

**BUSINESSLUNCH**  
 VOM 14. BIS 18. AUGUST 2017 \*



ANLÄSSLICH DER AUSSTELLUNG „RODNEY GRAHAM“ IM MUSEUM FRIEDER BURDA

RAGOUT VON MITTELMEERFISCHEN,  
 DAZU MANUFAKTUR-TAGLIATELLE UND LIMONEN-SAUCE

14

PIFFERLING-CRÈMESÜPPCHEN MIT KRÄUTER-CRÔUTONS

6

ZUCCHINI CARPACCIO  
 MIT SIZILIANISCHEM ZIEGENKÄSE UND AMALFI ZITRONENÖL

10

RAVIOLI -AUS BESTEM MEHL UND FRISCHEN EIERN-  
 GEFÜLLT MIT GARNELE UND ZUCCHINI, DAZU BASILIKUM-PARMESAN-BUTTER

12

FRANZÖSISCHE MAISPOULARDENBRUST -GEBRATEN-  
 AUF SÜBKARTOFFELPÜRÉE UND MEDITERRANEM GEMÜSE

12

KARTOFFEL-GNOCCHI  
 MIT FRISCHEM BLATTSPINAT UND GEHOBELTEM PARMIGIANO REGGIANO

12

**WELLNESSLUNCH: CRISPY SHRIMP-ROLL**  
 MIT ASIATISCH MARINIERTEM GEMÜSE, TERIYAKI-SAUCE, WASABI UND ROSA INGWER

14

ZWIEBELROSTBRATEN- ROSA GEBRATEN-  
 MIT BUTTER-SPÄTZLE UND MARKTFRISCHEM GEMÜSE

14

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

STÜCK

4

THAI-CURRYCREMESUPPE MIT ZITRONENGRAS, KOKOSMILCH UND GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN

8

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

14

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

16

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

16

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

16

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

18

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

18

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

20

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

24

KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN MIT GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN UND FRISCH GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFEL

24

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

DAZU LAUWARMER KARTOFFELSALAT MIT DIJON-SENF-VINAIGRETTE UND WILDPREISELBEEREN

24

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

32

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

34

UNSERE STEAKS SERVIERN WIR IHNEN WAHLWEISE MIT: MEERSALZKARTOFFELN | POMMES FRITES | GEMÜSE DER SAISON  
 CREMIGEM KARTOFFELPÜRÉE | JUNGEM BLATTSPINAT <sup>3)</sup> | SAUCE BÉARNAISE | KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER

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

4

RIZZI’S EISKAFFFE / EISSCHOKOLADE – VANILLEEIS, SCHLAGSSAHNE UND WAFFEL

6

AFFOGATO - DOPPELTER ESPRESSO MIT BOURBON-VANILLE-EISCREME

6

VANILLE PANNA COTTA MIT WUNDERBAREN FRISCHEN BEEREN UND MINZE

8

**BLACK MAGIC CHOCOLATE CAKE:**

LAUWARME SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN UND SCHWARZKIRSCH-EISCREAM

10

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: 2012 LOMOPARDO I BIERZO I MENCIA I SPANIEN

0,10 L

3,90

## DAS LEBEN IST SCHÖN

\*UNSEREN BUSINESS-LUNCH SERVIERN WIR VON 12:00 BIS 15:00 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