

**BUSINESSLUNCH**

VOM 14. BIS 18. JANUAR 2019\*



**UNSER SPECIAL ZUR BURDA-AUSSTELLUNG „DIE BRÜCKE“:**

<b>FILET VOM SKREI -DEM WINTERKABELJAU</b> KNUSPRIGE BRATKARTOFFELN / SAUCE RÉMOULADE	15
<b>BLUMENKOHLEHRAHMSÜPPCHEN / NORWEGISCHER LACHS / BASILIKUMPESTO</b>	7
<b>SOULFOOD</b> CRÊMIGES RISOTTO/ KRÄUTERSAITLINGE / BROKKOLI / BIRNE / PECORINO	12
<b>GEMÜSEQUICHE / FRANKFURTER GRÜNE SAUCE / WILDKRÄUTER / GRANATAPFELKERNE</b>	12
<b>MAISPOULARDENBRUST -KNUSPRIG GEBRATEN- / PARISIENNE-GEMÜSE / KARTOFFELPÜREE / MORCHELRAHM</b>	12
<b>TAFELSPITZ VOM MILCHKALB / SALZKARTÖFFELE / MEERRETTICHTRAHMSAUCE / WURZELGEMÜSE</b>	14
<b>RIZZI STEAK SANDWICH: CAMPO-BEEF STEAK-HÜFTE</b> TOMATEN / SALAT / SPIEGELEI / COCKTAILSAUCE / KLEINER BEILAGENSALAT	14

<b>FRISCHE AUSTERN „FINES DE CLAIRE“ N°1 VOM PARISER GROßMARKT RUNGIS</b>	STÜCK	5
<b>THAI-CURRYCREMESUPPE MIT ZITRONENGRAS, KOKOSMILCH UND GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN</b>		8
<b>TATAR VOM ORGANIC LACHS „NOBU STYLE“, AVOCADO, DAIKON KRESSE, KRUSTENTIER MAYONNAISE</b>		16
<b>TATAKI VOM BIG-EYE-TUNA IM SESAM-MANTEL -SPICY- MIT YUZU-VINAIGRETTE UND FRISCHEM KORIANDER</b>		18
<b>PETIT &amp; CHIC FELTSALAT MIT ORANGEN-FENCHEL-VINAIGRETTE UND GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN</b>		10
<b>BÜFFELMOZZARELLA AUF HAUCHDÜNN GESCHNITTENEM PROSCIUTTO SAN DANIELE &amp; OLIO EXTRA VERGINE VON SASSICAIA</b>		16
<b>GANZ WAS FEINES VITELLO TONNATO ZARTES KALBFLEISCH MIT THUNFISCHCREME &amp; EINGELEGTE KAPERNÄPFELN</b>		16
<b>SALAT „RIZZI“ - WINTERSALATE MIT FRENCH DRESSING, GEGRILLTEN SCAMPI, KIRSCHTOMATEN &amp; PARMESAN</b>		20
<b>KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN MIT GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN &amp; FRISCH GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFELN</b>		28
<b>MANUFAKTUR PASTA -GEFÜLLT MIT SPINAT &amp; RICOTTA-, GEGRILLTE SCAMPI, KRUSTENTIERRAHM &amp; PARMIGIANO</b>		20
<b>JAKOBSMUSCHELN „SEA DIVER SCALLOPS“ AUF KARTOFFEL-STAMPF &amp; GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFELN</b>		28
<b>FILET VOM BIG EYE TUNA -RARE GEBRATEN- MIT MANGOLDGEMÜSE UND KARTOFFEL-WASABI-PÜREE</b>		30
<b>WIENER SCHNITZEL VOM BIO-KALB IN ANDECHSER FASSBUTTER GEBRATEN GRANDMA STYLE</b> DAZU LAUWARMER KARTOFFELSALAT MIT DIJON-SENF-DRESSING		26
<b>RIBEYE STEAK DAS MIT DEM FETTAUGE (CA. 400 G) DEUTSCHES PREMIUM BEEF**</b>		34
<b>RINDER FILET VOM SIMMENTALER WEIDERIND (CA. 250 G) **</b>		36
<small>**UNSERE STEAKS SERVIEREN WIR IHNEN WAHLWEISE MIT: MEERSALZKARTOFFELN   POMMES FRITES   GEMÜSE DER SAISON CREMIGEM KARTOFFELPÜREE   JUNGEM BLATTSPINAT<sup>3)</sup>   SAUCE BÉARNAISE   KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER</small>		
<b>UNSERE GENIALEN EISCREME-SORTEN – QUARK-SAUERKIRSCH / PISTAZIEN / CHOCO-COCONUT</b>	JE GROBE KUGEL	4
<b>AFFOGATO - DOPPELTER ESPRESSO MIT BOURBON-VANILLE-EISCREME</b>		6
<b>TIRAMISU VON TONI -MEHR GEHT EINFACHNICHT-</b>		8
<b>CRÈME BRÛLÉE - GEBRANNTA TAHITI VANILLECRÈME MIT PISTAZIEN ICE CREAM</b>		8
<b>BLACK MAGIC CHOCOLATE CAKE:</b> LAUWARME SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN UND SCHWARZKIRSCH-EISCREAM		10

**WEIN-EMPFEHLUNG:**

<b>WEISS:</b>	<b>2017 RIESLING KABINETT TROCKEN   SIEGBERT BIMMERLE   BADEN</b>	0,10 L	4,40
	<b>2017 WEIßBURGUNDER   WEINGUT KOPP   BADEN</b>	0,10 L	4,40
<b>ROSÉ:</b>	<b>2016 ROSÉ   MONTROSE   CÔTES DE THONGUE   FRANKREICH</b>	0,10 L	4,90
<b>ROT :</b>	<b>2016 SPÄTBURGUNDER   WEINGUT KOPP   BADEN</b>	0,10 L	4,40

**DAS LEBEN IST SCHÖN**

\*UNSEREN BUSINESS-LUNCH SERVIEREN WIR VON 12:00 BIS 15:00 UHR\*  
 Unsere Öffnungszeiten: jeden Tag und jede Nacht von 12.00 - 24.00 h | Küche von 12.00 - 22.30 h  
 RIZZI WineBistro & Restaurant im Palais Gagarin | Augustaplatz 1 | 76530 Baden-Baden | Tel. 07221 – 25 838  
 info@rizzi-baden-baden.de | www.rizzi-baden-baden.de