

	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⁾	9
PETIT & CHIC GANZER KOPFSALAT WAHLWEISE MIT JOGHURT-KRÄUTER-DRESSING ODER VINAIGRETTE ³⁾⁵⁾	11
SPANISCHE JAHRGANGS-SARDINEN AUS DEM ATLANTIK, IN DER DOSE SERVIERT - AUCH ZUM TEILEN -	15
GANZ WAS FEINES VITELLO TONNATO - ZARTES KALBFLEISCH MIT THUNFISCHCREME & KAPERNÄPFELN ¹⁾	17
BÜFFEL-MOZZARELLA AUF HAUCHDÜNN GESCHNITTENEM PROSCIUTTO SAN DANIELE & OLIO EXTRA VERGINE VON SASSICAIA	17
STEAK-TATAR VOM SIMMENTALER WEIDERIND -HANDCRAFT CUT- MIT GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFELN	19
TATAR VOM ORGANIC LACHS „NOBU STYLE“, AVOCADO, DAIKON KRESSE, KRUSTENTIER-MAYONNAISE ¹⁾²⁾³⁾¹⁰⁾	17
SALAT „RIZZI“ - FRÜHLINGSSALATE MIT FRENCH-DRESSING, GEGRILLTEN SCAMPI, KIRSCHTOMATEN & PARMESAN ³⁾⁵⁾	21
KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN MIT GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN & FRISCH GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFELN	27
VEGAN FRÜHLINGS-GEMÜSE-BEET AUS ROTER BETE, MÖHREN, MAIS & THAI-SPARGEL AUF HUMMUS-CRÈME, AFFILA-KRESSE	19
MANUFAKTUR PASTA -GEFÜLLT MIT SPINAT UND RICOTTA- ,GEGRILLTE SCAMPI, KRUSTENTIERRAHM & PARMIGIANO	21
MAPLE GLAZED SALMON -LACHSFILET MIT KANADISCHEM AHORNSIRUP- DAZU BLUMENKOHLPÜRÉE & MANGOLDGEMÜSE	27
JAKOBSMUSCHELN „SEA DIVER SCALLOPS“ -GEBRATEN- AUF KARTOFFELSTAMPF & GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFELN	29
RIZZI'S BOUILLABASSE VON MITTELMEERFISCHEN, KRUSTEN- UND SCHALENTIEREN, GERÖSTETES GARLIC BREAD ⁵⁾	29
FILET VOM BIG-EYE-TUNA - RARE GEBRATEN - MIT MANGOLD GEMÜSE UND KARTOFFEL-WASABI-PÜREE ¹⁾¹⁰⁾	31
HALBER CANADISCHER HUMMER - GEGRILLT - IN SCHARFEM CHILI-OLIVENÖL, DAZU MANUFAKTUR PESTO-LINGUINE	33
PLATEAU DE FRUITS DE MER FINES DE CLAIRES N°1 AUSTERN, CREVETTES ROSES, SERVIERT MIT CHESTERBROT, AIOLI, & SCHALOTTEN-VINAIGRETTE	29
ZUSÄTZLICH HALBER, KANADISCHER HUMMER & SPICY THOUSAND ISLAND DIP	25
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 39
RIZZI-BURGER VOM PREMIUM BEEF - GERMANY (220 G) WE LOVE IT MIT CHEDDAR KÄSE, SALAT, GEGRILTEM BACON, RIZZI'S SPECIAL BURGER SAUCE, GURKEN UND KNUSPRIGEN TRÜFFEL-PARMESAN-POMMES (WIR SERVIEREN UNSEREN BURGER MEDIUM) ¹⁾²⁾³⁾¹⁴⁾	25
IBERICO PLUMA -DAS ZARTE RÜCKENSTÜCK- MIT TERIYAKI-MANGOLD UND KNUSPRIGEN KRÄUTER-KARTÖFFELE	27
WIENER SCHNITZEL VOM BIO-KALB „GRANDMA STYLE“ IN ANDECHSER FASSBUTTER GEBRATEN, DAZU LAUWARMER KARTOFFELSALAT MIT DIJON-SENF-DRESSING	27
LAMMKOTELETTS -ROSA GEBRATEN- MIT MEDITERRANEM GEMÜSE, ROSMARIN-KARTÖFFELE UND TRÜFFELJUS	29
RIBEYE STEAK – DAS MIT DEM FETTAUGE (CA. 350 G) PREMIUM BEEF - GERMANY	35
RINDER- FILET VOM WEIDERIND (CA. 250 G) - GERMANY / BADEN WÜRTTEMBERG	37
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	15
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 / PISTAZIE / CHOCO-COCONUT / MANGO-JOGHURT JE GROBE KUGEL	5
TIRAMISU VON TONI MIT FRISCHEN ERDBEEREN	9
LE COLONEL: UNSER GENIALES ZITRONENSORBET MIT BÉNAZET VODKA	9
CRÈME BRÛLÉE - GEBRANNTA TAHITI VANILLECREME MIT PISTAZIEN ICE CREAM	9
APFELTARTE -KNUSPRIG FRISCH AUS DEM OFEN- MIT BOURBON VANILLE-EISCREME ZUBEREITUNGSZEIT 15 MIN	9
BLACK MAGIC CHOCOLATE CAKE: LAUWARME VALRHONA SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN UND SAUERKIRSCH-EISCREAM	11

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) 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

  Follow us: @RizziBadenBaden #rizzibadenbaden

08.04.2019