



	EURO
AUSTERN FINES DE CLAIRES N°1 TÄGLICH FRISCH VOM PARISER GROßMARKT RUNGIS ZU UNSEREN AUSTERN SERVIERN WIR CHESTERBROT UND SCHALOTTEN-VINAIGRETTE	STÜCK 5
THAI-CURRYCREMESUPPE MIT ZITRONENGRAS, KOKOSMILCH UND GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN ²⁾	9
GANZE ARTISCHOCKE „PRINCE DE BRETAGNE“ IM SAFRAN-KRÄUTERSUD GEGART MIT ZWEIERLEI DIPS	15
SPANISCHE JAHRGANGS-SARDINEN AUS DEM ATLANTIK, IN DER DOSE SERVIERT	- AUCH ZUM TEILEN- 17
CARPACCIO VOM NEBRASKA BEEF WIE IN "HARRY'S NEW YORK BAR", PARMIGIANO REGGIANO & 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 ³⁾⁵⁾	21
KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN MIT GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN & FRISCH GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFELN	27
MANUFAKTUR PASTA -GEFÜLLT MIT SPINAT UND RICOTTA-, GEGRILLTE SCAMPI, KRUSTENTIERRAHM & PARMIGIANO	21
OKTOPUS -GEGRILLT- AUF MEDITERRANEM GEMÜSE MIT CHILI-OLIVENÖL UND WASABI-PÜREE ¹⁾¹⁰⁾	25
LACHSFILET -GEGRILLT- AUF CHUKA WAKAME MIT TERIYAKISAUCE, WILDEM BROKKOLI & MEERSALZKARTÖFFELE ¹⁾²⁾³⁾¹⁾	27
JAKOBSMUSCHELN „SEA DIVER SCALLOPS“ -GEBRATEN- AUF KARTOFFELSTAMPF & GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFELN	29
RIZZI'S BOUILLABAISSE VON MITTELMEERFISCHEN, KRUSTEN- UND SCHALENTIEREN, GERÖSTETES GARLIC BREAD ⁵⁾	33
GANZER CANADISCHER HUMMER (CA. 600 GR) -GEGRILLT - MIT SAUCE BÉARNAISE UND TRÜFFEL POMMES FRITES	39
PLATEAU DE FRUITS DE MER FINES DE CLAIRES N°1 AUSTERN & CREVETTES ROSES, 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 SERVIERN UNSEREN BURGER MEDIUM) ¹⁾²⁾³⁾¹⁴⁾	25
WIENER SCHNITZEL VOM BIO-KALB „GRANDMA STYLE“ IN ANDECHSER FASSBUTTER GEBRATEN, DAZU LAUWARMER KARTOFFELSALAT MIT DIJON-SENF-DRESSING	27
LAMMKOTELETTS -ROSA GEBRATEN- MIT HÜTTENKÄSE-ZAZIKI, GESCHMORTEN TOMATEN & ROSMARIN-KARTÖFFELE	29
RUMPSTEAK (CA. 400 G) DRY AGED 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 AM STÜCK ZUBEREITET UND NACH DEM GRILLEN TRANCHIERT, GERMANY, BAD.-WÜRTTEMBERG	AB 600 G PRO 100 G 15
UNSERE FLEISCHGERICHTE SERVIERN WIR IHNEN WAHLWEISE MIT: MEERSALZKARTOFFELN POMMES FRITES GEMÜSE DER SAISON CREMIGEM KARTOFFELPÜREE JUNGEM BLATTSPINAT ³⁾ SAUCE BÉARNAISE KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER	
UNSERE GENIALEN EISCRÈMES & SORBETS - BITTE FRAGEN SIE UNSEREN SERVICE NACH DER AKTUELLEN AUSWAHL- JE GROßE KUGEL	5
CHEESE CAKE MIT UNSEREM GENIALEN KIRSCHBAUMSORBET -MEHR GEHT EINFACH NICHT-	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 DIESE 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: SO BIS DO. VON 12.00 - 24.00 H, FR. + SA. VON 12:00 – 01:00H | KÜCHE AB 12.00 H | LAST ORDER 22:30 H

  Follow us: @RizziBadenBaden #rizzibadenbaden

16.08.2019