

	EURO
AUSTERN FINES DE CLAIRES N°1 TÄGLICH FRISCH VOM PARISER GROßMARKT RUNGIS ZU UNSEREN AUSTERN SERVIEREN WIR CHESTERBROT UND SCHALOTTEN-VINAIGRETTE	STÜCK 5
THAI-CURRYCREMESUPPE MIT ZITRONENGRAS, KOKOSMILCH UND GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN ²⁾	8
PETIT & CHIC FELDSALAT MIT ORANGEN-FENCHEL-VINAIGRETTE UND GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN ³⁾⁵⁾	10
SPANISCHE JAHRGANGS-SARDINEN AUS DEM ATLANTIK, IN DER DOSE SERVIERT - AUCH ZUM TEILEN - MEHR GEHT NICH-	14
VITELLO TONNATO - ZARTES KALBFLEISCH MIT THUNFISCHCREME & GERÖSTETEN KAPERNÄPFELN ¹⁾	16
BÜFFEL-MOZZARELLA AUF HAUCHDÜNN GESCHNITTENEM PROSCIUTTO SAN DANIELE & OLIO EXTRA VERGINE VON SASSICAIA	16
STEAK-TARTAR VOM SIMMENTALER WEIDERIND -HANDCRAFT CUT- MIT SCHWARZEN TRÜFFELN	20
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
SALAT „RIZZI“ - HERBSTSALATE MIT FRENCH-DRESSING, GEGRILLTEN SCAMPI, KIRSCHTOMATEN & PARMESAN ³⁾⁵⁾	20
KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN MIT GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN & FRISCH GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFELN	26
MANUFAKTUR PASTA -GEFÜLLT MIT FEIGEN UND WALNÜSSEN-, CRANBERRY-JUS UND GRANA PADANO	16
LINGUINE MIT GEGRILLTEN SCAMPI, KRUSTENTIERRAHM UND GEHOBELTEM PARMIGIANO REGGIANO -SPICY-	18
MAPLE GLAZED SALMON -LACHSFILET MIT KANADISCHEM AHORNSIRUP- DAZU WILDER BROKKOLI & MEERSALZKARTÖFFELE	26
JAKOBSMUSCHELN „SEA DIVER SCALLOPS“ GEBRATEN AUF KARTOFFELSTAMPF & 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
PLATEAU DE FRUITS DE MER	
FINES DE CLAIRES N°1 AUSTERN, CREVETTES ROSES, SERVIERT MIT CHESTERBROT, AIOLI, & SCHALOTTEN-VINAIGRETTE	28
ZUSÄTZLICH HALBER, KANADISCHER HUMMER & SPICY THOUSAND ISLAND DIP	24
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⁾	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
LAMMHÄXLE VON DER GRÜNEN INSEL -SLOW BRAISED- MIT GLASIERTEM ROSENKOHL UND KARTOFFEL-GRATIN	24
IBERICO PLUMA -DAS ZARTE RÜCKENSTÜCK- MIT TERIYAKI-MANGOLD UND KNUSPRIGEN KRÄUTER-KARTÖFFELE	26
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
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 SERVIEREN WIR IHNEN WAHLWEISE MIT: MEERSALZKARTOFFELN POMMES FRITES GEMÜSE DER SAISON CREMIGEM KARTOFFELPÜREE JUNGEM BLATTSPINAT ³⁾ SAUCE BÉARNAISE KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER	
UNSERE GENIALEN EISCREME-SORTEN – SAUERKIRSCH / PISTAZIEN / ZIMT-ZWETSCHGE / BRATAPFEL JE GROBE KUGEL	4
TAHITI VANILLE MOUSSE MIT MANGO-MINZ CHUTNEY	8
LE COLONEL: UNSER GENIALES ZITRONENSORBET MIT BÉNAZET VODKA	8
CRÈME BRÛLÉE - GEBRANNTA TAHITI VANILLECREME MIT PISTAZIEN ICE CREAM	8
APFELTARTE -KNUSPRIG FRISCH AUS DEM OFEN- MIT BRATAPFEL-EISCREME ZUBEREITUNGSZEIT 15 MIN	8
BLACK MAGIC CHOCOLATE CAKE: LAUWARMES VALRHONA SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN UND 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