

	EURO
AUSTERN UND Co. FINES DE CLAIRES N°1 TÄGLICH FRISCH VOM PARISER GROßMARKT RUNGIS ZU UNSEREN AUSTERN SERVIERN WIR CHESTERBROT UND SCHALOTTEN-VINAIGRETTE	STÜCK 5
PLATEAU DE FRUITS DE MER FINES DE CLAIRES N°1 AUSTERN, CREVETTES ROSES, CHESTERBROT, AIOLI & SCHALOTTEN-VINAIGRETTE	28
THAI-CURRYCREMESUPPE MIT ZITRONENGRAS, KOKOSMILCH UND GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN ²⁾	8
PETIT & CHIC GANZER KOPFSALAT WAHLWEISE MIT JOGHURT-KRÄUTER-DRESSING ODER VINAIGRETTE ³⁾⁵⁾	10
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
SPANISCHE JAHRGANGS-SARDINEN AUS DEM ATLANTIK, IN DER DOSE SERVIERT - AUCH ZUM TEILEN - - MEHR GEHT NICHT-	14
BÜFFEL-MOZZARELLA AUF HAUCHDÜNN GESCHNITTENEM PROSCIUTTO SAN DANIELE & OLIO EXTRA VERGINE VON SASSICAIA	16
TATAR VOM ORGANIC LACHS „NOBU STYLE“, AVOCADO, DAIKON KRESSE, KRUSTENTIER MAYONNAISE ¹⁾²⁾³⁾¹⁰⁾	16
TATAKI VOM BIG-EYE-TUNA IM SESAM-MANTEL -SPICY- MIT YUZU-VINAIGRETTE UND FRISCHEM KORIANDER ¹⁾²⁾³⁾¹⁰⁾	18
VITELLO TONNATO - ZARTES KALBFLEISCH MIT THUNFISCHCREME & GERÖSTETEN KAPERNÄPFELN ¹⁾	16
TATAR VOM SIMMENTALER WEIDERIND MIT KAPERN NONPAREILLES, SARDELLEN UND DIJON SENF CRÈME	18
SALAT „RIZZI“ - SOMMERSALATE MIT FRENCH DRESSING, GEGRILLTEN SCAMPI, KIRSCHTOMATEN & PARMESAN ³⁾⁵⁾	20
KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN MIT GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN & FRISCH GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFELN	26
MANUFAKTUR PASTA MIT RICOTTA, FEIGEN, GEGRILLTEN SCAMPI, KRUSTENTIERRAHM UND PARMIGIANO REGGIANO	18
ORGANIC LACHSFILET -KROSS GEBRATEN- MIT ZITRONENBUTTER, JUNGEM MANGOLD UND ROSMARINKARTÖFFELE	26
JAKOBSMUSCHELN „SEA DIVER SCALLOPS“ GEBRATEN AUF KARTOFFEL-STAMPF & GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFELN	26
RIZZI'S BOUILLABAISSE VON MITTELMEERFISCHEN, KRUSTEN- UND SCHALENTIEREN, GERÖSTETES GARLIC BREAD ⁵⁾	28
FILET VOM BIG-EYE-TUNA - RARE GEBRATEN - MIT MANGOLD GEMÜSE UND KARTOFFEL-WASABI-PÜREE ¹⁾¹⁰⁾	28
GANZER LOUP DE MER (CA. 1.200 G) -FOR TWO- IN DER SALZKRUSTE GEGART MIT FRISCHEM BLATTSPINAT, SAUCE MOUSSELINE, LIMONENÖL UND ROSMARINKARTOFFELN (DER BURSCHE BRAUCHT MIND. 40 MIN. – ABER ES LOHNT SICH – ³⁾⁵⁾	38 PRO PERSON
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 SERVIERN UNSEREN BURGER MEDIUM) ¹⁾²⁾³⁾¹⁴⁾	24
WIENER SCHNITZEL VOM BIO-KALB „GRANDMA STYLE“ IN ANDECHSER FASSBUTTER GEBRATEN DAZU LAUWARMER KARTOFFELSALAT MIT DIJON-SENF-DRESSING	26
RIBEYE STEAK – DAS MIT DEM FETTAUGE (CA. 400 G) PREMIUM BEEF - GERMANY	32
RINDER- FILET VOM WEIDERIND (CA. 250 G) - GERMANY / BADEN WÜRTTEMBERG	36
LAMMCARRÉ ROSA GEBRATEN DONALD RUSSEL -SCHOTTLAND (CA. 450 G)	38
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 FLEISCHGERICHTE SERVIERN WIR IHNEN WAHLWEISE MIT: MEERSALZKARTOFFELN POMMES FRITES GEMÜSE DER SAISON CREMIGEM KARTOFFELPÜREE JUNGEM BLATTSPINAT³⁾ SAUCE BÉARNAISE KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER	
UNSERE GENIALEN EISCREME-SORTEN – QUARK-SAUERKIRSCH / PISTAZIEN / CHOCO-COCONUT JE GROßE KUGEL	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⁾	8 ZUBEREITUNGSZEIT 15 MIN
BLACK MAGIC CHOCOLATE CAKE: LAUWARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN UND QUARK-SAUERKIRSCH-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) GESCHWEIFELT 6) GESCHWÄRZT 7) MIT PHOSPHAT 8) KOFFEINHALTIG 9) CHININHALTIG
10) MIT SÜßUNGSMITTELN 11) ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE 12) GEWACHT 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