

— JANUAR BIS FEBRUAR —

TAPAS-ZEIT!

Spanien ist das Land der Tapas!

Wenn Sie köstliche Tapas im ROSSINI genießen, werden schnell die vielen guten Erinnerungen an den letzten Spanienurlaub aufgefrischt.

Tapas heißt im spanischen Deckel. Dieser essbare Deckel bestand zunächst nur aus einer dünnen Scheibe Schinken oder Käse und wurde auf ein Glas gesetzt. Im Laufe der Zeit verschwand dieser essbare Deckel zu Gunsten eines kleinen Tellers. Hierauf werden mittlerweile wahre kulinarische Köstlichkeiten im Miniformat serviert. Wir empfehlen Ihnen unsere Tapas als Snack zwischendurch, als Vorspeise oder kombiniert als komplettes Mittag- oder Abendessen. Zu den Tapas haben wir, wie in Spanien üblich, eine Sherryauswahl und ein umfangreiches spanisches Weinangebot zusammengestellt.

Lassen Sie sich durch unsere Servicemitarbeiter beraten.

UNSER WINTER SPECIAL IM JANUAR UND FEBRUAR

Geschmorte Schweinebacke

mit einer mediterranen Gemüsesauce
dazu ein Rosmarin-Kartoffel-Püree

13,90 Euro

Piccata vom Seelachs

mit einer Tomaten-Kräutersauce auf Spaghetti

15,90 Euro

Halbe Bauernente in einer Orangensauce

mit geschmorten Spitzkohl und Polentaklößchen

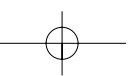
18,90 Euro

HAPPY MONDAY

Jeden Montag (außer an Feiertagen) können Sie bei uns zu einem Happy Monday Preis ein tolles ROSSINI Gericht genießen. Dazu servieren wir offeneisfrische kleine Brötchen, Kräuterrisikäse und begrüßen Sie mit einem Glas Prosecco.

Komplett Preis pro Person 11,90 Euro

...also montags einfach mal ROSSINI!



— JANUAR BIS FEBRUAR —

WESTFALENS WINTERLICHE LEIDENSCHAFT

Pickert ist eine westfälische Spezialität und heißt übersetzt soviel wie „Kartoffelherfepfannkuchen“. Der Westfale isst ihn am späten Nachmittag und trinkt dazu viel heißen Kaffee. Der Pickert war ein Arme-Leute-Essen und ist in der heutigen Zeit zu einer wahren heimischen Spezialität aufgestiegen.

Hier wird er als Kastepickert mit Rosinen verfeinert oder als Lapppickert mit feinem Räucherspeck garniert. Man isst dazu als süße Variante je nach Geschmack, Apfelkraut, Rübensirup oder Erdbeermarmelade. Jedoch der aussergewöhnliche westfälische Gourmet bestreicht ihn mit Leberwurst und garniert dann mit Apfelkraut.

Ein einmaliger herzhafter süßer Geschmack.

Westfälischer Pickert – nur bis Ende Februar –

Kasten- und Lapppickert
mit Apfelkraut, Rübensirup, Erdbeermarmelade
Hausmacher Leberwurst
und Butter, dazu frisch gebrühter Kaffee

9,90 Euro pro Person

Täglich von 14.30 Uhr bis 17.30 Uhr können Sie diese heimische Spezialität bei uns genießen.

...oder frisch gebackene Waffeln

mit Puderzucker, dazu zur Wahl Pflaumenkompott,
Beerengrütze, Vanilleeis oder geschlagene Sahne

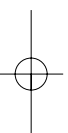
dazu empfehlen wir

unseren hausgemachten Winterpunsch!

...IMMER WIEDER SONNTAGS

(außer an Feiertagen) natürlich im ROSSINI: empfehlen wir, neben unserer Sonntagskarte, ein interessantes 3 Gang-Menü mit Speisenwahl zum Preis von **24,90 Euro pro Person inclusive eines Glases Prosecco.**

Selbstverständlich haben wir auch Gerichte für Kinder oder wir stellen nach Ihren oder den Wünschen der Kinder etwas aus der Speisekarte zusammen.



— JANUAR BIS FEBRUAR —

VALENTINSTAG

Am Samstag, den 14. Februar ist Valentinstag – machen Sie den Festtag der Verliebten noch romantischer! Im ROSSINI servieren wir für Sie ein Menü mit Herz: Wir begrüßen Sie mit einem Glas Pommery Champagner 0,1 l Glas Valentins-Preis 5,90 Euro

Vorab servieren wir:

Offenfrische Baguette- und Ciabattabrötchen
mit einem Kräuterrisikäse und Olivenöl.

Tapas-Teller

3 verschiedene kleine Vorspeisen

Involtini vom Jungschwein

gefüllt mit Mozzarella
und getrockneten Tomaten
mit einer lieblichen Portweinsauce
dazu ein Safran-Gemüse-Risotto

Süßer Traum

Genießen Sie eine Auswahl von köstlichen Desserts
– Creme Brûlée, Schokokuchen,
Ananas-Carpaccio mit Himbeersorbet –

Preis pro Person 26,50 Euro

AUF DIE LIEBE, NATÜRLICH IM ROSSINI!!!

Zum Abschied überreichen wir der Dame
eine Rose vom Blumenhaus Kordbarlag in Halle.

UNSER

ROSSINI PARTYSERVICE

beliebt Sie mit ausgewählten Speisen und Getränken auch zu Hause.
Gern beraten und informieren wir Sie über unsere kulinarischen Möglichkeiten.

