

**BUSINESS LUNCH**  
 VOM 23. BIS 25. & AM 27. MAI 2022



UNSER SPECIAL ZUR BURDA-AUSSTELLUNG  
 MARGARET UND CHRISTINE WERTHEIM.  
 WERT UND WANDEL DER KORALLEN

<b>CATCH OF THE DAY</b>	
LACHSFILET   SAFRAN-FENCHEL   SALBEI GNOCCHETTI   WILDKRÄUTER	16
<b>COLD AS ICE</b>	
AVOCADO-JOGHURT-GURKEN-SÜPPCHEN   LAUCHZWIEBELN	10
<b>TABOULÉ RIZZI STYLE</b>	
BULGUR   KORIANDER   MINZE   PETERSILIE   GURKE   TOMATE	10
<b>BADISCH</b>	
RISOTTO   GRÜNER & WEIßER SPARGEL   BÄRLAUCH PESTO   RUCOLA   PARMESAN	14
<b>DOUBLE CHEESE DOUBLE BEEF BURGER</b>	
PRIME BEEF PATTY   BRIOCHE   CANADIAN BACON   CHEDDAR   TOMATE   SALAT   SÜßKARTOFFEL FRIES	16
<b>WER HAT'S ERFUNDEN?</b>	
ZÜRICHER KALBSGESCHNETZELTES   ROSMARINKARTOFFELN   WILDER BROKKOLI   CHAMPIGNONS	18

<b>AUSTERN POGET N°2</b> TÄGLICH FRISCH VOM PARISER GROßMARKT ZU UNSEREN AUSTERN SERVIERN WIR CHESTERBROT   SCHALOTTEN-VINAIGRETTE	STÜCK	6
<b>GANZE ARTISCHOCKE "PRINCE DE BRETAGNE"</b> I IM SAFRAN-KRÄUTERSUD GEGART   ZWEIERLEI DIPS <sup>s)</sup>		14
BURRATA DI BUFFALO   BUNTE TOMATEN   BASILIKUM-PESTO <sup>s)</sup>		16
<b>ROCKSHRIMP TEMPURA</b> JAPANISCHER-KALE-ERDNUSS-SALAT   CHILI-MAYO <sup>s)</sup>		18
LACHSFORELLEN-TARTAR   PONZU   KORIANDER   TOBIKO   ZWERGORANGEN   AVOCADO		18
WAGYU PASTRAMI   WASABICRÈME   WILDKRÄUTER   KALAMATA-OLIVEN		18
<b>RIZZIDNA: MANUFAKTUR-RAVIOLI</b>   GEGRILLTE GAMBAS   KRUSTENTIERRAHM		24
<b>RIZZI ROYAL SURF &amp; TURF SALAD</b> GEGRILLTE GAMBAS   RINDERFILET-SPITZEN   BUNTE TOMATEN   PARMESAN		26
FLAMMKUCHEN   GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN   FRISCH GEHOBELTER SCHWARZER TRÜFFEL   FRISCHE FEIGEN		28
<b>STEINBUTT</b> -SOUS VIDE GEGART-   WILDER BROKKOLI   SAFRAN-RISOTTO   CURRYSCHAUM		36
OKTOPUS -GEGRILLT- SÜßKARTOFFELPÜREE   PIMENTOS DE PADRÓN   SPITZPAPRIKA-HARISSA		28
<b>LAMM CHOPS</b>   ROSMARIN-KARTOFFELN   HÜTTENKÄSE-TZATZIKI   SCHMOR-TOMATE		36
WIENERSCHNITZEL VOM BIO-KALB „GRANDMA STYLE“   LAUWARME KARTOFFEL-SALAT   DIJON-SENF-DRESSING		28
<b>ENTRECÔTE BLACK ANGUS</b>   AUSTRALIEN (CA. 350 G)		38
MEERSALZ-KARTOFFELN   MEDITERRANES GEMÜSE   SAUCE BÉARNAISE		38
<b>RINDER- FILET</b> BLACK ANGUS   AUSTRALIEN (CA. 250 G)		58
KARTOFFELPÜREE   WILDER BROKKOLI   SAUCE BÉARNAISE		58

**WEIN-EMPFEHLUNG:**

APERITIF: UNSER HAUS-CHAMPAGNER "RIZZI THE RESTAURANT" BRUT GRAND RÉSERVE	0,10 L	18,00
WEISS: 2021 SAUVIGNON BLANC   WEINGUT KOPP   EBENUNG   BADEN	0,10 L	5,20
2020 LUGANA DI SIRMIONE   VILLA BORGHETTO   GARDASEE   ITALIEN	0,10 L	5,20
2021 SANT JOSEPH   BRAU DE BOT   KATALONIEN   SPANIEN ( 84% GRENACHE)	0,10 L	4,80
ROT: 2019 SPÄTBURGUNDER   WEINGUT KOPP   BADEN	0,10 L	4,80
2020 PETIT VERDOT   BODEGAS MAZAS   CASTILLO Y LEÓN   SPANIEN	0,10 L	5,80

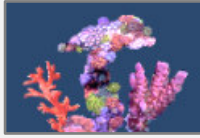
**DAS LEBEN IST SCHÖN**

\* UNSEREN BUSINESS-LUNCH SERVIERN WIR VON 12:00 BIS 15:00 UHR  
 VEGETARISCHE GERICHTE I BEI UNVERTÄGLICHKEITEN FRAGEN SIE BITTE NACH UNSERER ALLERGENKARTE

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffe 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) mit Phosphat  
 8) koffeinhaltig 9) chininhaltig 10) mit Süßungsmittel 11) enthält eine Phenylalaninquelle 12) gewachst 13) mit Taurin 14) Nitritpökelsalz

**BUSINESS LUNCH**

FROM 23<sup>RD</sup> TO 25<sup>TH</sup> & 27<sup>TH</sup> OF MAY 2022



ACCORDING TO THE EXHIBITION  
 MARGARET UND CHRISTINE WERTHEIM.  
 WERT UND WANDEL DER KORALLEN

**CATCH OF THE DAY**

SALMON | SAFFRON FENNEL | GNOCCHETTI WITH SAGE | WILD HERBS 16

**COLD AS ICE**

AVOCADO-YOGURT-CUCUMBER SOUP | SPRING ONIONS 10

**TABOULÉ RIZZI STYLE**

BULGUR | CORIANDER | PEPPERMINT | PARSLEY | CUCUMBER | TOMATO 10

**BADISCH**

RISOTTO | GREEN & WHITE ASPARAGUS | WILD GARLIC PESTO | ARUGULA | PARMESAN 14

**DOUBLE CHEESE DOUBLE BEEF BURGER**

PRIME BEEF PATTY | BRIOCHE | CANADIAN BACON | CHEDDAR | TOMATO | SALAD | SWEET POTATOE FRIES 16

**WER HAT'S ERFUNDEN?**

SLICED VEAL | CREAM | ROSEMARY POTATOES | WILD BROCCOLI | MUSHROOMS 18

OYSTERS „FINES DE CLAIRE“ N°1 SERVED WITH BUTTERED RYE BREAD   SHALLOT VINAIGRETTE	PIECE	6
<b>ARTICHOKE "PRINCE DE BRETAGNE"</b>   COOKED IN HERBED SAFFRON BROTH   TWO DIPS		14
BURRATA DI BUFFALO   TOMATOES   BASIL PESTO		16
<b>ROCKSHRIMP TEMPURA</b> JAPANESE KALE & PEANUT SALAD   CHILI-MAYONNAISE <sup>s)</sup>		18
SALMON TROUT TARTAR   PONZU   CORIANDER   TOBIKO   ORANGES   AVOCADO		18
WAGYU PASTRAMI   WASABI CREAM   WILD HERBS   KALAMATA OLIVES		18
<b>RIZZI DNA:</b> RAVIOLI   GRILLED PRAWNS   CRUSTACEAN CRÈME		24
<b>RIZZI ROYAL SURF &amp; TURF SALAD</b>		26
LEAF & HERB SALADS   GRILLED KING PRAWNS & BEEF TENDERLOIN STRIPES   COLORED TOMATOES   PARMESAN <sup>ls)</sup>		26
TARTE FLAMBÉE   GRILLED SCALLOPS   FRESH BLACK TRUFFLES   FRESH FIGS		28
<b>TURBOT</b> -SOUS VIDE- WILD BROCCOLI   SAFFRON RISOTTO   CURRY SAUCE <sup>s)</sup>		36
OCTOPUS -GRILLED-   PURPLE POTATOES   PIMIENTOS DE PADRÓN   HARISSA OF POINTED		28
LAMB CHOPS -GRILLED-   ROSEMARY POTATOES   COTTAGE CHEESE TZATZIKI   BRAISED TOMATO		36
WIENER SCHNITZEL (VEAL) FRIED IN BUTTER   LUKEWARM POTATO-SALAD   MUSTARD DRESSING		28
<b>ENTRECÔTE BLACK ANGUS</b>   AUSTRALIA (~ 350 G)		38
SEA SALT POTATOES   MEDITERRANEAN VEGETABLES   BÉARNAISE SAUCE		38
<b>BEEF TENDERLOIN BLACK ANGUS</b>   AUSTRALIA (~ 250 G)		58
POTATO PUREE   WILD BROCCOLI   BÉARNAISE SAUCE		58

**WINE RECOMMENDATION**

APERITIF: UNSER HAUSCHAMPAGNER "RIZZI THE RESTAURANT" BRUT GRAND RÉSERVE	0,10 L	18,00
WEISS: 2021 SAUVIGNON BLANC   WEINGUT KOPP   EBENUNG   BADEN	0,10 L	5,20
2020 LUGANA DI SIRMIONE   VILLA BORGHETTO   GARDASEE   ITALIEN	0,10 L	5,20
2021 SANT JOSEPH   BRAU DE BOT   KATALONIEN   SPANIEN ( 84% GRENACHE)	0,10 L	4,80
ROT: 2019 SPÄTBURGUNDER   WEINGUT KOPP   BADEN	0,10 L	4,80
2020 PETIT VERDOT   BODEGAS MAZAS   CASTILLO Y LÉON   SPANIEN	0,10 L	5,80

**LIFE IS BEAUTIFUL**

\*WE SERVE OUR BUSINESS-LUNCH FROM 12:00 PM TO 15:00 PM  
 VEGETARIAN DISHES

www.rizzi-baden-baden.de

Follow us: @RizziBadenBaden #rizzibadenbaden