

	EURO
AUSTERN UND Co. FINES DE CLAIRE N°1 TÄGLICH FRISCH VOM PARISER GROßMARKT RUNGIS	4
THAI-CURRYCREMESUPPE MIT ZITRONENGRAS, KOKOSMILCH UND GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN ²⁾	8
ROTE BETE CARPACCIO MIT TRÜFFEL-VINAIGRETTE UND KARAMELLISIERTEM SYLTER ZIEGENFRISCHKÄSE	12
VIOLETTE AUBERGINE GEGRILLT MIT FRISCHEN KRÄUTERN, BURRATA AUS SIZILIEN UND SÜßER TOMATENMARMELADE	14
SPANISCHE SARDINEN AUS DEM ATLANTIK, IN DER DOSE SERVIERT - AUCH ZUM TEILEN - -MEHR GEHT EINFACH NICHT-	14
TATAR VOM ORGANIC LACHS „NOBU STYLE“, AVOCADO, TOBIKO CAVIAR, KRUSTENTIER MAYONNAISE ¹⁾²⁾³⁾¹⁰⁾	14
TATAKI VOM BIG-EYE-TUNA IM SESAM-MANTEL -SPICY- MIT YUZU-VINAIGRETTE UND FRISCHEM KORIANDER ¹⁾²⁾³⁾¹⁰⁾	16
GANZ WAS FEINES VITELLO TONNATO - ZARTES KALBFLEISCH MIT THUNFISCHCREME & GERÖSTETEN KAPERNÄPFELN ¹⁾	16
CARPACCIO VOM NEBRASKA BEEF WIE IN "HARRY'S NEW YORK BAR", PARMIGIANO REGGIANO UND RUCOLA	16
TATAR VOM SIMMENTALER WEIDERIND MIT KAPERN NONPAREILLES, SARDELLEN UND DIJON SENF CRÈME	18
SALAT „RIZZI“ - WINTERSALATE MIT FRENCH DRESSING, GEGRILLTEN SCAMPI, KIRSCHTOMATEN & PARMESAN ³⁾⁵⁾	18
KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN MIT GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN & FRISCH GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFELN	24
MANUFAKTUR RAVIOLI MIT RICOTTA, FEIGEN, GEGRILLTEN SCAMPI, KRUSTENTIERRAHM UND PARMIGIANO REGGIANO	16
LINGUINE MIT GEGRILLTEN GAMBAS, GESCHMORTEN TOMATEN, FRISCHEN KRÄUTERN & PARMIGIANO REGGIANO ^{3)-SPICY-}	20
JAKOBSMUSCHELN „SEA DIVER SCALLOPS“ GEBRATEN AUF KARTOFFEL-STAMPF & GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFELN	24
RIZZI'S BOUILLABAISSE VON MITTELMEERFISCHEN, KRUSTEN- UND SCHALENTIEREN, GERÖSTETES GARLIC BREAD ⁵⁾	26
ORGANIC LACHSFILET -KROSS GEBRATEN- MIT ZITRONENBUTTER, JUNGEM MANGOLD UND ROSMARINKARTÖFFELE	26
SEETEUFEL MEDAILLONS AUF CURRYSPINAT MIT SAUCE MOUSSELINE UND CRÊMIGEM SAFRAN-RISOTTO ⁵⁾	28
FILET VOM BIG-EYE-TUNA - RARE GEBRATEN - MIT PAK CHOI GEMÜSE UND KARTOFFEL-WASABI-PÜREE ^{3),5)}	28
HALBER CANADISCHER HUMMER - GEGRILLT - IN SCHARFEM CHILI-OLIVENÖL, DAZU MANUFAKTUR PESTO-LINGUINE	38
GANZER LOUP DE MER (CA. 1.200 G) -FOR TWO- IN DER SALZKRUSTE GEGART MIT FRISCHEM BLATTSPINAT, SAUCE MOUSSELINE, LIMONENÖL UND ROSMARINKARTOFFELN (DER BURSCHEN BRAUCHT MIND. 40 MIN. — ABER ES LOHNT SICH — ³⁾⁵⁾	38
RIZZI-BURGER VOM NEBRASKA NATURAL BEEF (220 G) WE LOVE IT MIT CHEDDAR KÄSE, SALAT, GEGRILLTEM BACON, RIZZI'S SPECIAL BURGER SAUCE, GURKEN UND KNUSPRIGEN TRÜFFEL-PARMESAN-POMMES (WIR SERVIEREN UNSEREN BURGER MEDIUM) ¹⁾²⁾³⁾¹⁴⁾	24
WIENER SCHNITZEL VOM BIO-MILCHKALB IN ANDECHSER FASSBUTTER GEBRATEN DAZU LAUWARMER KARTOFFELSALAT MIT DIJON-SENF-DRESSING UND WILDPREISELBEEREN	24
LAMMCARRÉE ROSA GEBRATEN (CA. 450 G) VON DER GRÜNEN INSEL, DONALD RUSSEL - SCHOTTLAND	32
RINDER- FILET VOM SIMMENTALER WEIDERIND (CA. 250 G) VON DER METZGEREI GLASSTETTER	32
RIBEYE STEAK MIT DEM SAFTIGEN FETTAUGE (CA. 350 G) PREMIUM BEEF AUSTRALIEN - MEHR GEHT NICHT-	34
RINDERFILET „ROSSINI“ (200 G SIMMENTALER WEIDERIND) MIT GEBRATENER GÄNSELEBER & GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFELN	38
CHATEAUBRIAND FOR TWO AND MORE DAS ZARTESTE FLEISCHSTÜCK DES RINDES WIRD AM STÜCK ZUBEREITET UND NACH DEM GRILLEN TRANCHIERT, GERMANY, BADEN-WÜRTTEMBERG AB 600 G PRO 100 G	12
UNSERE STEAKS SERVIEREN WIR IHNEN WAHLWEISE MIT: MEERSALZKARTOFFELN POMMES FRITES GEMÜSE DER SAISON CRÊMIGEM KARTOFFELPÜREE JUNGEM BLATTSPINAT ³⁾ SAUCE BÉARNAISE KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER	
PANNA COTTA MIT WUNDERBAREN EINGELEGTEN PORTWEIN-KIRSCHEN & SCHOKOLADENRASPELN	8
LE COLONEL: UNSER GENIALES ZITRONENSORBET MIT BÉNAZET VODKA	8
CRÈME BRÛLÉE - GEBRANNTA TAHITI VANILLECRÈME MIT PISTAZIEN ICE CREAM	8
KNUSPRIGE LAUWARME APFELTARTE -FRISCH AUS DEM OFEN- MIT VANILLE-EISCREME ¹⁾ ZUBEREITUNGSZEIT 15 MIN	8
BLACK MAGIC CHOCOLATE CAKE: LAUWARME 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

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

24.11.2017