

HERZLICH WILLKOMMEN IM GOURMET-RESTAURANT ROSSINI

Freuen Sie sich auf exzellente Küche und raffinierte Kreationen. Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend und guten Appetit

CHEF DE CUISINE ROSSINI
Cyrel John Reyes

MENÜ VEGAN

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

MENÜ

23. UND 24.08.2026

SPICY SHRIMP*

Mojito-Sud | Avocado | Aprikose

ROTE-BETE-BALSAMICO-SUPPE

Himbeere | Joghurt

GEFLÄMMTER LACHS*

Kartoffel-Meerrettich-Espuma | Gurken-Spaghetti

MANGO „GEEIST“

PRESA IBERICO*

Thymian-Jus | Fondant-Kartoffel | Paprika

CHURROS

Tonkabohne | Waldbeeren | Macadamia

oder

KÄSEAUSWAHL VON AFFINEUR V. WALTMANN

Feigensenf

59,0

Stellen Sie sich gern Ihr individuelles 3-Gänge-Menü zu einem Preis von 39,0 zusammen.

Alle Preise in Euro

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.

MENÜ

25. UND 26.08.2026

CAPRESE 2.0

weißes Tomatenmousse | Büffelmozzarella-Espuma |
Basilikum-Öl

APFEL-CURRY-SUPPE*

Jakobsmuschel | Zitronengras

WEISSES HEILBUTTFILET*

Mandel | Aprikose | Erbse

SCHWARZE KIRSCH „GEEIST“

KALBS-TAFELSPITZ*

Schalotten-Sauce | Wurzelgemüse | Schnittlauch

ORIGINAL BEANS SCHOKOLADE

Maracuja | Kokos | Ananas

oder

KÄSEAUSWAHL VON AFFINEUR V. WALTMANN

Feigensenf

59,0

Stellen Sie sich gern Ihr individuelles 3-Gänge-Menü zu
einem Preis von 39,0 zusammen.

Alle Preise in Euro

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.

MENÜ

27. UND 28.08.2026

THUNFISCH TATAR*

Avocado | Mango | Sesam

BLUMENKOHL-SUPPE

Cous Cous | Haselnuss

GEFLÄMMTE LACHSFORELLE*

Nussbutterschaum | Lauchpüree

Safran-Paprikacreme

BLUTORANGE „GEEIST“

KALBSRÜCKEN*

Buttermilch | Kohlrabi | Kartoffel

ERDBEERE & JOGHURT

Champagner | Baiser | Minze

oder

KÄSEAUSWAHL VON AFFINEUR V. WALTMANN

Feigensenf

59,0

Stellen Sie sich gern Ihr individuelles 3-Gänge-Menü zu einem Preis von 39,0 zusammen.

Alle Preise in Euro

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.

MENÜ

29. UND 30.08.2026

RINDERTATAR & KAISERGRANAT „SURF&TURF“*

Miso | Wodka Lemon | Schnittlauch-Öl

THAI-CURRY-SUPPE

Sesam-Garnele | Reispapier | Kafir-Limetten-Öl

KABELJAU „POCHIERT“*

Bohnencreme | Fenchel | Pulpo

BROMBEERE „GEEIST“

KALBSFILET*

Spitzmorchel | Portwein-Schalotte
Kartoffel-Trüffelcreme

BANANA SPLIT

Macadamia | Maracuja | Schokoladen Sorbet

oder

KÄSEAUSWAHL VON AFFINEUR V. WALTMANN

Feigensenf

59,0

Stellen Sie sich gern Ihr individuelles 3-Gänge-Menü zu
einem Preis von 39,0 zusammen.

Alle Preise in Euro

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.

MENÜ ROSSINI EINMAL ANDERS

31.08.2026

CANAPÉS UND CHAMPAGNER*

in der Ocean Bar

WEISSE TRÜFFEL-SUPPE

Pastinake | Sellerie

RIESENGARNELE*

Safran-Risotto | weißer Tomatenschaum

Balsamico-Gelee

BIRNE „GEEIST“

BLACK ANGUS RINDERFILET*

Portwein-Jus | Zwiebelconfit | Sellerie

NEW YORK CHEESECAKE

Pfirsich | Rosmarin | Crumble

69,0

Alle Preise in Euro

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.

MENÜ

01.09.2026

ROTE BETE LACHSFORELLE*

Apfel-Gurken-Sud | Zitronengel | Gin

KAROTTEN-INGWER-SUPPE*

Garnele | Kokos

ZANDERFILET*

Rote Bete | Fenchel | Beurre blanc

GRÜNER APFEL „GEEIST “

HIRSCHKALBSRÜCKEN*

Preiselbeer-Pfefferjus | Brezenrolle | Himbeergel

EXOTIC BREEZE

Mango | Kokos | Kurkuma-Zitronengras

oder

KÄSEAUSWAHL VON AFFINEUR V. WALTMANN

Feigensenf

59,0

Stellen Sie sich gern Ihr individuelles 3-Gänge-Menü zu einem Preis von 39,0 zusammen.

Alle Preise in Euro

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.

MENÜ

02. UND 03.09.2026

RIESENGARNELEN*

Melone | Parmesan

KARTOFFEL-TRÜFFEL-SUPPE

Lauch | Sellerie

WEISSES HEILBUTTFILET*

Champagner-Kraut | Trauben | Beurre Blanc

HEIDELBEERE „GEEIST“

PRESA IBERICO*

Kartoffel | karamellierte Zwiebel | Chorizo

HASELNUSS CANNELONI

Himbeer-Eis | Baiser | Haselnussmousse

oder

KÄSEAUSWAHL VON AFFINEUR V. WALTMANN

Feigensenf

59,0

Stellen Sie sich gern Ihr individuelles 3-Gänge-Menü zu einem Preis von 39,0 zusammen.

Alle Preise in Euro

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.

MENÜ

04.09.2026

VITELLO TONNATO „ROH & MARINIERT“*

Kalbstatar | Thunfisch | gepickelte Zwiebel

GELBE PAPRIKA-CHORIZO SUPPE*

Pulpo | Jalapeño

ZANDERFILET*

Weißkraut-Risotto | Parmaschinken

Noilly Prat-Schaum

CALAMANSI „GEEIST“

PERLHUHNBRUST*

Nussbutter | Kohlrabi | Hollandaise

SCHWARZE KIRSCHEN

Buttermilch | Pistazie | Original Beans Schokolade

oder

KÄSE-AUSWAHL VON AFFINEUR V. WALTMANN

Feigensenf

Stellen Sie sich gern Ihr individuelles 3-Gänge-Menü zu einem Preis von 39,0 zusammen.

Alle Preise in Euro

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.

MENÜ

ROSSINI EINMAL ANDERS

– KUNST TRIFFT GENUSS

05.09.2026

CANAPÉS UND CHAMPAGNER*

im Ocean Club

GEFLÄMMTES LACHS-CARPACCIO*

Apfel-Gurken-Sud | Sepia | Zitronengel

SELLERIE-PARMESAN-SUPPE

Pastinake | Kresse | Dill-Öl

BLACK ANGUS RINDERFILET*

Rote Bete | Petersilien-Öl | Portwein-Jus

GRÜNER APFEL „GEEIST“

Schoko-Streusel | Minze

LAVA-KUCHEN

Karamell-Eis | Mango

69,0

Alle Preise in Euro

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.

MENÜ

06.09.2026

MISO LACHSFORELLE „GEBEIZT & GEFLÄMMT“*

Dijon Senf-Vinaigrette | Gurke | Radieschen

HUMMER-SUPPE*

Vanille | Blumenkohl

JAKOBSMUSCHEL*

weißes Tomaten Risotto | Avocado | Basilikum-Öl

GUAVE „GEEIST “

LAMMCARRÉ*

Spitzkohl | Kirsche | Pastinake

MANDARINE

Schokolade | Passionsfrucht | Zimt

oder

KÄSEAUSWAHL VON AFFINEUR V. WALTMANN

Feigensenf

59,0

Stellen Sie sich gern Ihr individuelles 3-Gänge-Menü zu einem Preis von 39,0 zusammen.

Alle Preise in Euro

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.

MENÜ

07. UND 08.09.2026

GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE

Kürbis | Karotten-Chip | Vinaigrette

WEISSE TOMATENSUPPE

Büffelmozzarella | Avocado

WOLFSBARSCH*

Schinkenschaum | Bouillabaisse-Purée | Hummer-Öl

MANGO-PASSIONSFRUCHT „GEEIST“

WAGYU SCHULTERSCHERZEL*

BBQ-Jus | Mais Texturen | Jalapeño

CRÈME BRÛLÉE

Tonkabohne | Baiser | Himbeere-Gel

oder

KÄSEAUSWAHL VON AFFINEUR V. WALTMANN

Feigensenf

59,0

Stellen Sie sich gern Ihr individuelles 3-Gänge-Menü zu einem Preis von 39,0 zusammen.

Alle Preise in Euro

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.

MENÜ

09. UND 10.09.2026

CARPACCIO VOM RINDERFILET*

Trüffel-Panna Cotta | Yuzu | Balsamico-Eis

ZITRONENGRAS-KOKOS-SUPPE*

Garnele | Mango

PULPO*

Chorizo | Avocado | Blutorange

ERDBEERE „GEEIST“

KALBSFILET & OCHSENBACKE*

Trüffel | Rote Bete | Kartoffel-Espuma

GRÜNER APFEL

Jasmintee | Joghurt-Eis | Ingwer

oder

KÄSEAUSWAHL VON AFFINEUR V. WALTMANN

Feigensenf

59,0

Stellen Sie sich gern Ihr individuelles 3-Gänge-Menü zu einem Preis von 39,0 zusammen.

Alle Preise in Euro

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.

KÜCHENPARTY-MENÜ

11.09.2026

TATAR VOM RINDERFILET*

CAPRESE 3.0

ROTE BETE LACHSFORELLE*

TRÜFFEL-PASTA

WHISKY-MAIS-SUPPE*

Perlhuhnbrust | Jack Daniels

RIESENGARNELE*

Rote-Bete-Risotto | Karotte-Vanille | Schnittlauch-Öl

PFIRSICH,,GEEIST“

HEREFORD OCHSENBACKE*

Kartoffel-Churros | Rote Zwiebel | Sellerie

CRÈME BRÛLÉE

CHEESECAKE

oder

KÄSEAUSWAHL VON
AFFINEUR V. WALTMANN

Feigensenf

59,0

Stellen Sie sich gern Ihr individuelles 3-Gänge-Menü zu einem Preis von 39,0 zusammen.

Alle Preise in Euro

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.

MENÜ

12.09.2026

TATAR VOM RINDERFILET*

Avocado | Parmesan | Trüffeleis

SERRANO-PARMESAN-SUPPE*

Melone | Serrano-Panna Cotta

HUMMER*

Mango-Chutney | Curryschaum | Koriander-Öl

MANDARINE „GEEIST“

KALBSFILET*

Mascarpone-Polenta | Balsamico Silberzwiebel

Parmaschinken

MOUSSE AU CHOCOLAT

Pistazie | Meringue | Maracuja

MANDARINE

Schokolade | Passionsfrucht | Zimt

oder

KÄSEAUSWAHL VON AFFINEUR V. WALTMANN

Feigensenf

59,0

Stellen Sie sich gern Ihr individuelles 3-Gänge-Menü zu einem Preis von 39,0 zusammen.

Alle Preise in Euro

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.