

ROSSINI

RESTAURANT

FREUEN SIE SICH AUF
EXZELLENT KÜCHE UND
RAFFINIERT KREATIONEN.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend
und guten Appetit

JUNIOR SOUS CHEF ROSSINI
Velino Lourdes Carvalho

MAÎTRE D'HÔTEL ROSSINI
Karunakar Shetty

MENÜ VEGAN

Täglich für Sie im Gourmet-Restaurant Rossini

GAZPACHO

Geröstetes Paprika-Eis | Gurkengelee

SÜSSKARTOFFEL-SUPPE

Kokos | Limone

KOKOS & KAROTTE

Glasnudel | Melone

ORANGENSORBET

Fleur de Sel | Olivenöl

ROTE BETE RAVIOLI

Wan Tan | Zitrone | Sellerie

SWEET COFFEE

Mandel-Eis | Salz-Karamell | Johannisbeere

59,0

HAMBURG MENÜ

RIESENGARNELEN*

Melone | Parmesan

MAIS-KOKOS-SUPPE

Avocado-Mais-Salsa | Tacos

WOLFSBARSCH*

Schinkenschaum | Bouillabaisse-Püree | Sepia

BROMBEERE „GEEIST“

KNUSPRIGE PERLHUHNBRUST*

Rosmarin-Jus | Gnocchi | Rote Bete

SCHOKOLADEN-TARTELETTE

Maracuja-Eis | Kokosnuss-Panna-Cotta |
Kaffir-Limetten-Gelee

oder

KÄSEAUSWAHL VON AFFINEUR V. WALTMANN

59,0

Stellen Sie sich gern Ihr individuelles 3-Gänge-Menü zu
einem Preis von 39,00 Euro zusammen.

SEETAG MENÜ

YELLOWFIN THUNFISCH*

Ponzu | Mango | Kalamansi

KARTOFFEL-TRÜFFEL-SUPPE

Lauch | Sellerie

WEISSES HEILBUTTFILET „CONFIERT“*

Mandel | Aprikose | Erbse

PASSIONSFRUCHT-KOKOSNUSS „GEEIST“

RINDERFILET*

Rote Bete | Petersilienöl | Portwein-Jus

CHAMPAGNER „GELIERT“

Waldbeeren | Brombeere | Minze

oder

KÄSEAUSWAHL VON AFFINEUR V. WALTMANN

59,0

Stellen Sie sich gern Ihr individuelles 3-Gänge-Menü zu einem Preis von 39,00 Euro zusammen.

LONDON/SOUTHAMPTON

YELLOWFIN THUNFISCH*

Ponzu | Mango | Kalamansi

KARTOFFEL-TRÜFFEL-SUPPE

Lauch | Sellerie

WEISSES HEILBUTTFILET „CONFIERT“*

Mandel | Aprikose | Erbse

PASSIONSFRUCHT-KOKOSNUSS „GEEIST“

RINDERFILET*

Rote Bete | Petersilienöl | Portwein-Jus

CHAMPAGNER „GELIERT“

Waldbeeren | Brombeere | Minze

oder

KÄSEAUSWAHL VON AFFINEUR V. WALTMANN

59,0

Stellen Sie sich gern Ihr individuelles 3-Gänge-Menü zu einem Preis von 39,00 Euro zusammen.

PARIS/LE HAVRE

RINDERFILET & KAISERGRANAT „SURF & TURF“*

Miso | Wodka Lemon | Schnittlauchöl

WHISKY-MAIS-SUPPE*

Perlhuhnbrust | Bacon-Popcorn | Jack Daniel's

ZANDERFILET*

Weißkraut-Risotto | Parmaschinken | Noilly Prat-Sauce

APRIKOSE-ROSMARIN „GEEIST“

FRANZÖSISCHE ENTENBRUST*

Spitzkohl | Kirsche | Pastinake

CRÈME BRÛLÉE

Tonkabohne | Himbeere | Blaubeere

oder

KÄSEAUSWAHL VON AFFINEUR V. WALTMANN

59,0

ZEEBRÜGGE MENÜ

RINDERFILET & KAISERGRANAT „SURF & TURF“*

Miso | Wodka Lemon | Schnittlauchöl

WHISKY-MAIS-SUPPE*

Perlhuhnbrust | Bacon-Popcorn | Jack Daniel's

ZANDERFILET*

Weißkraut-Risotto | Parmaschinken | Noilly Prat-Sauce

APRIKOSE-ROSMARIN „GEEIST“

FRANZÖSISCHE ENTENBRUST*

Spitzkohl | Kirsche | Pastinake

CRÈME BRÛLÉE

Tonkabohne | Himbeere | Blaubeere

oder

KÄSEAUSWAHL VON AFFINEUR V. WALTMANN

59,0

Stellen Sie sich gern Ihr individuelles 3-Gänge-Menü zu einem Preis von 39,00 Euro zusammen.

ROTTERDAM MENÜ

GRIECHISCHER SALAT „ROSSINI STYLE“*

Schafskäse | Tomate | Olive

HUMMERSUPPE

Vanille | Blumenkohl

GEFLÄMMTE LACHSFORELLE*

Nussbutterschaum | Lauchpüree |
Safran-Paprikacreme

ERDBEER-CHAMPAGNER “GEEIST“

KALBSFILET & OCHSENBACKE*

Trüffel | Rote Bete | Kartoffel-Espuma

MANDARINE

Schokolade | Passionsfrucht | Zimt

oder

KÄSEAUSWAHL VON AFFINEUR V. WALTMANN

59,0

Stellen Sie sich gern Ihr individuelles 3-Gänge-Menü zu
einem Preis von 39,00 Euro zusammen.

SEETAG MENÜ

KALBS CARPACCIO & TATAR*

Dijon-Senf-Eis | Meerrettichcreme | Ossietra-Kaviar

ROTE-BETE-BALSAMICO-SUPPE

Himbeere | Joghurt

KANADISCHER HUMMER*

Kokos | Karotte | Melone

PFLAUME „GEEIST“

WAGYU-SCHULTERSCHERZEL*

Mais-Texturen | Jalapeño | BBQ

TONKABOHNEN-MOUSSE

Kirsche | Pistazie | Weiße Schokolade

oder

KÄSEAUSWAHL VON AFFINEUR V. WALTMANN

59,0

Stellen Sie sich gern Ihr individuelles 3-Gänge-Menü zu einem Preis von 39,00 Euro zusammen.

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.