



UNSER SPECIAL ZUR BURDA-AUSSTELLUNG „DIE BRÜCKE“:

LACHSFORELLENFILET - KNUSPRIG AUF DER HAUT GEBRATEN- TAGLIATELLE / FRISCHER BLATTSPINAT / RIESLINGSCHAUM	16
FENCHELSCHAUMSÜPPCHEN / SELLERESTROH	6
ROMANASALAT-HERZEN / TEMPURA-GARNELEN / MANGO / FRENCH DRESSING	12
PAPRIKA -GEFÜLLT MIT PRIME BEEF- / CRÉMIGES KARTOFFELPÜREE / SPECKSÖBLE	12
SOULFOOD: KICHERERBSEN-MINZ-FALAFEL / SCHMORTOMATEN / BRUNNENKRESSE-SALAT/ ZITRONEN-JOGHURT-DIP	12
PERLUHNBRUST-SUPRÊME / POLENTASCHNITTE / LAUCH-GEMÜSE / MORCHELRAHM-SAUCE	14
KALBSTAFELSPITZ / BOUILLONGEMÜSE / KARTÖFFELE / SAHNE-MEERRETTICH-SAUCE	14
BURGER DER WOCHE: "SLOOPY JOE" 180 GR. PRIME BEEF SALAT / TOMATE / BBQ SAUCE / COLE SLAW / KNUSPRIGE FRENCH FRIES	16

FRISCHE AUSTERN „FINES DE CLAIRE“ N°1 VOM PARISER GROßMARKT RUNGIS	STÜCK	5
THAI-CURRYCREMESUPPE MIT ZITRONENGRAS, KOKOSMILCH UND GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN		9
TATAR VOM ORGANIC LACHS „NOBU STYLE“, AVOCADO, DAIKON KRESSE, KRUSTENTIER MAYONNAISE		17
TATAKI VOM BIG-EYE-TUNA IM SESAM-MANTEL -SPICY- MIT YUZU-VINAIGRETTE UND FRISCHEM KORIANDER		19
PETIT & CHIC GANZER KOPFSALAT WAHLWEISE MIT JOGHURT-KRÄUTER-DRESSING ODER VINAIGRETTE		11
BÜFFELMOZZARELLA AUF HAUCHDÜNN GESCHNITTENEM PROSCIUTTO SAN DANIELE & OLIO EXTRA VERGINE VON SASSICAIA		17
GANZ WAS FEINES VITELLO TONNATO ZARTES KALBFLEISCH MIT THUNFISCHCREME & EINGELEGTE KAPERNÄPFELN		17
SALAT „RIZZI“ - WINTERSALATE MIT FRENCH DRESSING, GEGRILLTEN SCAMPI, KIRSCHTOMATEN & PARMESAN		21
KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN MIT GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN & FRISCH GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFELN		27
MANUFAKTUR PASTA -GEFÜLLT MIT SPINAT & RICOTTA-, GEGRILLTE SCAMPI, KRUSTENTIERRAHM & PARMIGIANO		21
JAKOBSMUSCHELN „SEA DIVER SCALLOPS“ AUF KARTOFFEL-STAMPF & GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFELN		29
FILET VOM BIG EYE TUNA -RARE GEBRATEN- MIT MANGOLDGEMÜSE UND KARTOFFEL-WASABI-PÜREE		31
WIENER SCHNITZEL VOM BIO-KALB IN ANDECHSER FASSBUTTER GEBRATEN GRANDMA STYLE		
DAZU LAUWARMER KARTOFFELSALAT MIT DIJON-SENF-DRESSING		27
RIBEYE STEAK DAS MIT DEM FETTAUGE (CA. 350 G) DEUTSCHES PREMIUM BEEF**		35
RINDER FILET VOM SIMMENTALER WEIDERIND (CA. 250 G) **		37
**UNSERE STEAKS 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 – QUARK-SAUERKIRSCH / PISTAZIEN / CHOCO-COCONUT	JE GROBE KUGEL	5
AFFOGATO - DOPPELTER ESPRESSO MIT BOURBON-VANILLE-EISCREME		7
TIRAMISU VON TONI -MEHR GEHT EINFACHNICHT-		9
CRÈME BRÛLÉE - GEBRANNTA TAHITI VANILLECRÈME MIT PISTAZIEN ICE CREAM		9
BLACK MAGIC CHOCOLATE CAKE: LAUWARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN UND SCHWARZKIRSCH-EISCREAM		11

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:	2018 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 | Augustaplatz 1 | 76530 Baden-Baden | Tel. 07221 – 25 838
 info@rizzi-baden-baden.de | www.rizzi-baden-baden.de | Follow us: @RizziBadenBaden #rizzibadenbaden