BAR“, PARMIGIANO REGGIANO & RUCOLA

18,00

LINGUINE MIT GEGRILLTEN GAMBAS, GESCHMORTEN TOMATEN, FRISCHEN KRÄUTERN UND PARMESAN –SPICY

20,00

JAKOBSMUSCHELN „SEA DIVER SCALLOPS“ AUF KARTOFFEL-STAMPF & GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFELN

24,00

KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN MIT GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN UND FRISCH GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFEL

24,00

WIENER SCHNITZEL VOM BIO-MILCHKALB IN ANDECHSER FASSBUTTER GEBRATEN GRANDMA STYLE

DAZU LAUWARMER KARTOFFELSALAT MIT DIJON-SENF-VINAIGRETTE UND WILDPREISELBEEREN

24,00

RINDER FILET VOM SIMMENTALER WEIDERIND (CA. 200 G) VON DER METZGEREI GLASSETTER**

30,00

KOTELETTE VOM MILCHKALB (CA.450 G) DAS BESTE STÜCK AUS DEM RÜCKEN – MIT KNOCHEN**

32,00

UNSERE STEAKS SERVIERN WIR IHNEN WAHLWEISE MIT: MEERSALZKARTOFFELN | POMMES FRITES | GEMÜSE DER SAISON
CRÉMIGEM KARTOFFELPÜREE | JUNGEM BLATTSPINAT³⁾ | SAUCE BÉARNAISE | KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER

BEST OF ICE CREAM HÄAGEN DAZS: STRAWBERRIES & CREAM - VANILLA CARAMEL BROWNIE- COOKIES & CREAM

4,00

RIZZI’S EISKAFFEE / EISSCHOKOLADE – VANILLEEIS, SCHLAGSSAHNE UND SCHOKORASPEL

6,00

AFFOGATO - DOPPELTER ESPRESSO MIT BOURBON-VANILLE-EISCREME

6,00

VANILLE PANNA COTTA MIT WUNDERBAREN FRISCHEN ERDBEEREN UND MINZE

10,00

SO SCHMECKT DER SOMMER ! BAISER MIT SOMMERBEEREN UND GESCHLAGERNER SAHNE

10,00

WEIN-EMPFEHLUNG:

WEISS: 2016 RIESLING „JAGDHAUS HUBERTUS“ I WEINGUT KNAPP I BADEN

0,10 L 3,90

ROSÉ: 2016 ROSE COTEAUX D’AIX EN PROVENCE I FRANKREICH AUS DER MAGNUM FLASCHE

0,10 L 4,90

ROT: 2015 VINA MAYOR TINTO ROBLE I RIBERA DEL DUERO I SPANIEN

0,10 L 3,90

DAS LEBEN IST SCHÖN

*UNSEREN BUSINESS-LUNCH SERVIERN WIR VON 12:00 BIS 14:30 UHR

Unsere Öffnungszeiten: jeden Tag und jede Nacht von 12.00 - 01.00 h | Küche von 12.00 - 23.00 h
RIZZI WineBistro & Restaurant im Palais Gagarin | Augustaplatz 1 | 76530 Baden-Baden | Tel. 07221 – 25 838
info@rizzi-baden-baden.de | www.rizzi-baden-baden.de