

ROSSINI

RESTAURANT

Dessert

Lauwarmes Schokoladentörtchen
mit Pumpernickelleis

7,00 €

Variation von der Ananas
mit Kokoseis

7,50 €

Dreierlei Fruchtsorbets

6,80 €

Käseauswahl
von Maitre Affineur V. Waltmann

6,10 €

Weinempfehlung zum Dessert

Château Roumieu
Sauternes A.O.C.
Glas 5 cl

4,50 €

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.

ROSSINI

RESTAURANT

Aperitif

Brut Tradition
J.M. Gobillard & Fils
Glas 0,1 l

7,50 €

Brut Rosé
J.M. Gobillard & Fils
Glas 0,1 l

8,50 €

Unser Weinexperte empfiehlt

Pinot B – Edition AIDA
Brogsitter
Rheinhessen, Deutschland
Weißburgunder

0,75 l 24,90 €
0,2 l 6,90 €

AIDA Selection
Walporzheimer Pfaffenberg
Rotwein von der Ahr
Brogsitter Weingüter
Frühburgunder

0,75 l 59,00 €
0,2 l 14,90 €

Empfehlung zum Wein
LIZ Mineralwasser
mit oder ohne Kohlensäure

0,75 l 6,90 €

ROSSINI

RESTAURANT

Menüauswahl

Geräucherte Wildentenbrust
auf Orangen-Minz-Couscous und Feigenmarmelade

—

Wachtelessenz

—

Praline von der Jakobsmuschel
auf rotem Reis

—

Holunder-Grüntee-Sorbet

—

Geschmorte Kalbshaxe
auf Selleriepolenta und Mini-Möhren

—

Ananascarpaccio
mit Kokosmousse und Passionsfruchtsauce

oder

Käseauswahl vom Wagen
mit Feigensenf

34,50 €

ROSSINI

RESTAURANT

À la carte

Thunfischtatar* mit Karotten-Ingwersalat

16,50 €

—

Gebratene Wachtelbrüstchen
auf geschmortem Paprikasalat
mit Schalottenvinaigrette

16,50 €

—

Zitronengras-Vanillesuppe

6,80 €

—

Hummermedaillon
mit Venere-Reis und Kumin-Krustentiersauce

26,00 €

—

Ravioli von der Garnele
mit weißem Basilikumschaum

15,50 €

—

Red Snapper auf der Haut gebraten
mit Sesam-Cous-Cous

24,50 €

—

Hirschrücken* in Kakao und Zimt gebraten
mit Preiselbeerschupfnudeln

22,50 €

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Jens Tater
Chef de Cuisine Rossini

Kathleen Sauer
Maitre d'hôtel Rossini