

BUSINESSLUNCH

VOM 15. BIS 19. JANUAR 2018*



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

| | |
|---|----|
| LACHSFILET / TERIYAKI / SPICY BLATTSPINAT / BASMATIREIS | 14 |
| SUPPE: MINISTRONE DI VERDURE / KLEINE MUSCHELNUDELN | 6 |
| MANUFAKTUR PASTA –JEDEN TAG NEU – JEDEN TAG ANDERS- | 8 |
| CALAMARATA (PASTA) / LAMMRAGOUT / THYMIAN / PARMIGIANO REGGIANO | 12 |
| WELLNESSLUNCH: QUINOA-SALAT / ROSA GRAPEFRUIT / AVOCADO / GEBRATENE GARNELEN ZU DIESEM GERICHT SERVIEREN WIR IHNEN EIN PACHAMATÉ ERFRISCHUNGSGETRÄNK | 12 |
| WILDSCHWEIN SAUERBRATEN / ROTKRAUT / KARTOFFELPÜRÉE / PREISELBEEREN | 12 |
| MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET / DIJON-SENF-SAUCE / GEMÜSE / BREITE NUDELN | 12 |
| BBQ BURGER „NEW YORK STYLE“ 180 GR PRIME BEEF GERMANY BLUE CHEESE / GERÖSTETER BACON / TOMATE / UNSERE GENIALE 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 GROBMARKT RUNGIS | STÜCK | 4 |
| THAI-CURRYCREMESUPPE MIT ZITRONENGRAS, KOKOSMILCH UND GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN | | 8 |
| ROTE BETE CARPACCIO MIT TRÜFFEL-VINAIGRETTE UND KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE | | 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 – | | 14 |
| TATAR VOM ORGANIC LACHS „NOBU STYLE“, AVOCADO, TOBIKO CAVIAR, KRUSTENTIER MAYONNAISE | | 14 |
| GANZ WAS FEINES VITELLO TONNATO ZARTES KALBFLEISCH MIT THUNFISCHCREME & GERÖSTETEN KAPERNÄPFELN | | 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 |
| FILET VOM BIG-EYE-TUNA - RARE GEBRATEN - MIT PAK CHOI GEMÜSE UND KARTOFFEL-WASABI-PÜREE | | 28 |
| SEETEUFEL MEDAILLON AUF CURRYSPIINAT MIT SAUCE MOUSSELINE UND CRÉMIGEM SAFRAN-RISOTTO | | 32 |
| WIENER SCHNITZEL VOM BIO-MILCHKALB IN ANDECHSER FASSBUTTER GEBRATEN GRANDMA STYLE DAZU LAUWARMER KARTOFFELSALAT MIT DIJON-SENF-DRESSING UND WILDPREISELBEEREN | | 24 |
| RIBEYE STEAK MIT DEM SAFTIGEN FETTAUGE (CA. 350 G) DEUTSCHES PREMIUM BEEF** | | 28 |
| RINDER FILET VOM SIMMENTALER WEIDERIND (CA. 250 G) VON DER METZGEREI GLASSTETTER** | | 32 |
| **UNSERE STEAKS SERVIEREN WIR IHNEN WAHLWEISE MIT: MEERSALZKARTOFFELN POMMES FRITES GEMÜSE DER SAISON CRÉMIGEM KARTOFFELPÜRÉE 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 PORTWEIN-KIRSCHEN & SCHOKOLADENRASPELN | | 8 |
| BLACK MAGIC CHOCOLATE CAKE: LAUWARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN UND SCHWARZKIRSCH-EISCREAM | | 10 |

WEIN-EMPFEHLUNG:

| | | | |
|---------------|--|--------|------|
| WEISS: | 2016 JOSE PARIENTE I VERDEJO I SPANIEN | 0,10 L | 3,90 |
| ROSÉ: | 2014 SANTA DIGNA I RESERVA I CARBENET SAUVIGNON I CHILE | 0,10 L | 3,90 |
| 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