



UNSER SPECIAL ZUR BURDA-AUSSTELLUNG „DIE BRÜCKE“:

TEMPURA GARNELEN -KNUSPRIG AUSGEBACKEN- / CRÉMIGES KARTOFFEL-ERBSEN-PÜRÉE / KRUSTENTIERSAUCE 15

KAROTTEN-INGWER-SCHAUMSÜPPCHEN / FRISCHER KERBEL 6

Deutsche WellnessTage 2019 16. - 17. Februar **UNSER WELLNESSLUNCH**
BUNTER QUINOA / GEBRATENER ROMANESCO / SAUTIERTE KRÄUTERSAITLINGE / CURRYSCHAUM 12

VOLLKORN-FUSILLI / RISPENTOMATEN-SUGO / GLASIERTER BROKKOLI / GRANA PADANO 12

GELBES THAI CHICKEN CURRY / WOKGEMÜSE / ZITRONENGRAS / KOKOSMILCH / DUFTREIS 12

SASHIMI POKE BOWL
ORGANIC LACHS / REIS / MANGO / EDAMAME / GURKE / SESAM / MISO-MAYO / WASABI 14

KLEINES RUMPSTEAK -ROSA GEBRATEN- / BLATTSPINAT / ROSMARINKARTÖFFELE / SAUCE BÉARNAISE 14

BURGER DER WOCHE VEGGI GEMÜSE BURGER
GEMÜSEPATTY / SPITZKOHL / TOMATENSALSA / GEMÜSESTICKS / SOUR-CREAM MIT SCHNITTLAUCH 14

FRISCHE AUSTERN „FINES DE CLAIRE“ N°1 VOM PARISER GROßMARKT RUNGIS STÜCK 5

THAI-CURRYCREMESUPPE MIT ZITRONENGRAS, KOKOSMILCH UND GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN 8

TATAR VOM ORGANIC LACHS „NOBU STYLE“, AVOCADO, DAIKON KRESSE, KRUSTENTIER MAYONNAISE 16

TATAKI VOM BIG-EYE-TUNA IM SESAM-MANTEL -SPICY- MIT YUZU-VINAIGRETTE UND FRISCHEM KORIANDER 18

PETIT & CHIC FELDSALAT MIT ORANGEN-FENCHEL-VINAIGRETTE UND GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN 10

BÜFFELMOZZARELLA AUF HAUCHDÜNN GESCHNITTENEM PROSCIUTTO SAN DANIELE & OLIO EXTRA VERGINE VON SASSICAIA 16

GANZ WAS FEINES VITELLO TONNATO ZARTES KALBFLEISCH MIT THUNFISCHCREME & EINGELEGTE KAPERNÄPFELN 16

SALAT „RIZZI“ - WINTERSALATE MIT FRENCH DRESSING, GEGRILLTEN SCAMPI, KIRSCHTOMATEN & PARMESAN 20

KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN MIT GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN & FRISCH GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFELN 28

MANUFAKTUR PASTA -GEFÜLLT MIT SPINAT & RICOTTA-, GEGRILLTE SCAMPI, KRUSTENTIERRAHM & PARMIGIANO 20

JAKOBSMUSCHELN „SEA DIVER SCALLOPS“ AUF KARTOFFEL-STAMPF & GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFELN 28

FILET VOM BIG EYE TUNA -RARE GEBRATEN- MIT MANGOLDGEMÜSE UND KARTOFFEL-WASABI-PÜRÉE 30

WIENER SCHNITZEL VOM BIO-KALB IN ANDECHSER FASSBUTTER GEBRATEN GRANDMA STYLE
DAZU LAUWARMER KARTOFFELSALAT MIT DIJON-SENF-DRESSING 26

RIBEYE STEAK DAS MIT DEM FETTAUGE (CA. 400 G) DEUTSCHES PREMIUM BEEF** 34

RINDER FILET VOM SIMMENTALER WEIDERIND (CA. 250 G) ** 36

**UNSERE STEAKS SERVIEREN WIR IHNEN WAHLWEISE MIT: MEERSALZKARTOFFELN | POMMES FRITES | GEMÜSE DER SAISON
 CRÉMIGEM KARTOFFELPÜRÉE | JUNGEM BLATTSPINAT³⁾ | SAUCE BÉARNAISE | KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER

UNSERE GENIALEN EISCREME-SORTEN – QUARK-SAUERKIRSCH / PISTAZIEN / CHOCO-COCONUT JE GROBE KUGEL 4

AFFOGATO - DOPPELTER ESPRESSO MIT BOURBON-VANILLE-EISCREME 6

TIRAMISU VON TONI -MEHR GEHT EINFACHNICHT- 8

CRÈME BRÛLÉE - GEBRANNTA TAHITI VANILLECRÈME MIT PISTAZIEN ICE CREAM 8

BLACK MAGIC CHOCOLATE CAKE:

LAUWARME SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN UND SCHWARZKIRSCH-EISCREAM 10

WEIN-EMPFEHLUNG:

WEISS: 2017 RIESLING KABINETT TROCKEN | SIEGBERT BIMMERLE | BADEN 0,10 L 4,40

2017 SAUVIGNON BLANC | WEINGUT KOPP | BADEN 0,10 L 4,40

ROSÉ: 2016 ROSÉ | MONTROSE | CÔTES DE THONGUE | FRANKREICH 0,10 L 4,90

ROT : 2015 OPTA | PAGO DI CALZADILLA | SPANIEN 0,10 L 4,90

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 | Augustanplatz 1 | 76530 Baden-Baden | Tel. 07221 – 25 838
 info@rizzi-baden-baden.de | www.rizzi-baden-baden.de | Follow us: @RizziBadenBaden #rizzibadenbaden