

**BUSINESSLUNCH**

VOM 16. BIS 20. APRIL 2018\*



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

FILET VOM BACHSAIBLING FLUSSKREBSE / JUNGER BLATTSPINAT / TAGLIATELLE	15
SUPPE: SPARGELCRÈMESÜPPCHEN / GERÄUCHERTE ENTENBRUST	6
<b>CAESAR'S SALAD :</b> ROMANA SALAT / PARMESANDRESSING / GEGRILLTE SCAMPIS / BROTCIPS	12
GEBRATENE PERLUHNBRUST / BÄRLAUCHRISOTTO / GESCHMORTE KIRSCHTOMATEN	12
ROASTBEEF -KALT AUFGESCHNITTEN- / REMOULADENSAUCE / ROSMARIN-KARTÖFFELE	12
<b>WELLNESSLUNCH:</b> GEGRILLTER WEISSER UND GRÜNER SPARGEL / REIFE AVOCADO / TOMATENVINAIGRETTE ZU DIESEM GERICHT SERVIEREN WIR IHNEN EIN <b>PACHAMATÉ</b> ERFRISCHUNGSGETRÄNK	14
RINDERBÄCKLE -IN BURGUNDER GESCHMORT- / SCHWARZWURZEL-GEMÜSE / KARTOFFELGRATIN	14
<b>BURGER DER WOCHE: "DIE KUH DIE LACHT" 180 GR. PRIME BEEF</b> SALAT / TOMATEN / BACON / CHEDDAR / KNUSPRIGE POMMES FRITES	15
<b>NACH DEM LUNCH LADEN WIR SIE GERNE AUF EINEN ESPRESSO EIN!</b>	

FRISCHE AUSTERN „FINES DE CLAIRE“ N°1 VOM PARISER GROßMARKT RUNGIS	STÜCK	4
THAI-CURRYCREMESUPPE MIT ZITRONENGRAS, KOKOSMILCH UND GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN		8
SPANISCHE SARDINEN AUS DEM ATLANTIK, IN DER DOSE SERVIERT - AUCH ZUM TEILEN - -MEHR GEHT EINFACH NICHT-		14
GANZE ARTISCHOCKE „PRINCE 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
<b>GANZ WAS FEINES</b> 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
MANUFAKTUR PASTA MIT RICOTTA, FEIGEN, GEGRILLTEN SCAMPI, KRUSTENTIERRAHM UND PARMIGIANO REGGIANO		16
JAKOBSMUSCHELN „SEA DIVER SCALLOPS“ AUF KARTOFFEL-STAMPF & GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFELN		24
KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN MIT GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN UND FRISCH GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFEL		26
WIENER SCHNITZEL VOM BIO-KALB IN ANDECHSER FASSBUTTER GEBRATEN <b>GRANDMA STYLE</b>		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) **		32
**UNSERE STEAKS SERVIEREN WIR IHNEN WAHLWEISE MIT: MEERSALZKARTOFFELN   POMMES FRITES   GEMÜSE DER SAISON CREMIGEM KARTOFFELPÜREE   JUNGEM BLATTSPINAT <sup>3)</sup>   SAUCE BÉARNAISE   KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER		
BEST OF ICE CREAM HÄAGEN DAZS: STRAWBERRIES & CREAM - VANILLA CARAMEL BROWNIE- COOKIES & CREAM		4
RIZZI'S EISKAFFEE / EISSCHOKOLADE – VANILLEEIS, SCHLAGSSAHNE UND WAFFEL		6
AFFOGATO - DOPPELTER ESPRESSO MIT BOURBON-VANILLE-EISCREME		6
PANNA COTTA MIT DEN ERSTEN FRISCHEN ERDBEEREN		8
CRÈME BRÛLÉE - GEBRANNTA TAHITI VANILLECRÈME MIT PISTAZIEN ICE CREAM		8
<b>BLACK MAGIC CHOCOLATE CAKE:</b> LAUWARMS SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN UND SCHWARZKIRSCH-EISCREAM		10

**WEIN-EMPFEHLUNG:**

WEISS:	2016 WEISSBURGUNDER I WEINGUT KOPP I EBENUNG	0,10 L	3,90
	2016 SAUVIGNON BLANC I WEINGUT NÄGELSFÖRST I BADEN-BADEN	0,10 L	3,90
	2016 LUGANA DI SIRMIONE I VIGNETO BORGHETTA DOC I ITALIEN	0,10 L	4,90
ROSÉ:	2016 ROSÉ I DOMAINE MONTROSE I CÔTES DE THONGUE I FRANKREICH	0,10 L	4,90

**WIR LASSEN SIE NICHT IM REGEN STEHEN: UNSER RIZZI-SCHIRM FÜR €20**

**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