

BUSINESSLUNCH

VOM 19. BIS 23. AUG. 2019*



UNSER SPECIAL ZUR BURDA-AUSSTELLUNG „ENSEMBLE“:

FILET VON DER REGENBOGENFORELLE -GEBRATEN-GRÜNER SPARGEL / KARTÖFFELE / KAPERN-BUTTER 16

PROVENÇALISCHE TOMATENSUPPE / BÜFFELMOZZARELLA / PESTO 7

HOT SUMMER BOWL:

TEMPURA-GARNELEN / WEISSER RETTICH / MARINIERTER ANANAS / EDAMAME / INGWER / SUSHI-REIS 14

FASANENBRUST -GEGRILLT- / BROCCOLI / GEBRATENE SCHUPFNUDELN / TRÜFFELJUS 14

„I LOVE FISH-BURGER“: GERÄUCHERTER LACHS

TOMATE / GURKE / SALAT / HONIG-SENF-SAUCE / KNUSPRIGE STEAK HOUSE FRIES 14

KLEINES RUMPSTEAK -DRY AGED- / KRÄUTERBUTTER / CRÉMIGES KARTOFFELGRATIN / WEIZENGRAS 16

WELLNESSLUNCH

SALAT VON BUCHWEIZEN / KENIABÖHNCHEN / ROTER BETE / BALSAMICO-TOMATEN / FRISCHE MINZE 12

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-MAYONNAISE & WASABI 17

GANZE ARTISCHOCKE „PRINCE DE BRETAGNE“ IM SAFRAN-KRÄUTERSUD GEGART MIT ZWEIERLEI DIPS 15

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

LACHSFILET -GEGRILLT- AUF CHUKA WAKAME MIT TERIYAKISAUCE, WILDEM BROKKOLI & MEERSALZKARTÖFFELE 27

JAKOBSMUSCHELN „SEA DIVER SCALLOPS“ AUF KARTOFFEL-STAMPF & GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFELN 29

GANZER CANADISCHER HUMMER (CA. 600 GR) -GEGRILLT - MIT SAUCE BÉARNAISE UND TRÜFFEL POMMES FRITES 39

WIENER SCHNITZEL VOM BIO-KALB IN ANDECHSER FASSBUTTER GEBRATEN GRANDMA STYLE

DAZU LAUWARMER KARTOFFELSALAT MIT DIJON-SENF-DRESSING 27

RUMPSTEAK (CA. 400 G) DRY AGED PREMIUM BEEF, GERMANY ** 35

RINDER FILET VOM SIMMENTALER WEIDERIND (CA. 250 G) ** 37

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

UNSERE GENIALEN EISCRÈMES & SORBETS

- BITTE FRAGEN SIE UNSEREN SERVICE NACH DER AKTUELLEN AUSWAHL JE GROBE KUGEL 5

RIZZI'S EISKAFFEE / EISSCHOKOLADE – VANILLEEIS, SCHLAGSAHNE UND WAFFEL 6

AFFOGATO - DOPPELTER ESPRESSO MIT BOURBON-VANILLE-EISCREME 7

CHEESE CAKE MIT UNSEREM GENIALEN KIRSCHBAUMSORBET 9

CRÈME BRÛLÉE - GEBRANNTER TAHITI VANILLECRÈME MIT PISTAZIEN ICE CREAM 9

BLACK MAGIC CHOCOLATE CAKE:

LAUWARME 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

2018 LUGANA CÁ DEL LAGO I VILLA CORDEVIGO I ITALIEN 0,10 L 4,90

ROSÉ: 2018 ROSÉ I MONTROSE I CÔTES DE THONGUE I FRANKREICH 0,10 L 4,90

ROT : 2015 GOMEZ CRUZADO CRIANZA I RIOJA I SPANIEN 0,10 L 5,90

DAS LEBEN IST SCHÖN

UNSEREN BUSINESS-LUNCH SERVIEREN WIR VON 12:00 BIS 15:00 UHR

Unsere Öffnungszeiten: So bis Do. von 12.00 - 24.00 h, Fr. + Sa. von 12:00 – 01:00h | Küche ab 12.00 h | Last Order 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