

# ROSSINI

RESTAURANT

FREUEN SIE SICH AUF  
EXZELLENT KÜCHE UND  
RAFFINIERT 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 | 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, 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 | SelleriecremÉ

### 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 | SelleriecremÉ

### HASELNUSS CANNELLONI

Himbeereis | Baiser | Haselnussmousse

oder

### KÄSEAUSSWAHL

### 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

### KÄSEAUSSWAHL

### 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

**KÄSEAUSSWAHL**  
**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\*

Nussbitterschaum | 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

### KÄSEAUSSWAHL

### 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 | 8,5

### BRUT ROSÉ

J.M. Gobillard & Fils

0,1 | 9,5

## WEINEMPFEHLUNG

### BROGSITTER EDITION AIDA ●●\*\*

Cuvée

Deutschland

0,75 | 27,9

0,2 | 8,0

### BROGSITTER EDITION AIDA ●●\*\*

Cuvée

Deutschland

0,75 | 27,9

0,2 | 8,0

## EMPFEHLUNG ZUM WEIN

### MINERALWASSER

Sprudel | Naturell

0,75 | 6,9

0,2 | 2,5

## WEINEMPFEHLUNG

### ZUM DESSERT

### DORN-DÜRKHEIMER RÖMERBERG

Ortega Beerenauslese

5 cl | 4,5

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