

ROSSINI

RESTAURANT

FREUEN SIE SICH AUF
EXZELLENT KÜCHE UND
RAFFINIERT KREATIONEN.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend
und guten Appetit

MAÎTRE D'HÔTEL ROSSINI
I Made Warta

CHEF DE CUISINE ROSSINI
Claus Peter Gerster

MENÜ VEGAN

Täglich für Sie im Gourmet-Restaurant Rossini

ROTE-BETE-TATAR

Meerrettich | Apfel | Senfkaviar

ZITRONENGRAS-KOKOS-SUPPE

Vegane Garnele | Yuzu | Mango

KOHLRABI „GLASIERT“

Tomatenemulsion | Zwiebel | Schalotte

BROMBEERE „GEEIST“

Schwarztee

TRÜFFEL-TAGLIATELLE

Sellerie | geschmorter Lauch | Schnittlauchöl

ORIGINAL BEANS SCHOKOLADE

Macadamia | Maracuja | Kakao

59,0

HAMBURG,
18.10.2026
MENÜ

RIESENGARNELEN

Melone | Parmesan

APFEL-CURRY-SUPPE

Jakobsmuschel | Zitronengras

GEFLÄMMTER LACHS

Nussbutterschaum | Lauchpüree |
Safran-Paprikacreme

MANGO „GEEIST“

ENTENBRUST

Süßkartoffel | Granatapfel | Orange

MANDARINE

Schokolade | Passionsfrucht | Zimt

oder

KÄSEAUSWAHL

VON MAÎTRE AFFINEUR V. WALTMANN

Feigensenf

59,0

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

1. SEETAG,
19.10.2026
MENÜ

RIESENGARNELEN

Melone | Parmesan

APFEL-CURRY-SUPPE

Jakobsmuschel | Zitronengras

GEFLÄMMTER LACHS

Nussbutterschaum | Lauchpüree |
Safran-Paprikacreme

MANGO „GEEIST“

ENTENBRUST

Süßkartoffel | Granatapfel | Orange

MANDARINE

Schokolade | Passionsfrucht | Zimt

oder

KÄSEAUSWAHL

VON MAÎTRE AFFINEUR V. WALTMANN

Feigensenf

59,0

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

2. SEETAG,
20.10.2026
MENÜ

GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE

Kürbis | Karotten-Chip | Vinaigrette

ERBSEN-CAPPUCCINO

Zanderpraline | Zitronenschaum

KABELJAU „POCHIERT“

Bohnencreme | Fenchel | Pulpo

PASSIONSFRUCHT „GEEIST“

HIRSCHKALBSRÜCKEN

Preiselbeer-Pfefferjus | Brezenrolle | Himbeergel

SCHWARZE KIRSCHEN

Buttermilch | Pistazie | Original Beans Schokolade

oder

KÄSEAUSWAHL

VON MAÎTRE AFFINEUR V. WALTMANN

Feigensenf

59,0

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

A CORUÑA,
21.10.2026
MENÜ

GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE

Kürbis | Karotten-Chip | Vinaigrette

ERBSEN-CAPPUCCINO

Zanderpraline | Zitronenschaum

KABELJAU „POCHIERT“

Bohnencreme | Fenchel | Pulpo

PASSIONSFRUCHT „GEEIST“

HIRSCHKALBSRÜCKEN

Preiselbeer-Pfefferjus | Brezenrolle | Himbeergel

SCHWARZE KIRSCHEN

Buttermilch | Pistazie | Original Beans Schokolade

oder

KÄSEAUSWAHL

VON MAÎTRE AFFINEUR V. WALTMANN

Feigensenf

59,0

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

3. SEETAG,
22.10.2026
MENÜ

CARPACCIO VOM RINDERFILET

Trüffel-Panna Cotta | Yuzu | Balsamicoeis

SPARGELSUPPE

Serranoschinken | Zitronen-Thymianschaum

WEISSES HEILBUTT FILET „CONFIERT“

Mandel | Aprikose | Erbse

SCHWARZE KIRSCHEN „GEEIST“

IBERICO PRESA

Kartoffel | Karamellisierte Zwiebel | Chorizo

CHURROS

Tonkabohne | Waldbeeren | Macadamia

oder

KÄSE-AUSWAHL

VON MAÎTRE AFFINEUR V. WALTMANN

Feigensenf

69,0

4. SEETAG,
23.10.2026
MENÜ

CARPACCIO VOM RINDERFILET

Trüffel-Panna Cotta | Yuzu | Balsamicoeis

SPARGELSUPPE

Serranoschinken | Zitronen-Thymianschaum

WEISSES HEILBUTT FILET „CONFIERT“

Mandel | Aprikose | Erbse

SCHWARZE KIRSCHEN „GEEIST“

IBERICO PRESA

Kartoffel | Karamellisierte Zwiebel | Chorizo

CHURROS

Tonkabohne | Waldbeeren | Macadamia

oder

KÄSE-AUSWAHL

VON MAÎTRE AFFINEUR V. WALTMANN

Feigensenf

59,0

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

LAS PALMAS,
24.10.2026
MENÜ

KONFIERTE PAPRIKA

Joghurtschaum | Rucola | Pinienkerne

BLUMENKOHL-SAFRAN-SUPPE

Garnelen-Praline | Champagner

WOLFSBARSCH

Schinkenschaum | Bouillabaisse-Püree | Sepia

BROMBEERE „GEEIST“

KALBS-TAFELSPITZ

Schalotten-Sauce | Wurzelgemüse | Schnittlauch

PURE CHOCOLAT

Karamелеis | Mango | Lava-Kuchen

oder

KÄSEAUSWAHL

VON MAÎTRE AFFINEUR V. WALTMANN

Feigensenf

69,0

5. SEETAG,
25.10.2026
MENÜ

KONFIERTE PAPRIKA

Joghurtschaum | Rucola | Pinienkerne

BLUMENKOHL-SAFRAN-SUPPE

Garnelen-Praline | Champagner

WOLFSBARSCH

Schinkenschaum | Bouillabaisse-Püree | Sepia

BROMBEERE „GEEIST“

KALBS-TAFELSPITZ

Schalotten-Sauce | Wurzelgemüse | Schnittlauch

PURE CHOCOLAT

Karamelleis | Mango | Lava-Kuchen

oder

KÄSEAUSWAHL

VON MAÎTRE AFFINEUR V. WALTMANN

Feigensenf

69,0

APERITIF

ROSSINI

Champagner, Erdbeerpüree
12,0

BELLINI

Champagner, Pfirsichpüree
12,0

CLASSIC NEGRONI

London Dry Gin, Vermouth Antica Formula, Campari
10,2

NOCCIOLA ESPRESSO MARTINI

Vodka, Frangelico Haselnusslikör, Espresso, Vanillesirup
8,2

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

ZUM WEIN

MINERALWASSER

Mit Kohlensäure | ohne Kohlensäure
0,75 | 6,9 • 0,2 | 2,6

Die köstlichen Speisen in dieser Menükarte servieren wir Ihnen gegen Aufpreis. Für Kinder unter 13 Jahre sind Gerichte aus dem Perlentaucher-Menü gratis.

Für ein gutes Gefühl beim Genießen – auf Wunsch zeigen wir Ihnen gern unsere Liste allergener Zutaten.

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

Sie möchten wissen, welche Getränke in Ihrem Getränkepaket enthalten sind? Orientieren Sie sich einfach an diesen Symbolen:

- | | |
|---|---------------------|
|  ALL IN  | Kids & Teens ALL IN |
|  FUN  | Kids & Teens FUN |