

BUSINESSLUNCH

VOM 06. BIS 10. AUGUST 2018*



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

SCHWERTFISCHFILET -GEGRILLT- PFIFFERLING-GNOCCHI / LAUWARME TOMATENVINAIGRETTE	15
EISGEKÜHLTES GURKENSÜPPCHEN / FLUSSKREBSE	7
SOMMERSALAT WILDKRÄUTER / ARTISCHOCKEN / KIRSCHTOMATEN / OLIVEN / PARMIGIANO REGGIANO	10
KALBFLEISCHKÜCHLE / GESCHMÄLZTE ZWIEBELN / KARTOFFEL-GURKENSALAT	12
HÜHNCHENBRUST -KNUSPRIG GEBRATEN- / CURRY / BABY-BLATTSPINAT / BASMATIREIS	12
RINDERFILETSPITZEN / DIJON-SENF-SAUCE / MANGOLDGEMÜSE / KARTOFFELPÜREE	14
SOULFOOD: SCHWARZER BIO-QUINOA / PFIFFERLINGE / WILDE TOMATEN / PASSIONSFRUCHT-VINAIGRETTE	14
LACHS-AVOCADO-BURGER : NORWEGISCHER LACHS -LEICHT ANGEBRATEN- BLATTSALAT / AVOCADO / CHILI-MAYONNAISE / KNUSPRIGE POMMES FRITES	14

GILLARDEAU – DIE SOMMERAUSTER VON DER ÎLE D’OLÉRON	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		16
GANZE ARTISCHOCKE „PRINCE DE BRETAGNE“ -IM SAFRAN-KRÄUTERSUD GEGART- MIT ZWEIERLEI DIPS		12
VIOLETTE AUBERGINE GEGRILLT MIT FRISCHEM KRÄUTERN, BURRATA AUS SIZILIEN UND SÜßER TOMATENMARMELADE		14
GANZ WAS FEINES VITELLO TONNATO ZARTES KALBFLEISCH MIT THUNFISCHCREME & GERÖSTETEN KAPERNÄPFELN		16
SALAT „RIZZI“ - SOMMERSALATE MIT FRENCH DRESSING, GEGRILLTEN SCAMPI, KIRSCHTOMATEN & PARMESAN		20
KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN MIT GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN & FRISCH GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFELN		26
MANUFAKTUR PASTA MIT RICOTTA, FEIGEN, GEGRILLTEN SCAMPI, KRUSTENTIERRAHM UND PARMIGIANO REGGIANO		18
JAKOBSMUSCHELN „SEA DIVER SCALLOPS“ AUF KARTOFFEL-STAMPF & GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFELN		24
FILET VOM BIG EYE TUNA -RARE GEBRATEN- MIT MANGOLDGEMÜSE UND KARTOFFEL-WASABI-PÜREE		28
WIENER SCHNITZEL VOM BIO-KALB IN ANDECHSER FASSBUTTER GEBRATEN GRANDMA STYLE		24
DAZU LAUWARMER KARTOFFELSALAT MIT DIJON-SENF-DRESSING		24
RIBEYE STEAK DAS MIT DEM FETTAUGE (CA. 350 G) DEUTSCHES PREMIUM BEEF**		28
RINDER FILET VOM SIMMENTALER WEIDERIND (CA. 250 G) **		32
<small>**UNSERE STEAKS SERVIEREN WIR IHNEN WAHLWEISE MIT: MEERSALZKARTOFFELN POMMES FRITES GEMÜSE DER SAISON CREMIGEM KARTOFFELPÜREE JUNGEM BLATTSPINAT³⁾ SAUCE BÉARNAISE KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER</small>		
UNSERE GENIALEN EISCREME-SORTEN – QUARK-SAUERKIRSCH / PISTAZIEN / CHOCO-COCONUT	JE GROBE KUGEL	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: LAUWARME SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN UND SCHWARZKIRSCH-EISCREAM		10

WEIN-EMPFEHLUNG:

WEISS:	2017 RIESLING SILBERBUCKEL I WEINGUT KNAPP I BADEN-BADEN	0,10 L	3,90
	2017 SAUVIGNON BLANC I WEINGUT KOPP I BADEN	0,10 L	3,90
	2015 VERMENTINO PAGUS I ALLEGRINI I TOSCANA I ITALIEN	0,10 L	4,90
ROSÉ:	2016 ROSÉ I PETULA I MASSIF DU LUBERON I 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