



	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
SPARGELCRÈMESÜPPCHEN MIT ORGANIC LACHSTARTAR UND BÄRLAUCHPESTO ⁵⁾	9
GANZE ARTISCHOCKE „PRINCE DE BRETAGNE“ IM SAFRAN-KRÄUTERSUD GEGART MIT ZWEIERLEI DIPS	15
CARPACCIO VOM NEBRASKA BEEF WIE IN “HARRY’S NEW YORK BAR“, PARMIGIANO REGGIANO UND RUCOLA	17
SIZILIANISCHE BURRATA, OCHSENHERZTOMATEN, RUCOLA, PESTO & KRÄUTER-BROTCHIPS ⁵⁾	17
TATAR VOM ORGANIC LACHS „NOBU STYLE“, AVOCADO, DAIKON KRESSE, KRUSTENTIER-MAYONNAISE ¹⁾²⁾³⁾¹⁰⁾	17
TATAKI TUNA ROLL: BIG EYE TUNA, AVOCADO, GURKE, ROSA INGWER, CHILI-MAYONNAISE & WASABI ¹⁾²⁾³⁾¹⁰⁾	17
SALAT „RIZZI“ - SOMMERSALATE MIT FRENCH-DRESSING, GEGRILLTEN SCAMPI, KIRSCHTOMATEN & PARMESAN ⁹⁾⁵⁾	21
KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN MIT GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN & FRISCH GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFELN	27
VEGAN SOMMER-GEMÜSE-BEET AUS ROTER BETE, MÖHREN, MAIS & THAI-SPARGEL AUF HUMMUS-CRÈME, AFFILA-KRESSE	19
1 PFUND BADISCHER STANGENSPARGEL MIT NEUEN KARTÖFFELE UND SAUCE BÉARNAISE	29
MANUFAKTUR PASTA -GEFÜLLT MIT SPINAT UND RICOTTA-, GEGRILLTE SCAMPI, KRUSTENTIERRAHM & PARMIGIANO	21
GEGRILLTER OKTOPUS AUF MEDITERRANEM GEMÜSE MIT CHILI-ÖL UND WASABI-PÜREE	23
MAPLE GLAZED SALMON -LACHSFILET MIT KANADISCHEM AHORNSIRUP- DAZU BLUMENKOHLPÜRÉE & MANGOLDGEMÜSE	27
JAKOBSMUSCHELN „SEA DIVER SCALLOPS“ -GEBRATEN- AUF KARTOFFELSTAMPF & GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFELN	29
RIZZI’S BOUILLABAISSE 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 BURSCHEN 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, GEGRILLTEM 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
RUMPSTEAK (CA. 400 G) DRY AGED PREMIUM BEEF - GERMANY	35
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
MARINIERTE BADISCHE ERDBEEREN MIT TAHITI VANILLE ICE CREAM	9
LE COLONEL: UNSER GENIALES ZITRONENSORBET MIT BÉNAZET VODKA	9
CRÈME BRÛLÉE - GEBRANNTA TAHITI VANILLECREME MIT PISTAZIEN ICE CREAM	9
BLACK MAGIC CHOCOLATE CAKE: VALRHONA SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN & 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 - 24.00 H | KÜCHE AB 12.00 H | LAST ORDER 21:30 H

  Follow us: @RizziBadenBaden #rizzibadenbaden

08.06.2019