

BUSINESSLUNCH

VOM 13. BIS 17. NOVEMBER. 2017*



UNSER SPECIAL ZUR BURDA-AUSSTELLUNG „RODNEY GRAHAM“:

GEGRILLTES FILET VOM LOUP DE MER / MEDI-GEMÜSE / MEERSALZKARTOFFELN	14
SUPPE: KOHLRABI / KARTOFFEL / RÄUCHERLACHS / KRESSE	6
FELDSALAT / KANDIERTE WALNÜSSE / GRANATAPFEL / BALSAMICO-DRESSING	8
MANUFAKTUR MEZZI PACCERI PASTA / GÄNSERAGOUT / GLASIERTE MARONEN / THYMIAN	10
CORDON BLEU VON DER PUTE / BERGKÄSE / SCHINKEN / POMMES FRITES	10
KOHLROULADEN -GESCHMORT- / SPECKSÖBLE / PETERSILIEN-KARTOFFELPÜRÉE	10
SUPERFOOD:	
SPINAT SALAT GERÖSTETER BLUMENKOHL LIMONEN VINAIGRETTE CRANBERRIES KNUSPER MANDELN	12
KALBSSTEAK (180 GR) / MORCHELRAHM / BLATTSPINAT / TAGLIATELLE	14
CHICKEN BURGER:	
CRISPY CHICKEN BREAST / BACON / TOMATEN / SALAT / SWEET CHILI SAUCE / FRENCH FRIES	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
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
<small>UNSERE STEAKS SERVIERN WIR IHNEN WAHLWEISE MIT: MEERSALZKARTOFFELN POMMES FRITES GEMÜSE DER SAISON CREMIGEM KARTOFFELPÜRÉE JUNGEM BLATTSPINAT³⁾ SAUCE BÉARNAISE KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER</small>		
BEST OF ICE CREAM HÄAGEN DAZS: STRAWBERRIES & CREAM - VANILLA CARAMEL BROWNIE- COOKIES & CREAM		4
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 “SILBERBUCKEL“ 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:	2015 SPÄTBURGUNDER I WEINGUT KOPP I BADEN	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