

BUSINESSLUNCH

VOM 04. BIS 08. DEZEMBER. 2017*



UNSER SPECIAL ZUR BURDA-AUSSTELLUNG „AMERICA !AMERICA ! HOW REAL IS REAL?“:

KABELJAUFILET / SCHWARZE TAGLIATELLE / BLATTSPINAT / KRUSTENTIERSCHAUM	14
SUPPE: KARTOFFEL-PASTINAKENSÜPPCHEN / GRANATAPFEL / KRESSE	6
FELDSALAT / MARONEN / KÜRBISKERNE / SENF-VINAIGRETTE	8
KLEINER FLAMMKUCHEN / SAUERRAHM / ZIEGENKÄSE / BIRNEN / WILDKRÄUTERSALAT	8
HAUSGEMACHTE KALBFLEISHPFLANZERL / SCHALOTTEN-SAUCE / LAUWARMER KARTOFFELSALAT	10
TORTELLONE PFIFFERLING-SPECK / GEHOBELTE EDELSALAMI / SALBEI-PARMESAN-BUTTER	10
WELLNESSLUNCH:	
BIO QUINOA / SAUTIIERTES GEMÜSE / PILZE / LIMONENSCHAUM ZU DIESEM GERICHT SERVIEREN WIR IHNEN EIN PACHAMATÉ ERFRISCHUNGSGETRÄNK	12
HÜHNCHEN TANDOORI / SPICY ZUCKERSCHOTEN / BASMATI DUFTEIS	12
WILDSCHWEINSCHNITZEL -PANIERT- / SPECKROSENKOHL / GEBRATENE SCHUPFNUDELN	14
CALIFORNIA BURGER: 180 GR. PRIME BEEF BURGER BLUE CHEESE / KNUSPRIGER BACON / TOMATEN / UNSERE BBQ SAUCE / 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
BÜFFELMOZZARELLA – MIT REIFEN, WILDEN TOMATEN , PESTO UND FRISCHEM BASILIKUM		12
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
CARPACCIO VOM NEBRASKA BEEF WIE IN "HARRY'S NEW YORK BAR", PARMIGIANO REGGIANO & RUCOLA		16
SALAT „RIZZI“ - WINTERSALATE MIT FRENCH DRESSING, GEGRILLTEN SCAMPI, KIRSCHTOMATEN & PARMESAN		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
RIBEYE STEAK MIT DEM SAFTIGEN FETTAUGE (CA. 350 G) PREMIUM BEEF AUSTRALIEN **		34
**UNSERE STEAKS SERVIEREN WIR IHNEN WAHLWEISE MIT: MEERSALZKARTOFFELN POMMES FRITES GEMÜSE DER SAISON CREMIGEM KARTOFFELPÜREE JUNGEM BLATTSPINAT ³⁾ SAUCE BÉARNAISE KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER		
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 EINGELEGTEN PORTWEINKIRSCHEN & SCHOKOLADENRASPEL		8
BLACK MAGIC CHOCOLATE CAKE: LAUWARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN UND SCHWARZKIRSCH-EISCREAM		10

WEIN-EMPFEHLUNG:

WEISS:	2016 LUGANA DI SIRMIONE I VIGNETO BORGHETTA DOC I ITALIEN	0,10 L	4,90
ROSÉ:	2016 ROSE COTEAUX D'AIX EN PROVENCE I FRANKREICH AUS DER MAGNUM FLASCHE	0,10 L	4,90
ROT:	2013 LEZA GARCIA RESERVA I RIOJA I SPANIEN	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