

BUSINESSLUNCH
 VOM 17. BIS 19. JUNI 2019*



UNSER SPECIAL ZUR BURDA-AUSSTELLUNG „ENSEMBLE“:

KABELJAUFILLET -GEBACKEN- SAUCE REMOULADE / PETERSILIEN-KARTÖFFELE / KLEINER SALAT	16
BOUILLABAISSE-SÜPPCHEN / SAUCE ROUILLE / GERÖSTETES KNOBLAUCHBROT	7
DINKELSPIRELLI / RISPENTOMATENSUGO / BÜFFELMOZZARELLA / RUCOLA	10
RUMPSTEAK -ROSA GEBRATEN - / SAUCE BÉARNAISE / SAUTIERTER BOHNEN / KARTOFFELGRATIN	16
POKE BOWL "ITALY": ZARTES KALBFLEISCH / THUNFISCHCREME / GERÖSTETE KAPERN / GEGRILLTE WASSERMELONE / GURKE / SUSHIREIS	14
WILDGRAGOUT AUS HEIMISCHER JAGD / ERSTE PFIFFERLINGE / PREISELBEEREN / SCHUPFNUDELN	14

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 TUNA ROLL: BIG EYE TUNA, AVOCADO, GURKE, ROSA INGWER, CHILI-MAYONAISE & WASABI		17
SIZILIANISCHE BURRATA, OCHSENHERZTOMATEN, PESTO & KRÄUTER-BROTCHIPS		17
CARPACCIO VOM NEBRASKA BEEF WIE IN "HARRY'S NEW YORK BAR", PARMIGIANO REGGIANO UND RUCOLA		17
SALAT „RIZZI“ - SOMMERSALATE 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		27
DAZU LAUWARMER KARTOFFELSALAT MIT DIJON-SENF-DRESSING		27
RUMPSTEAK (CA. 400 G) DRY AGED PREMIUM BEEF, GERMANY **		35
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 BLATTSPINAT³⁾ | 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 MIT FRISCHEN ERDBEEREN		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 „STIGLERS WOLKE SIEBEN“ I WEINGUT STIGLER I IHRINGEN	0,10 L	4,40
	2017 LUGANA DI SIRMIONE I VIGNETO BORGHETTA I GARDASEE I ITALIEN	0,10 L	4,90
ROSÉ:	2018 ROSÉ I MONTROSE I CÔTES DE THONGUE I FRANKREICH	0,10 L	4,90
ROT :	2017 MONTNEGRE I CA SA PADRINA I MALLORCA I 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