

BUSINESSLUNCH

VOM 15. BIS 19. OKTOBER 2018*



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

**WOLFSBARSCHFILET / AFFILA KRESSE /
 CRÉMIGES SCHWARZWURZELGEMÜSE / KÜMMELJUS** 15

THE TASTE OF AUTUMN

KARTOFFEL-LAUCH-SÜPPCHEN / APFELKÜCHLE 7

KÜRBISRISOTTO / MAISPOULARDENBRUST / SHISO-KRESSE / GEHOBELTER GRANA PADANO 12

BADISCHER LINSEN-EINTOPF MIT WURZELGEMÜSE / SPÄTZLE / WIENERLE VOM GLASSTETTER 10

MANUFAKTUR TAGLIATELLE / FRISCHE STEINPILZE / WILDER BROKKOLI / SCARMORZA KÄSE 12

WELLNESSLUNCH

KICHEREBSEN-MINZ FALAFFEL / WILDKRÄUTERSALAT / HOMEMADE HUMMUS 12

AUS DEM WOK: RINDERFILETSTREIFEN / TERIYAKI-REISNUDELN / LAUCHZWIEBELN / ZUCKERSCHOTEN 14

**BURGER OF THE WEEK: „DIE KUH DIE LACHT“ 180 GR HANDCRAFTED BEEF
 BACON / SALAT / TOMATE / UNSERE GEHEIME BBQ SAUCE / KNUSPRIGE POMMES FRITES** 14

FRISCHE AUSTERN „FINES DE CLAIRE“ N°1 VOM PARISER GROBMARKT 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
 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 | WEINGUT KNAPP | BADEN-BADEN 0,10 L 4,40

2017 SAUVIGNON BLANC | WEINGUT KOPP | BADEN 0,10 L 4,40

ROSÉ: 2016 ROSÉ | MONTROSE | CÔTES DE THONGUE | FRANKREICH 0,10 L 4,90

ROT : 2016 SPÄTBURGUNDER | WEINGUT SIEGBERT BIMMERLE | BADEN 0,10 L 4,40

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