

	EURO
AUSTERN UND Co.	
FINES DE CLAIRE N°1 TÄGLICH FRISCH VOM PARISER GROßMARKT RUNGIS ZU UNSEREN AUSTERN SERVIEREN WIR CHESTERBROT UND SCHALOTTEN-VINAIGRETTE	STÜCK 4
THAI-CURRYCREMESUPPE MIT ZITRONENGRAS, KOKOSMILCH UND GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN ²⁾	8
PETIT & CHIC GANZER KOPFSALAT WAHLWEISE MIT JOGHURT-KRÄUTER-DRESSING ODER VINAIGRETTE ³⁾⁵⁾	8
BURRATA AUS SIZILIEN MIT OCHSENHERZTOMATEN, PESTO UND FRISCHEM BASILIKUM ³⁾⁵⁾	14
GANZE ARTISCHOCKE „PRINCE DE BRETAGNE“ IM SAFRAN-KRÄUTERSUD GEGART MIT ZWEIERLEI DIPS	14
TATAR VOM ORGANIC LACHS „NOBU STYLE“, AVOCADO, DAIKON KRESSE, KRUSTENTIER MAYONNAISE ¹⁾²⁾³⁾¹⁰⁾	14
TATAKI VOM BIG-EYE-TUNA IM SESAM-MANTEL -SPICY- MIT YUZU-VINAIGRETTE UND FRISCHEM KORIANDER ¹⁾²⁾³⁾¹⁰⁾	16
VITELLO TONNATO - ZARTES KALBFLEISCH MIT THUNFISCHCREME & GERÖSTETEN KAPERNÄPFELN ¹⁾	16
CARPACCIO VOM NEBRASKA BEEF WIE IN "HARRY'S NEW YORK BAR", PARMIGIANO REGGIANO UND RUCOLA	16
TATAR VOM SIMMENTALER WEIDERIND MIT KAPERN NONPAREILLES, SARDELLEN UND DIJON SENF CRÈME	18
THUNFISCH (SAFTIG ZARTER BAUCH) AUS DER DOSE MIT KLEINEM SALAT NIZZA UND GERÖSTETEM GARLIC BREAD	18
SALAT „RIZZI“ - FRÜHLINGSSALATE MIT FRENCH DRESSING, GEGRILLTEN SCAMPI, KIRSCHTOMATEN & PARMESAN ³⁾⁵⁾	18
KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN MIT GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN & FRISCH GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFELN	26
MANUFAKTUR PASTA MIT RICOTTA, FEIGEN, GEGRILLTEN SCAMPI, KRUSTENTIERRAHM UND PARMIGIANO REGGIANO	16
LINGUINE MIT GEGRILLTEN GAMBAS, GESCHMORTEN TOMATEN, FRISCHEN KRÄUTERN & PARMIGIANO REGGIANO ^{3)-SPICY-}	20
JAKOBSMUSCHELN „SEA DIVER SCALLOPS“ GEBRATEN AUF KARTOFFEL-STAMPF & GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFELN	24
RIZZI'S BOUILLABAISSE VON MITTELMEERFISCHEN, KRUSTEN- UND SCHALENTIEREN, GERÖSTETES GARLIC BREAD ⁵⁾	26
DORADE ROYAL - KROSS GEGRILLT, GEFÜLLT MIT KRÄUTERN- MEERSALZKARTÖFFELE & MEDITERRANES GEMÜSE	26
FILET VOM BIG-EYE-TUNA - RARE GEBRATEN - MIT MANGOLD GEMÜSE UND KARTOFFEL-WASABI-PÜREE ^{3),5)}	28
GANZER LOUP DE MER (CA. 1.200 G) - FOR TWO- IN DER SALZKRUSTE GEGART MIT FRISCHEM BLATTSPINAT, SAUCE MOUSSELINE, LIMONENÖL UND ROSMARINKARTOFFELN (DER BURSCHEN BRAUCHT MIND. 40 MIN. – ABER ES LOHNT SICH – ³⁾⁵⁾	PRO PERSON 38
RIZZI-BURGER VOM PREMIUM BEEF - GERMANY (220 G) WE LOVE IT MIT CHEDDAR KÄSE, SALAT, GEGRILLTEM BACON, RIZZI'S SPECIAL BURGER SAUCE, GURKEN UND KNUSPRIGEN TRÜFFEL-PARMESAN-POMMES (WIR SERVIEREN UNSEREN BURGER MEDIUM) ¹⁾²⁾³⁾¹⁴⁾	24
WIENER SCHNITZEL VOM BIO-KALB IN ANDECHSER FASSBUTTER GEBRATEN DAZU LAUWARMER KARTOFFELSALAT MIT DIJON-SENF-DRESSING UND WILDPREISELBEEREN	GRANDMA STYLE 24
RIBEYE STEAK – DAS MIT DEM FETTAUGE (CA. 350 G) PREMIUM BEEF- GERMANY	28
STEAK MADAME – FILET MIGNON VOM SIMMENTALER WEIDERIND (CA. 180 G)	26
RINDER- FILET VOM US PRIME BEEF (CA. 250 G)	- MEHR GEHT NICHT- 32
CHATEAUBRIAND FOR TWO AND MORE DAS ZARTESTE FLEISCHSTÜCK DES RINDES WIRD AM STÜCK ZUBEREITET UND NACH DEM GRILLEN TRANCHIERT, GERMANY, BADEN-WÜRTTEMBERG AB 600 G PRO 100 G	14
UNSERE STEAKS SERVIEREN WIR IHNEN WAHLWEISE MIT: MEERSALZKARTOFFELN POMMES FRITES GEMÜSE DER SAISON CREMIGEM KARTOFFELPÜREE JUNGEM BLATTSPINAT ³⁾ SAUCE BÉARNAISE KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER	
HÄGEN DAZS BEST OF ICE CREAM IM KLEINEN BECHER:	4
RIZZI'S EISKAFFEE / EISSCHOKOLADE – VANILLEEIS, SCHLAGSAHNE UND WAFFEL	6
PANNA COTTA MIT ROTEM BEERENRAGOUT	8
LE COLONEL: UNSER GENIALES ZITRONENSORBET MIT BÉNAZET VODKA	8
CRÈME BRÛLÉE - GEBRANNTA TAHITI VANILLECRÈME MIT PISTAZIEN ICE CREAM	8
APFELTARTE -KNUSPRIG FRISCH AUS DEM OFEN- MIT VANILLE-EISCREME ¹⁾	ZUBEREITUNGSZEIT 15 MIN 8
BLACK MAGIC CHOCOLATE CAKE: LAUWARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN UND SCHWARZKIRSCH-EISCREAM	10

LIEBE GÄSTE, WIR NEHMEN JEDLICHE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN IHRERSEITS SEHR ERNST. BITTE TEILEN SIE UNS DIES BEI DER BESTELLUNG MIT.

1) MIT FARBSTOFF 2) MIT KONSERVIERUNGSMITTELN 3) MIT ANTIOXIDATIONSMITTELN 4) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER 5) GESCHWEFELT 6) GESCHWÄRZT 7) MIT PHOSPHAT 8) KOFFEINHALTIG 9) CHININHALTIG
10) MIT SÜßUNGSMITTELN 11) ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE 12) GEWACHST 13) MIT TAURIN 14) NITRITPÖKELSALZ

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN: JEDEN TAG UND JEDE NACHT VON 12.00 - 01.00 H | KÜCHE AB 12.00 H | LAST ORDER 23:00 H