

ROSSINI

RESTAURANT

FREUEN SIE SICH AUF
EXZELLENTE KÜCHE UND
RAFFINIERTE KREATIONEN
WÄHREND IHRER REISE.

SOUS CHEF ROSSINI
Gerry Santollano

MAÎTRE D'HÔTEL ROSSINI
Laura Sokol



MENÜ VEGAN

TÄGLICH FÜR SIE IM GOURMET-RESTAURANT ROSSINI

GAZPACHO

Geröstetes Paprikaeis | Gurkengelee

SÜSSKARTOFFEL-SUPPE

Kokos | Limone

KOKOS & KAROTTE

Glasnudel | Melone

ORANGENSORBET

Fleur de Sel | Olivenöl

ROTE BETE RAVIOLI

Wan Tan | Zitrone | Sellerie

SWEET COFFEE

Mandeleis | Salz-Karamell | Johannisbeere

59,0



HAMBURG, 01.03.2025

MENÜ

KAROTTEN-INGWER-SUPPE
Kokosschaum

BROMBEERE „GEEIST“

GLASIERTES RINDERFILET*
Balsamico-Sauce | Portwein-Silberzwiebel |
Kartoffel-Kräuter-Cremé

SCHWARZE KIRSCHEN
Buttermilch | Pistazie | Baiser

Änderungen vorbehalten
3-Gang-Menü 39,0



1. SEETAG, 02.03.2025

MENÜ

CAPRESE WEISSES TOMATENMOUSSE

Büffelmozzarella-Espuma | Basilikumöl

THAI-CURRY-SUPPE

Sesam-Garnele | Kokos | Limettenö

ZANDERFILET

Safran-Risotto | Parmaschinken Noilly-Prat-Sauce

MANGO GEEIST

FRESA IBERICO

Myntianjus | Fondant-Kartonger | Paprika

Waldheeren | Bromheere |

WANDBERGER | BROWNSBERG | WILHELM

VON AFFINFUR

Feigensenf

3-Gang-Menu 39,0



BERGEN, 03.03.2025 MENÜ

CAPRESE WEISSES TOMATENMOUSSE
Büffelmozzarella-Espuma | Basilikumöl

THAI-CURRY-SUPPE
Sesam-Garnele | Kokos | Limettenöl

ZANDERFILET*
Safran-Risotto | Parmaschinken |
Noilly-Prat-Sauce

MANGO "GEEIST"

PRESA IBERICO*
Thymianjus | Fondant-Kartoffel | Paprika

CHAMPAGNER „GELIERT“
Waldbeeren | Brombeere | Minze
oder

KÄSEAUSWAHL
VON AFFINEUR V. WALDMANN
Feigensenf

Änderungen vorbehalten
3-Gang-Menü 39,0 | 6-Gang-Menü 59,0



BERGEN, 04.03.2025 MENÜ

VITELLO TONNATO „ROH & MARINIERT“*
Kalbstatar | Thunfisch | gepickelte Zwiebel

WHISKY-MAIS-SUPPE*
Perlhuhnbrust | Bacon-Popcorn | Jack Daniels

WOLFSBARSCH*
Schinkenschaum | Bouillabaissepüree | Sepia

KIRSCH & CHAMPAGNER „GEEIST“

ENTENBRUST „LACKIERT“*
Spitzkohl | Schwarze Kirsche | Selleriecrem 

HASELNUSS CANNELLONI
Himbeereis | Baiser | Haselnussmousse
oder

KÄSEAUSWAHL
VON AFFINEUR V. WALDMANN
Feigensenf

Änderungen vorbehalten
3-Gang-Menü 39,0 | 6-Gang-Menü 59,0



2. SEETAG, 05.03.2025 MENÜ

VITELLO TONNATO „ROH & MARINIERT“*
Kalbstatar | Thunfisch | gepickelte Zwiebel

WHISKY-MAIS-SUPPE*
Perlhuhnbrust | Bacon-Popcorn | Jack Daniels

WOLFSBARSCH*
Schinkenschaum | Bouillabaissepüree | Sepia

KIRSCH & CHAMPAGNER „GEEIST“

ENTENBRUST „LACKIERT“*
Spitzkohl | Schwarze Kirsche | Selleriecrem 

HASELNUSS CANNELLONI
Himbeereis | Baiser | Haselnussmousse
oder

KÄSEAUSWAHL
VON AFFINEUR V. WALDMANN
Feigensenf

Änderungen vorbehalten
3-Gang-Menü 39,0 | 6-Gang-Menü 59,0



TROMSØ, 06.03.2025 MENÜ

GRIECHISCHER SALAT „ROSSINI STYLE“
Schafskäse | Tomate | Olive

ROTE-BETE-BALSAMICO-SUPPE
Himbeere | Joghurt

JAKOBSMUSCHEL & GARNELE*
Blumenkohl | Krustentierschaum | Haselnuss

BLUTORANGE „GEEIST“
Campari

PERLHUHNBRUST*
Nussbutter | Kohlrabi | Hollandaise

GRÜNER APFEL
Jasmintee | Joghurteis | Ingwer
oder

KÄSEAUSWAHL
VON AFFINEUR V. WALDMANN
Feigensenf

Änderungen vorbehalten
3-Gang-Menü 39,0 | 6-Gang-Menü 59,0



TROMSØ, 07.03.2025 MENÜ

GRIECHISCHER SALAT „ROSSINI STYLE“
Schafskäse | Tomate | Olive

ROTE BETE BALSAMICOSUPPE
Himbeere | Joghurt

JAKOBSMUSCHEL & GARNELE*
Blumenkohl | Krustentierschaum | Haselnuss

BLUTORANGE „GEEIST“
Campari

PERLHUHNBRUST*
Nussbutter | Kohlrabi | Hollandaise

GRÜNER APFEL
Jasmintee | Joghurteis | Ingwer
oder

KÄSEAUSWAHL
VON AFFINEUR V. WALDMANN
Feigensenf

Änderungen vorbehalten
3-Gang-Menü 39,0 | 6-Gang-Menü 59,0



NORDKAP/HONNINGSVÅG,

08.03.2025

MENÜ

GEWÜRZTER LACHS

Sauerrahmeis | Gurke | Rettich

GELBE-PAPRIKA-CHORIZO-SUPPE

Pulpo | Jalapeños

KANADISCHER HUMMER*

Kokos | Öl | Karotte | Melone

BASILIKUM-ZITRONEN-SORBET

HEREFORD OCHSENBACKE*

Kartoffel-Churros | Rote Zwiebel | Sellerie

ERDBEERE & JOGHURT

Champagner | Baiser | Minze

oder

KÄSEAUSWAHL

VON AFFINEUR V. WALDMANN

Feigensenf

Änderungen vorbehalten

3-Gang-Menü 39,0 | 6-Gang-Menü 59,0



ALTA, 09.03.2025 MENÜ

GEWÜRZTER LACHS

Sauerrahmeis | Gurke | Rettich

GELBE-PAPRIKA-CHORIZO-SUPPE

Pulpo | Jalapeños

KANADISCHER HUMMER*

Kokos | Öl | Karotte | Melone

BASILIKUM-ZITRONEN-SORBET

HEREFORD OCHSENBACKE*

Kartoffel-Churros | Rote Zwiebel | Sellerie

ERDBEERE & JOGHURT

Champagner | Baiser | Minze

oder

KÄSEAUSWAHL

VON AFFINEUR V. WALDMANN

Feigensenf

Änderungen vorbehalten

3-Gang-Menü 39,0 | 6-Gang-Menü 59,0



ALTA, 10.03.2025 MENÜ

YELLOWFIN THUNFISCH*

Ponzu | Mango | Kalamansi

ERBSEN-CAPPUCCINO

Zanderpraline | Zitronenschaum

GEFLÄMMTE LACHSFORELLE*

Nussbutterschaum | Lauchpüree |
Safran-Paprikacremé

GRÜNER APFEL „GEEIST“

HIRSCHKALBSRÜCKEN*

Preiselbeer-Pfeffer-Jus | Brezenrolle |
Himbeergel

ORIGINAL BEANS SCHOKOLADE

Maracuja | Kokos | Ananas

oder

KÄSEAUSWAHL

VON AFFINEUR V. WALDMANN

Feigensenf

Änderungen vorbehalten

3-Gang-Menü 39,0 | 6-Gang-Menü 59,0



SEETAG, 11.03.2025 MENÜ

YELLOWFIN THUNFISCH*

Ponzu | Mango | Kalamansi

ERBSEN-CAPPUCCINO*

Zanderpraline | Zitronenschaum

GEFLÄMMTE LACHSFORELLE*

Nussbutterschaum | Lauchpüree |
Safran-Paprikacremé

GRÜNER APFEL „GEEIST“

HIRSCHKALBSRÜCKEN*

Preiselbeer-Pfeffer-Jus | Brezenrolle |
Himbeergel

ORIGINAL BEANS SCHOKOLADE

Maracuja | Kokos | Ananas

oder

KÄSEAUSWAHL

VON AFFINEUR V. WALDMANN

Feigensenf

Änderungen vorbehalten

3-Gang-Menü 39,0 | 6-Gang-Menü 59,0



TRONDHEIM, 12.03.2025 MENÜ

RIESENGARNELEN*

Melone | Parmesan

APFEL-CURRY-SUPPE*

Jakobsmuschel | Zitronengras

DORADENFILET*

Quinoa | Balsamico-Gelee | Orange

PAPAYA "GEEIST"

KALBSFILET*

Spitzmorchel | Portwein-Schalotte |
Kartoffel-Trüffel-Cremé

BANANA SPLIT

Macadamia | Maracuja | Schokoladensorbet
oder

KÄSEAUSWAHL

VON AFFINEUR V. WALDMANN

Feigensenf

Änderungen vorbehalten

3-Gang-Menü 39,0 | 6-Gang-Menü 59,0

MÅLØY, 13.03.2025
KÜCHENPARTY



SEETAG, 14.03.2025 MENÜ

RINDERTATAR & KAISERGRANAT*
Miso | Wodka Lemon | Schnittlauchöl

ERBSEN-CAPPUCCINO*
Zanderpraline | Zitronenschaum

WOLFSBARSCH*
Schinkenschaum | Bouillabaissepüree | Sepia

MARACUJA „GEEIST“

RINDERFILET*
Sellerie | Charlotten | Portweinjus

NEW YORK CHEESECAKE
Pfirsich | Rosmarin | Crumble
oder

KÄSEAUSWAHL
VON AFFINEUR V. WALDMANN
Feigensenf

Änderungen vorbehalten
3-Gang-Menü 39,0 | 6-Gang-Menü 59,0



APERITIF

BRUT TRADITION

J.M. Gobillard & Fils

0,1 l 8,5

BRUT ROSÉ

J.M. Gobillard & Fils

0,1 l 9,5

WEINEMPFEHLUNG

BROGSITTER EDITION AIDA ● ● **

Cuvée

Deutschland

0,75 l 27,9

0,2 l 8,0

BROGSITTER EDITION AIDA ● ● **

Cuvée

Deutschland

0,75 l 27,9

0,2 l 8,0

EMPFEHLUNG ZUM WEIN

MINERALWASSER

Sprudel | Naturell

0,75 l 6,9

0,2 l 2,5

WEINEMPFEHLUNG

ZUM DESSERT

DORN-DÜRKHEIMER RÖMERBERG

Ortega Beerenauslese

5 cl 14,5

Gern stellen wir Ihnen unsere schriftlichen Aufzeichnungen zu allergenen Zutaten zur Verfügung.

- * Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen bzw. halb gegarten Speisen aus Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentieren oder Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem. Auf Wunsch garen wir die Speisen gern für Sie durch.
- ** Ausgenommen Flaschenware

- AIDA Comfort Deluxe und All inclusive
- AIDA Comfort
- AIDA Light
- ✖ AIDA Kids & Teens Comfort und All inclusive
- ✖ AIDA Kids & Teens Light