

ROSSINI

RESTAURANT



HERZLICH WILLKOMMEN IM GOURMET-RESTAURANT ROSSINI ZU SILVESTER

Freuen Sie sich auf exzellente Küche und
raffinierte Kreationen

Wir wünschen Ihnen
einen schönen Abend und
guten Appetit



CHEF DE CUISINE ROSSINI
Bernardo Morcillo

MAÎTRE D'HÔTEL ROSSINI
Peter Tacke

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

Alle Preise in Euro





APERITIF

ROSSINI

Sekt | Cointreau | Erdbeerpüree | Zitronensaft

WEINEMPFEHLUNG

MAXIM

Chardonnay | Robertson Valley | Südafrika

0,75 | 42,9

CABALLLO LOCO

Cabernet Sauvignon | Merlot | Malbec
Cabernet Franc | Pinot Noir
Valle Central | Chile

0,75 | 54,9

EMPFEHLUNG ZUM WEIN

GEROLSTEINER MINERALWASSER

Sprudel | Naturell

0,75 | 6,9
0,2 | 2,5

DIGESTIF

MOZART BLACK ODER WHITE

Mozart Distillerie, Österreich

4 cl | 4,5



MENÜ

GEWÜRZ LACHS*

Sauerrahm-Eis | Gurke | Rettich

BLUMENKOHL-SUPPE

Garnelenpraline* | Safran

WEISSES HEILBUTT FILET*

Champagner-Kraut | Trauben | Beurre blanc

MANGO-BASILIKUM „GEEIST“

RINDERFILET & BÄCKCHENPRALINE*

Trüffeljus | Rote Bete | Kartoffel-Espuma

MANDARINE

Schokolade | Maracuja | Champagner

99,0