

	EURO
<b>AUSTERN UND Co.</b> FINES DE CLAIRE N°1 TÄGLICH FRISCH VOM PARISER GROSSMARKT RUNGIS <span style="float: right;">STÜCK</span>	4
THAI-CURRYCREMESUPPE MIT ZITRONENGRAS, KOKOSMILCH UND GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN <sup>2)</sup>	8
ZIEGENKÄSE AUF SCHARFEN BASILIKUM-TOMATEN UND FRISCHEN KRÄUTERN IM OFEN GRATINIERT	12
BÜFFEL-MOZZARELLA – MIT UNSEREN PHANTASTISCHEN TOMATEN, PESTO UND FRISCHEM BASILIKUM <sup>3)5)</sup>	16
SALAT „RIZZI“ - HERBSTSALATE MIT FRENCH DRESSING, GEGRILLTEN SCAMPI, KIRSCHTOMATEN & PARMESAN <sup>3)5)</sup>	18
<b>SUSHI RIZZI STYLE:</b>	
TATAKI VOM BIG-EYE-TUNA IM SESAM-MANTEL -SPICY- MIT YUZU-VINAIGRETTE UND FRISCHEM KORIANDER <sup>1)2)3)10)</sup>	16
<b>PLATEAU DE FRUITS DE MER</b> - WIE IN SAINT TROPEZ-	
AUSTERN FINE DE CLAIRE N°1, SYLTER ROYAL, FELSENAUSTERN PAPILLON N°4, CREVETTES-COCKTAIL, CHESTERBROT	26
<b>GANZ WAS FEINES</b> VITELLO TONNATO - ZARTES KALBFLEISCH MIT THUNFISCHCREME UND GERÖSTETEN KAPERNÄPFELN <sup>1)</sup>	
CARPACCIO VOM NEBRASKA BEEF WIE IN "HARRY'S NEW YORK BAR", PARMIGIANO REGGIANO UND RUCOLA	18
KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN MIT GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN & FRISCH GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFELN - MEHR GEHT NICHT-	24
<b>MY GRANDMA'S PASTA:</b> MANUFAKTUR GNOCCHI MIT SAUTIERTEN, FRISCHEN STEINCHAMPIGNONS & PARMESANSCHAUM	
LINGUINE MIT GEGRILLTEN GAMBAS, GESCHMORTEN TOMATEN, FRISCHEN KRÄUTERN & PARMIGIANO REGGIANO <sup>3)</sup> -SPICY-	20
JAKOBSMUSCHELN „SEA DIVER SCALLOPS“ GEBRATEN AUF KARTOFFEL-STAMPF & GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFELN	24
<b>RIZZI'S BOUILLABAISSE</b> VON MITTELMEERFISCHEN, KRUSTEN- UND SCHALENTIEREN, GERÖSTETES GARLIC BREAD <sup>5)</sup>	
ORGANIC LACHSFILET -GEBRATEN- AUF ASIATISCHEM GEMÜSE UND CRÉMIGEM KARTOFFEL-WASABI-PÜREE <sup>5)</sup>	26
BIG-EYE-TUNA - RARE GEBRATEN - MIT JUNGEM BLATTSPINAT UND MEERSALZKARTOFFELN <sup>3)</sup>	28
<b>HALBER CANADISCHER HUMMER</b> - GEGRILLT - IN SCHARFEM CHILI-OLIVENÖL, DAZU MANUFAKTUR PESTO-LINGUINE	
<b>GANZER LOUP DE MER</b> (CA. 1.200 G) -FOR TWO-	
IN DER SALZKRUSTE GEGART MIT FRISCHEM BLATTSPINAT, SAUCE MOUSSELINE, LIMONENÖL UND ROSMARINKARTOFFELN (DER BURSCHE BRAUCHT MIND. 40 MIN. – ABER ES LOHNT SICH –) <sup>3)5)</sup> <span style="float: right;">PRO PERSON</span>	38
<b>RIZZI-BURGER</b> VOM NEBRASKA NATURAL BEEF (220 G) <b>WE LOVE IT</b>	
MIT CHEDDAR KÄSE, SALAT, GEGRILLTEM BACON, RIZZI'S SPECIAL BURGER SAUCE, GURKEN UND KNUSPRIGEN TRÜFFEL-PARMESAN-POMMES ( <b>WIR SERVIEREN UNSEREN BURGER MEDIUM</b> ) <sup>1)2)3)14)</sup>	24
WIENER SCHNITZEL VOM BIO-MILCHKALB IN ANDECHSER FASSBUTTER GEBRATEN <span style="float: right;"><b>GRANDMA STYLE</b></span>	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
RIBEYE-STEAK VOM AUSTRALISCHEN PREMIUM BEEF (CA. 350 G) SPECIAL CUT NUR FÜR UNS <span style="float: right;"><b>NIMM MICH!</b></span>	38
<b>UNSERE STEAKS SERVIEREN WIR IHNEN WAHLWEISE MIT: MEERSALZKARTOFFELN   POMMES FRITES   GEMÜSE DER SAISON        CRÉMIGEM KARTOFFELPÜREE   JUNGEM BLATTSPINAT<sup>3)</sup>   SAUCE BÉARNAISE   KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER</b>	
<b>HÄAGEN DAZS</b> BEST OF ICE CREAM IM KLEINEN BECHER:	
UNSERE GENIALEN EISCREME-SORTEN: COCONUT - PISTAZIE – VANILLE <span style="float: right;"><b>JE GROBE KUGEL</b></span>	4
PANNA COTTA MIT WUNDERBAREN FRISCHEN BEEREN UND MINZE	8
LE COLONEL: UNSER GENIALES ZITRONENSORBET MIT BÉNAZET VODKA	10
CRÈME BRÛLÉE - GEBRANNTÉ TAHITI VANILLECRÈME MIT PISTAZIEN ICE CREAM	10
<b>BLACK MAGIC CHOCOLATE CAKE:</b>	
LAUWARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN UND SCHWARZKIRSCH-EISCREAM	10

LIEBE GÄSTE, WIR NEHMEN JEDLICHE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN IHRERSEITS SEHR ERNST. BITTE TEILEN SIE UNS DIESE BEI DER BESTELLUNG MIT.

1) MIT FARBSTOFF 2) MIT KONSERVIERUNGSMITTELN 3) MIT ANTIOXIDATIONSMITTELN 4) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER 5) GESCHWEIFELT 6) GESCHWÄRZT 7) MIT PHOSPHAT 8) KOFFEINHALTIG 9) CHININHALTIG  
 10) MIT SÜßUNGSMITTELN 11) ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE 12) GEWACHT 13) MIT TAURIN 14) NITRITPÖKELSALZ 02.11.2017

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN: JEDEN TAG UND JEDE NACHT VON 12.00 - 01.00 H | KÜCHE AB 12.00 H | LAST ORDER 23:00 H