

BUSINESSLUNCH

VOM 11. BIS 15. JUNI 2018*



UNSER SPECIAL ZUR BURDA-AUSSTELLUNG JAMES TURELL „THE SUBSTANCE OF LIGHT“:

STEINBEIBERFILET -IN BUTTER GEBRATEN- MANGOLD-GEMÜSE / MEERSALZKARTOFFELN / KRUSTENTIERSCHAUM	15
TOMATENSUPPE PROVENÇAL / PESTO / FRISCHES BASILIKUM	6
SIE SIND WIEDER DA! CRÊMIGES RISOTTO MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN / KROSSER SERRANOSCHINKEN / PARMESAN	12
WILDKRÄUTERSALATE / GEGRILLTE AVOCADO / DATTERINO TOMATEN / BURRATA	12
SPICY TURKEY CURRY / SOMMERGEMÜSE AUS DEM WOK / BASMATIREIS	12
SOULFOOD: SALTIMBOCCA VOM KALB / SALBEI / PARMA-SCHINKEN / ROSMARIN-KARTÖFFELE	14
LAMMHÄXLE MIT ROSMARIN GESCHMORT / MEDI-GEMÜSE / CRÊMIGES KARTOFFELGRATIN	14
„DER SCHWARZWALD BURGER“ 200 GR. PRIME BEEF IM LAUGEN BUN MIT KNUSPRIGEM SPECK / BERGKÄSE / TOMATEN / UNSERER SPECIAL BURGER SAUCE / POMMES FRITES	15

UNSER SOMMER -APERITIF: **NANI RIZZI** PROSECCO SUPERIORE BRUT 0,1 L € 5,90

FRISCHE AUSTERN „FINES DE CLAIRE“ N°1 VOM PARISER GROBMARKT RUNGIS	STÜCK	4
THAI-CURRYCREMESUPPE MIT ZITRONENGRAS, KOKOSMILCH UND GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN		8
TATAR VOM ORGANIC LACHS „NOBU STYLE“, AVOCADO, DAIKON KRESSE, KRUSTENTIER MAYONNAISE		14
TATAKI VOM BIG-EYE-TUNA IM SESAM-MANTEL -SPICY- MIT YUZU-VINAIGRETTE UND FRISCHEM KORIANDER		16
GANZE ARTISCHOCKE „PRINCE DE BRETAGNE“ -IM SAFRAN-KRÄUTERSUD GEGART- MIT ZWEIERLEI DIPS		14
BURRATA AUS SIZILIEN MIT OCHSENHERZTOMATEN, PESTO UND FRISCHEM BASILIKUM		14
GANZ WAS FEINES VITELLO TONNATO ZARTES KALBFLEISCH MIT THUNFISCHCREME & GERÖSTETEN KAPERNÄPFELN		16
CARPACCIO VOM NEBRASKA BEEF WIE IN "HARRY'S NEW YORK BAR", PARMIGIANO REGGIANO & RUCOLA		16
SALAT „RIZZI“ - SOMMERSALATE MIT FRENCH DRESSING, GEGRILLTEN SCAMPI, KIRSCHTOMATEN & PARMESAN		18
KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN MIT GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN & FRISCH GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFELN		26
MANUFAKTUR PASTA MIT RICOTTA, FEIGEN, GEGRILLTEN SCAMPI, KRUSTENTIERRAHM UND PARMIGIANO REGGIANO		16
JAKOBSMUSCHELN „SEA DIVER SCALLOPS“ AUF KARTOFFEL-STAMPF & GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFELN		24
DORADE ROYAL - KROSS GEGRILLT, GEFÜLLT MIT KRÄUTERN- MEERSALZKARTÖFFELE & MEDITERRANES GEMÜSE		26
WIENER SCHNITZEL VOM BIO-KALB IN ANDECHSER FASSBUTTER GEBRATEN GRANDMA STYLE		24
DAZU LAUWARMER KARTOFFELSALAT MIT DIJON-SENF-DRESSING UND WILDPREISELBEEREN		24
RIBEYE STEAK DAS MIT DEM FETTAUGE (CA. 350 G) DEUTSCHES PREMIUM BEEF**		28
RINDER FILET VOM US BEEF (CA. 250 G) **		32
**UNSERE STEAKS SERVIEREN WIR IHNEN WAHLWEISE MIT: MEERSALZKARTOFFELN POMMES FRITES GEMÜSE DER SAISON CREMIGEM KARTOFFELPÜREE JUNGEM BLATTSPINAT ³⁾ SAUCE BÉARNAISE KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER		
BEST OF ICE CREAM HÄAGEN DAZS: STRAWBERRIES & CREAM - VANILLA CARAMEL BROWNIE- COOKIES & CREAM		4
RIZZI'S EISKAFFEE / EISSCHOKOLADE – VANILLEEIS, SCHLAGSAHNE UND WAFFEL		6
AFFOGATO - DOPPELTER ESPRESSO MIT BOURBON-VANILLE-EISCREME		6
PANNA COTTA MIT ROTEM BEERENRAGOUT		8
CRÈME BRÛLÉE - GEBRANNTA TAHITI VANILLECRÈME MIT PISTAZIEN ICE CREAM		8
BLACK MAGIC CHOCOLATE CAKE: LAUWARMS SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN UND SCHWARZKIRSCH-EISCREAM		10

WEIN-EMPFEHLUNG:

WEISS:	2016 RIESLING SILBERBUCKEL WEINGUT KNAPP BADEN-BADEN	0,10 L	3,90
	2016 WEISSER BURGUNDER WEINGUT SPIEB BECHTHEIM	0,10 L	3,90
	2015 VERMENTINO PAGUS ALLEGRINI TOACANA ITALIEN	0,10 L	4,90
ROSE:	2016 ROSE CHATEAU LA GORDONNE CÔTES DE PROVENCE FRANKREICH	0,10 L	4,90

WIR LASSEN SIE NICHT IM REGEN STEHEN: UNSER RIZZI-SCHIRM FÜR €20

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 - 01.00 H | KÜCHE VON 12.00 - 23.00 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