

ROSSINI

RESTAURANT

HERZLICH WILLKOMMEN
IM GOURMET-RESTAURANT
ROSSINI
DIE MENÜS IHRER REISE

Freuen Sie sich auf exzellente Küche und
raffinierte Kreationen

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

SOUS CHEF ROSSINI
Charles Aguilung Alparaque

MAÎTRE D'HÔTEL ROSSINI
Kathleen Sauer



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 | Himbeere

3-Gänge | 39,0

6-Gänge | 59,0

Änderungen vorbehalten



MENÜ

Empfehlung des Sous Chef in Hamburg

SPICY SHRIMP

Mojito-Sud | Avocado | Aprikose

APFEL-CURRY-SUPPE

Jakobsmuschel | Zitronengras

KANADISCHER HUMMER

Kokos | Karotte | Wassermelone

MARACUJA „GEEIST“

PERLHUHNBRUST

Madeira | Kohlrabi | Hollandaise

SCHWARZE KIRSCHKE

Buttermilch | Original Beans Schokolade | Baiser

oder

KÄSEAUSWAHL

von Maitre Affineur V. Waltmann

3-Gänge | 39,0

6-Gänge | 59,0

Änderungen vorbehalten



MENÜ

Empfehlung des Sous Chef am Seetag & in Bergen

LACHSFORELLENTATAR

Mango | Yuzu | Gurkengelee | Wasabi Eis

BLUMENKOHLSUPPE

Cous Cous | Haselnuss

KABELJAU „POCHIERT“

Bohnencreme | Fenchel | Pulpo

KIRSCH „GEEIST“

WAGYU SCHULTERSCHERZEL

Mais Texturen | Jalapeno | BBQ

BANANA SPLIT

Macadamia | Maracuja | Schokoladen Sorbet

oder

KÄSEAUSWAHL

von Maitre Affineur V. Waltmann

3-Gänge | 39,0

6-Gänge | 59,0

Änderungen vorbehalten



MENÜ

Empfehlung des Sous Chef in Geirangerfjord & Åndalsnes

THUNFISCHTATAR

Avocado | Mango | Sesam

KÜRBIS-KOKOS-SUPPE

Ziegenkäse | Granatapfel

RIESENGARNELE

Safranrisotto | Parmesan | Tomate

CAMPARI BLUTORANGE „GEEIST“

KALBSFILET & OCHSENBACKE

Trüffel | Rote Bete | Kartoffel-Espuma

ERDBEERE & JOGHURT

Champagner | Baiser | Minze

oder

KÄSEAUSWAHL

von Maitre Affineur V. Waltmann

3-Gänge | 39,0

6-Gänge | 59,0

Änderungen vorbehalten



ROSSINI EINMAL ANDERS

Empfehlung des Sous Chef in Trondheim

FEINES FINGERFOOD ZUM AUSLAUFEN

WHISKY-MAIS-SUPPE

Perlhuhnbrust | Bacon-Popcorn | Jack Daniels

WOLFSBARSCH

Schinkenschaum | Bouillabaisse Püree | Sepia

BROMBEERE „GEEIST“

RINDERFILET

Balsamico | Portwein-Silberzwiebel | Kartoffel-Kräutercreme

NEW YORK CHEESECAKE

Pfirsich | Rosmarin | Crumble

69,0

Änderungen vorbehalten



MENÜ

Empfehlung des Sous Chef in Ålesund & Måløy

CARPACCIO VOM RINDERFILET

Trüffel Panna Cotta | Yuzu | Balsamico Eis

KAROTTEN-INGWER-SUPPE

Garnele | Kokos

ZANDERFILET

Rote Bete | Fenchel | Beurre Blanc

GRANATAPFEL „GEEIST“

LAMMKAREE „ROSA“

Kartoffel | Wurzelgemüse | Rosmarin-Jus

ORIGINAL BEANS SCHOKOLADE

Maracuja | Kokos | Ananas

oder

KÄSEAUSWAHL

von Maitre Affineur V. Waltmann

3-Gänge | 39,0

6-Gänge | 59,0

Änderungen vorbehalten



MENÜ

Empfehlung des Sous Chef in Stavanger

VITELLO TONNATO „ROH & MARINIERT“

Kalbstatar | Thunfisch | gepickelte Zwiebel

KARTOFFEL-TRÜFFEL-SUPPE

Lauch | Sellerie

WEISSES HEILBUTT FILET

Mandelschaum | Aprikose | Erbse

ERDBEERE „GEEIST“

HEREFORD OCHSENBACKE

Sellerie | rote Zwiebel | Kartoffel Churros

MANDARINE

Schokolade | Maracuja | Zimt

oder

KÄSEAUSWAHL

3-Gänge | 39,0

6-Gänge | 59,0

Änderungen vorbehalten



MENÜ

Empfehlung des Sous Chef am Seetag

RINDERTATAR & KAISERGRANAT

Miso | Vodka Lemon | Schnittlauchöl

HUMMERSUPPE

Vanille | Blumenkohl

GEFLÄMMTE LACHSFORELLE

Kartoffel-Meerrettich-Espuma | Gurken-Spaghetti

GUAVE „GEEIST“

FRANZÖSISCHE ENTENBRUST

Spitzkohl | Kirsche | Sellerie

PURE CHOCOLATE

Karamel Eis | Mango | Lavakuchen

oder

KÄSEAUSWAHL

von Maitre Affineur V. Waltmann

3-Gänge | 39,0

6-Gänge | 59,0

Änderungen vorbehalten

ROSSINI
RESTAURANT