

BUSINESSLUNCH

VOM 12. BIS 17. MÄRZ 2018*



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

LACHSFORELLENFILET FRÜHLINGSGEMÜSE / DER ERSTE BÄRLAUCH / KARTÖFFELE	15
BÄRLAUCH-SÜPPCHEN / CROÛTONS	6
KARTOFFEL-GNOCCHI / FRISCHER BÄRLAUCH / GEHOBELTER PARMESAN	10
DA HABT IHR DEN SALAT: FRISCHE BLATTSALATE / KRESSE / RADIESCHEN / KNUSPRIGE HÜHNCHENBRUST	12
KALBFLEISCHPFLANZERL / COGNAC-PFEFFER-SAUCE / CRÊMIGES KARTOFFELPÜRÉE	12
WELLNESSLUNCH: LAUWARMER GEMÜSESALAT / GRÜNER SPARGEL / TOMATEN / FENCHEL / WILDKRÄUTER ZU DIESEM GERICHT SERVIEREN WIR IHNEN EIN PACHAMATÉ ERFRISCHUNGSGETRÄNK	12
CORDON BLEU VOM JUNGSCHEIN -IN BUTTERSCHMALZ GEBACKEN- / GLASIERTES GEMÜSE / POMMES FRITES	12
ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES / HAUSGEMACHTE SPÄTZLE / BUTTERGEMÜSE	12
BEEF BURGER BADEN-BADEN 180 GR. PRIME BEEF MIT CHEDDAR / KNUSPRIGEM BACON / TOMATE / UNSERE GEHEIME BBQ SAUCE / POMMES FRITES	15
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
GANZE ARTISCHOCKE „PRICE DE BRETAGNE“ -IM SAFRAN-KRÄUTERSUD GEGART- MIT ZWEIERLEI DIPS	14
VIOLETTE AUBERGINE GEGRILLT MIT FRISCHEN KRÄUTERN, BURRATA AUS SIZILIEN UND SÜßER TOMATENMARMELADE	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“ - FRÜHLINGSALATE 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	26
FILET VOM BIG-EYE-TUNA - RARE GEBRATEN - MIT PAK CHOI GEMÜSE UND KARTOFFEL-WASABI-PÜRÉE	28
SEETEUFEL MEDAILLON AUF CURRYSPINAT MIT SAUCE MOUSSELINE UND CRÊMIGEM SAFRAN-RISOTTO	32
WIENER SCHNITZEL VOM BIO-KALB 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) **	32
**UNSERE STEAKS SERVIEREN WIR IHNEN WAHLWEISE MIT: MEERSALZKARTOFFELN POMMES FRITES GEMÜSE DER SAISON CREMIGEM 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
PANNA COTTA MIT DEN ERSTEN FRISCHEN ERDBEEREN	8
BLACK MAGIC CHOCOLATE CAKE: LAUWARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN UND SCHWARZKIR SCH-EISCREAM	10

WEIN-EMPFEHLUNG:

WEISS:	2016 RIESLING TROCKEN WEINGUT KOPP EBENUNG BADEN	0,10 L	3,90
ROSÉ:	2016 ROSÉ DOMAINE MONTROSE CÔTES DE THONGUE FRANKREICH	0,10 L	4,90
ROT:	2016 LARAN LARAN RIBERA DEL DUERO 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