

BUSINESSLUNCH

VOM 12. BIS 16. FEBRUAR 2018*



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

SCHWARZWURZEL-CRÈMESUPPE / LACHSTARTAR	7
FRANZÖSISCHER FELDSALAT / ROTE BETE / ZIEGENFRISCHKÄSE / BALSAMICODRESSING	10
KRÄUTERPFANNKÜCHLE / MORCHEL-WALDPILZ-RAHM / KLEINER FELDSALAT	12
CRÈMIGES TOMATEN-RISOTTO / BÜFFELMOZZARELLA / GEBACKENE HÜHNCHENBRUST	12
Deutsche WellnessTage 17.-18. Februar 2018 Kongresshaus Baden-Baden	
WELLNESSLUNCH: SCHOTTISCHES LACHSFILET / MARINIERTES ROTE BETE / AVOCADO-SALSA ZU DIESEM GERICHT ERHALTEN SIE 2 GRATIS EINTRITTSKARTEN FÜR DIE DEUTSCHEN WELLNESSTAGE 2018	12
RINDERROULADE / SPECKSÖSSLE / GLASIERTES GEMÜSE / HANDGEMACHTE SPÄTZLE	12
KALBSSTEAK -ROSA GEBRATEN- / RÖMERTOPF-GEMÜSE / BREZEN-SERVIETTENKNÖDEL	14
MERGUEZ-BURGER: 180 GR. PRIME BEEF MIT KNUSPRIGEN MERGUEZ / SCHMORZWIEBELN / SENF-MAYONNAISE / 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
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, DAIKON KRESSE, 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 CURRYSPINAT MIT SAUCE MOUSSELINE UND CRÈMIGEM SAFRAN-RISOTTO		32
WIENER SCHNITZEL VOM BIO-MILCHKALB IN ANDECHSER FASSBUTTER GEBRATEN GRANDMA STYLE		24
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 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 PORTWEIN-KIRSCHEN & SCHOKOLADENRASPELN		8
BLACK MAGIC CHOCOLATE CAKE: LAUWARME SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN UND SCHWARZKIRSCH-EISCREAM		10

WEIN-EMPFEHLUNG:

WEISS:	2016 JOSE PARIENTE I VERDEJO I SPANIEN	0,10 L	3,90
ROSÉ:	2016 ROSÉ I DOMAINE MONTROSE I CÔTES DE THONGUE I FRANKREICH	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