

**BUSINESSLUNCH**

VOM 02. BIS 04. MAI 2018\*



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

LACHSFORELLENFILET -AUF DER HAUT GEBRATEN- BLATTSPINAT / KARTOFFELGNOCCHI / MANDELBUTTER	15
SUPPE: BÄRLAUCHSÜPPCHEN / CROÛTONS	6
BADISCHER SPARGEL -LAUWARM MARINIERT- / FRÜHLINGSSALATE / GERÄUCHERTER WILDLACHS	12
MANUFAKTUR PENNE / GEBRATENE SAFRAN-ARTISCHOCKEN / PARMIGIANO REGGIANO	12
HALBES HÜHNCHEN -FRISCH AUS DEM OFEN- / LAUWARMER KARTOFFEL-GURKENSALAT	12
<b>WELLNESSLUNCH:</b> SÜBKARTOFFELPÜRÉE / GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL / BABY SPINAT ZU DIESEM GERICHT SERVIEREN WIR IHNEN EIN <b>PACHAMATÉ</b> ERFRISCHUNGSGETRÄNK	12
LAMMNÜSSCHEN / ROSMARINSAUCE / MEDITERRANES GEMÜSE / CRÉMIGES KARTOFFELPÜRÉE	14
<b>STEAK &amp; FRITES:</b> 180 GR. US FLANK STEAK / SAUCE BÉARNAISE / KNUSPRIGE POMMES FRITES	15

FRISCHE AUSTERN „FINES DE CLAIRE“ N°1 VOM PARISER GROßMARKT RUNGIS	STÜCK	4
THAI-CURRYCREMESUPPE MIT ZITRONENGRAS, KOKOSMILCH UND GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN		8
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> 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 <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> LAUWARME SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN UND SCHWARZKIRSCH-EISCREAM		10

**WEIN-EMPFEHLUNG:**

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