



**UNSER SPECIAL ZUR BURDA – AUSSTELLUNG „RODNEY GRAHAM“:**

KABELJAUFILLET -POCHIERT- AUF CHABLISGEMÜSE, MIT SAHNEKARTOFFELN UND SENFSAUCE	14
SPICY CRÈMESUPPE VOM HOKKAIDO-KÜRBIS MIT GEBRATENER JAKOBSMUSCHEL	6
AUSTERN „ROCKEFELLER“ MIT BLATTSPINAT UND SAUCE BÉARNAISE ÜBERBACKEN	12
KARAMELLISIERTES ZIEGENKÄSETÖRTCHEN AUF ROTE BETE CARPACCIO, MIT FRISCHEN FEIGEN UND WALNÜSSEN	12
GEFÜLLTE KRAUTWICKEL MIT SPECKSÖSSLE UND PETERSILIEN-KARTÖFFELE	12
MANUFAKTUR-RAVIOLI MIT SALBEI-PARMESAN-BUTTER UND GEHOBELTEM PARMIGIANO REGGIANO	12
BARBARIE-ENTENBRUST -ROSA GEBRATEN- MIT ORANGENSAUCE, MANGOLD UND KARTOFFELN AU GRATIN	14
<b>AUS DER HEIMAT:</b> REHRAGOUT MIT PREISELBEER-WACHHOLDER-JUS, GEMÜSE & BUTTERSPIZALE	14
<b>BURGER DER WOCHE:</b> „DER ALPENBURGER“ MIT 200 GR SIMMENTALER BEEF BERGKÄSE, TOMATEN, SPECK, BBQ SAUCE UND KNUSPRIGE POMMES FRITES	14

NACH DEM LUNCH LADEN WIR SIE GERNE AUF EINEN ESPRESSO EIN!

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
<b>GANZ WAS FEINES</b> 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 <b>-SPICY</b>		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 <b>GRANDMA STYLE</b>		
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 SERVIEREN WIR IHNEN WAHLWEISE MIT: MEERSALZKARTOFFELN | POMMES FRITES | GEMÜSE DER SAISON  
 CREMIGEM KARTOFFELPÜREE | 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 EISKAFFEE / EISSCHOKOLADE – VANILLEEIS, SCHLAGSSAHNE UND WAFFEL	6
AFFOGATO - DOPPELTER ESPRESSO MIT BOURBON-VANILLE-EISCREME	6
VANILLE PANNA COTTA MIT WUNDERBAREN FRISCHEN BEEREN UND MINZE	8
<b>BLACK MAGIC CHOCOLATE CAKE:</b> LAUWARME SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN UND SCHWARZKIRSCH-EISCREAM	10

**WEIN-EMPFEHLUNG:**

<b>WEISS:</b>	<b>2016 RIESLING „JAGDHAUS HUBERTUS“ I WEINGUT KNAPP I BADEN</b>	0,10 L	3,90
<b>ROSÉ:</b>	<b>2016 ROSE COTEAUX D’AIX EN PROVENCE I FRANKREICH <b>AUS DER MAGNUM FLASCHE</b></b>	0,10 L	4,90
<b>ROT:</b>	<b>2014 WOODLANDS I CABERNET MERLOT I AUSTRALIEN <b>92 PARKER PUNKTE</b></b>	0,10 L	4,90

**DAS LEBEN IST SCHÖN**

\*UNSEREN BUSINESS-LUNCH SERVIEREN 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