



UNSER SPECIAL ZUR BURDA –AUSSTELLUNG „RODNEY GRAHAM“:

FILET VOM LOUP DE MER, GEBRATEN MIT ROSMARINBUTTER, PROVENCE-GEMÜSE UND DAZU MEERSALZKARTÖFFELE	14
PASTINAKEN-SUPPE MIT KRESSE UND GRANATAPFEL	6
CRÈMIGES SAFRAN-RISOTTO MIT GEGRILLTEN GAMBAS, KLEINEN PFIFFERLINGEN UND GEHOBELTEM PARMIGIANO REGGIANO	12
MY GRANDMOTHER'S PASTA: PAPPARDELLE -AUS BESTEM MEHL UND FRISCHEN EIERN- MIT HIRSCHKALB-BOLOGNESE, DAZU GEHOBELTER PECORINO	12
WILDSCHWEINRAGOUT, GESCHMORTE UR-MÖHREN, MARONENPILZE UND PETERSILIEN-KARTOFFEL-STAMPF	12
SUPERFOOD: LAUWARMER GEMÜSESALAT MIT GRÜNEM SPARGEL, WILDEN TOMATEN UND FENCHEL -GEGRILLT IN OLIVENÖL-, REIFE AVOCADO	14
FRANZÖSISCHE PERLUHNBRUST AUF JUNGEM BLATTSPINAT, CURRY-KOKOSSAUCE UND BASMATI-REIS	14
BEEF BURGER „BADEN-BADEN“ 180 GR PRIME BEEF, CHEDDAR-KÄSE, CRISPY BACON, TOMATE, KOPFSALAT, UNSERE GEHEIME BURGER-SAUCE UND SÜBKARTOFFEL-POMMES	16
NACH DEM LUNCH LADEN WIR SIE GERNE AUF EINEN ESPRESSO EIN!	

FRISCHE AUSTERN „FINES DE CLAIRE“ N°1 VOM PARISER GROBMARKT 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“ - HERBSTSALATE 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		24
DAZU LAUWARMER KARTOFFELSALAT MIT DIJON-SENF-DRESSING UND WILDPREISELBEEREN		24
RINDER FILET VOM SIMMENTALER WEIDERIND (CA. 250 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 CRÈMIGEM KARTOFFELPÜREE JUNGEM BLATTSPINAT³⁾ 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
BLACK MAGIC CHOCOLATE CAKE: LAUWARMES 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:	2014 CHÂTEAU HAUT-MEYREAU I BORDEAUX I FRANKREICH	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