

BUSINESSLUNCH

VOM 10. BIS 14. DEZEMBER 2018*



UNSER SPECIAL ZUR BURDA-AUSSTELLUNG „DIE BRÜCKE“:

**SALTIMBOCCA VOM KABELJAU / WILDER BROKKOLI /
 KARTOFFELSTAMPF / TRÜFFELJUS** 15

WAITING FOR CHRISTMAS

RINDERCONSOMMÉ / MARKKLÖBCHEN / GEMÜSE-JULIENNE 7
KNUSPRIGE GÄNSEKEULE / GLASIERTER ROTKOHLE / ABGESCHMÄLTZTER SEMMELKNÖDEL 15

MANUFATUR-PASTA -GEFÜLLT MIT KÜRBIS- / AMARETTINI-CRUMBLE / KÜRBISKERNÖL / GRANA-PADANO 10

WELLNESSLUNCH

ROTE BÈTE CARPACCIO / FELDSALAT / HONIG-GRATINIERTER ZIEGENKÄSE / CASHEWKERNE 12

MAISPOULARDENBRUST -KNUSPRIG GEBRATEN- / MANIOK-GEMÜSE / GNOCCHI / MORCHELRAHM 12

RUMPSTEAK - AM STÜCK ROSA GEBRATEN- / ROSMARINKARTÖFFELE / MEDI-GEMÜSE / SAUCE BÉARNAISE 14

**BURGER OF THE WEEK: "BLACK FOREST BURGER" 180 GR. PRIME BEEF
 BERGKÄSE / KNUSPRIGER SPECK / FELDSALAT / SCHMORZWIEBELN / 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

PETIT & CHIC FELDSALAT MIT ORANGEN-FENCHEL-VINAIGRETTE UND GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN 10

BÜFFELMOZZARELLA AUF HAUCHDÜNN GESCHNITTENEM PROSCIUTTO SAN DANIELE & OLIO EXTRA VERGINE VON SASSICAIA 16

GANZ WAS FEINES VITELLO TONNATO ZARTES KALBFLEISCH MIT THUNFISCHCREME & GERÖSTETEN KAPERNÄPFELN 16

SALAT „RIZZI“ - HERBSTSALATE MIT FRENCH DRESSING, GEGRILLTEN SCAMPI, KIRSCHTOMATEN & PARMESAN 20

KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN MIT GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN & FRISCH GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFELN 26

MANUFATUR PASTA -GEFÜLLT MIT FEIGEN UND WALNÜSSEN-, CRANBERRY-JUS UND GRANA PADANO 16

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
 CREMIGEM KARTOFFELPÜREE | JUNGEM BLATTSPINAT³⁾ | SAUCE BÉARNAISE | KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER

UNSERE GENIALEN EISCREME-SORTEN – QUARK-SAUERKIRSCH / PISTAZIEN / CHOCO-COCONUT JE GROBE KUGEL 4

AFFOGATO - DOPPELTER ESPRESSO MIT BOURBON-VANILLE-EISCREME 6

TAHITI VANILLE MOUSSE MIT MANGO-MINZ-CHUTNEY 8

CRÈME BRÛLÉE - GEBRANNTA TAHITI VANILLECRÈME MIT PISTAZIEN ICE CREAM 8

**BLACK MAGIC CHOCOLATE CAKE:
 LAUWARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN UND SCHWARZKIRSCH-EISCREAM** 10

WEIN-EMPFEHLUNG:

WEISS: 2017 RIESLING KABINETT TROCKEN | SIEGBERT BIMMERLE | BADEN 0,10 L 4,40

2017 LUGANA DI SIRMIONE | VIGNETO BORGHETTA | GARDASEE | ITALIEN 0,10 L 4,90

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

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

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