

ROSSINI

RESTAURANT

*Herzlich willkommen
im Gourmet-Restaurant Rossini*

Aperitif

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL
Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier
Frankreich
Glas 0,1 l

9,9

ROSSINI

RESTAURANT

Unser Weinexperte empfiehlt

PINOT GRIGIO D. O. C.
Pinot Grigio
Livio Felluga
Colli Orientali del Friuli, Italien

0,75 | 39,9

—

CONDE DE VALDEMAR RESERVA
Tempranillo, Graciano, Garnacha
Bodegas Martinez Bujanda
Rioja, Spanien

0,75 | 29,9

—

Empfehlung zum Wein
Mineralwasser
mit oder ohne Kohlensäure

0,75 | 6,7

ROSSINI

RESTAURANT

Menüauswahl

Yellowfin Thunfisch
Ponzu | Mango | Kalamansi

—

Gelbe Paprika Suppe
Chorizo | Pepporonata

—

Currywurst

—

Champagner „geeist“

—

Wagyu Schulterscherzel
Mais Texturen | Jalapeño | BBQ

—

Grüner Apfel
Jasmintee | Joghurteis | Ingwer

oder

Käsevariation von Maitre Affineur V. Waltmann

34,5

ROSSINI

RESTAURANT

Weinempfehlung zum Dessert

SPIESHEIMER OSTERBERG ORTEGA BEERENAUSLESE
Brogsitter
Rheinhessen, Deutschland
Glas 5 cl

4,9

Digestif

GRAPPA NONINO IL PROSECCO
Nonino Destillate
Italien
Glas 4 cl

6,5

* 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.