

ROSSINI

RESTAURANT

FREUEN SIE SICH AUF
EXZELLENT KÜCHE UND
RAFFINIERT KREATIONEN
WÄHREND IHRER REISE.

MAÎTRE D'HÔTEL ROSSINI

Renan Loterono

CHEF DE CUISINE ROSSINI

Muhammad Faisal



MENÜ VEGAN

TÄGLICH FÜR SIE IM GOURMET-RESTAURANT ROSSINI

GAZPACHO

Geröstetes Paprika-Eis | Gurkengelee

SÜSSKARTOFFELSUPPE

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



PALMA MENÜ

YELLOWFIN THUNFISCH*

Ponzu | Mango | Kalamansi

WEISSE TRÜFFELSUPPE

Pastinake | Sellerie

WOLFSBARSCH*

Schinkenschaum | Bouillabaisse-Püree | Sepia

CHAMPAGNER „GEEIST“

WAGYU SCHULTERSCHERZEL*

Mais-Texturen | Jalapeño | BBQ

ERDBEERE & JOGHURT

Champagner | Baiser | Minze
oder

KÄSEVARIATION

von Maître Affineur V. Waltmann

59,0

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



SEETAG MENÜ

YELLOWFIN THUNFISCH*

Ponzu | Mango | Kalamansi

WEISSE TRÜFFELSUPPE

Pastinake | Sellerie

WOLFSBARSCH*

Schinkenschaum | Bouillabaisse-Püree | Sepia

KIRSCHER „GEEIST“

WAGYU SCHULTERSCHERZEL*

Mais-Texturen | Jalapeño | BBQ

ERDBEERE & JOGHURT

Champagner | Baiser | Minze
oder

KÄSEVARIATION

von Maître Affineur V. Waltmann

59,0

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



CAGLIARI MENÜ

CARPACCIO & TATAR VOM KALB*

Dijon-Senf-Eis | Meerrettich-Creme
Ossiestra Kaviar

KAROTTEN-INGWER-SUPPE

Kokos | Jakobsmuschel*

RIESENGARNELE*

Safranrisotto | Parmesan | Tomate

WEISSER PFIRSICH „GEEIST“

BLACK ANGUS RINDERFILET*

Balsamico | Portwein-Silberzwiebel
Kartoffel-Kräuterschaum

BANANENSPLIT

Macadamia | Maracuja | Schokoladen-Sorbet
oder

KÄSEVARIATION

von Maître Affineur V. Waltmann

59,0

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



ROM/CIVITAVECCHIA MENÜ

CARPACCIO & TATAR VOM KALB*

Dijon-Senf-Eis | Meerrettich-Creme
Ossiestra Kaviar

KAROTTEN-INGWER-SUPPE

Kokos | Jakobsmuschel*

RIESENGARNELE*

Safranrisotto | Parmesan | Tomate

WEISSER PFIRSICH „GEEIST“

BLACK ANGUS RINDERFILET*

Balsamico | Portwein-Silberzwiebel
Kartoffel-Kräuterschaum

BANANENSPLIT

Macadamia | Maracuja | Schokoladen-Sorbet
oder

KÄSEVARIATION

von Maître Affineur V. Waltmann

59,0

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



SEETAG MENU

TATAR VOM RINDERFILET*

Avocado | Parmesan | Trüffeleis

WHISKY-MAIS-SUPPE*

Perlhuhnbrust* | Bacon Popcorn* | Jack Daniels

GEFLÄMMTE LACHSFORELLE*

Nussbutter | Lauchcreme | Kaviar*

MARACUJA „GEEIST“

KALBSFILET*

Spitzmorchel | Trüffel | Portwein-Schalotte

NEW YORK CHEESECAKE

Pfirsich | Karamell Crunch | Rosmarin
oder

KÄSEVARIATION

von Maître Affineur V. Waltmann

59,0

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



MARSEILLE MENÜ

TATAR VOM RINDERFILET*

Avocado | Parmesan | Trüffeleis

WHISKY-MAIS-SUPPE*

Perlhuhnbrust* | Bacon Popcorn* | Jack Daniels

GEFLÄMMTE LACHSFORELLE*

Nussbutter | Lauchcreme | Kaviar*

MARACUJA „GEEIST“

KALBSFILET*

Spitzmorchel | Trüffel | Portwein-Schalotte

NEW YORK CHEESECAKE

Pfirsich | Karamell Crunch | Rosmarin
oder

KÄSEVARIATION

von Maître Affineur V. Waltmann

59,0

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



BARCELONA
ROSSINI EINMAL ANDERS

FLYING CANAPÉS

mit Champagner

SERRANO-PARMESAN SUPPE*

Melone | Serrano-Panna Cotta | Champagner

JAKOBSMUSCHEL & GARNELE*

Blumenkohl | Krustentierschaum* | Haselnuss

BROMBEERE „GEEIST“

Champagner | Baiser

RINDERFILET & BÄCKCHENPRALINE*

Trüffeljus | Rote Bete | Kartoffel-Espuma

PURE CHOCOLATE

Karamelleis | Mango | Lavakuchen
oder

KÄSEVARIATION

von Maître Affineur V. Waltmann

69,0



APERITIF

BRUT TRADITION

J.M. Gobillard & Fils

0,1 | 8,5

BRUT ROSÉ

J.M. Gobillard & Fils

0,1 | 9,5

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

EMPFEHLUNG ZUM WEIN

MINERALWASSER

Sprudel | Naturell

0,75 | 6,9

0,2 | 2,5

WEINEMPFEHLUNG

ZUM DESSERT

PLANTATION GRANDE RÉSERVE

Barbados

4 cl | 5,8

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.

** Ausgenommen Flaschenware

● AIDA Comfort Deluxe und All inclusive

◐ AIDA Comfort

○ AIDA Light

Ⓚ AIDA Kids & Teens Comfort und All inclusive

Ⓚ AIDA Kids & Teens Light