

BUSINESSLUNCH

VOM 17. BIS 21. SEPTEMBER 2018*



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

DORADENFILET -AUF DER HAUT GEBRATEN- MANGOLDGEMÜSE / ROSMARINKARTÖFFELE / LIMONENSCHAUM	15
KÜRBISCRÈMESÜPPCHEN / GERÖSTETE KÜRBISKERNE / SCHWARZBROTCROÛTONS	7
MATJESFILETS / JOGHURT-SCHMAND / ÄPFEL / ROTE ZWIEBEL / PETERSILIENKARTÖFFELE	10
MANUFAKTUR-RAVIOLI "MASCARPONE-LIMONE" / GERÖSTETE HASELNÜSSE / SALBEIBUTTER	12
INVOLTINI VON DER HÜHNCHENBRUST-MIT GETROCKNETEN TOMATEN & MOZZARELLA- / ROMANESCO / BASMATIREIS	12
SOULFOOD	
LAUWARMER GEMÜSESALAT: GRÜNER SPARGEL / FENCHEL / AUBERGINE / TOMATE / REIFE AVOCADO	14
KALBSBRAHMGULASCH -WIE ES UNS SCHMECKT-/ SCHWARZWURZELGEMÜSE / BREITE NUDELN	14
BURGER DER WOCHE: "NEW YORK STYLE" 180 GR. HANDCRAFTED BEEF BLUE CHEESE / CRISPY BACON / TOMATE / UNSERE GEHEIME BBQ SAUCE / POMMES FRITES	14

FRISCHE AUSTERN „FINES DE CLAIRE“ N°1 VOM PARISER GROßMARKT RUNGIS	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		18
GANZE ARTISCHOCKE „PRINCE DE BRETAGNE“ -IM SAFRAN-KRÄUTERSUD GEGART- MIT ZWEIERLEI DIPS		14
VIOLETTE AUBERGINE GEGRILLT MIT FRISCHEN 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		26
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		26
DAZU LAUWARMER KARTOFFELSALAT MIT DIJON-SENF-DRESSING		26
RIBEYE STEAK DAS MIT DEM FETTAUGE (CA. 400 G) DEUTSCHES PREMIUM BEEF**		32
RINDER FILET VOM SIMMENTALER WEIDERIND (CA. 250 G) **		36

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

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
ROSÉ:	2016 ROSÉ I MONTROSE I CÔTES DE THONGUE I FRANKREICH	0,10 L	4,90
ROT :	2016 SPÄTBURGUNDER I WEINGUT SIEGBERT BIMMERLE I BADEN	0,10 L	3,90

**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