



Viel Spaß mit dem Foto-Album:

Rossini



À-la-Carte

Diese Speisen bekommen Sie im Rossini während der Reise à-la-carte.

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Crème Fraîche und schwarzem Trüffel
11,50 Euro



Gebratene Entenstopfleber
mit Balsamico - Kirschen und Portweingelee
17,00 Euro



Tagessuppe
5,50 Euro

Hauptgänge

„Tournedos Rossini“
an Madeirajus, mediterranem Gemüse
und Thymian - Gnocchis
28,50 Euro



Gegrillte halbe Languste
mit Tomatentagliatelle, Marktgemüse und
Bouillabaisse - Schaum
22,50 Euro



Rücken vom Neuseeländischen Salzwiesenlamm
mit Apfel - Chilli - Ragoût und Minz - Pesto
20,80 Euro

Dessert

Grand Marnier Parfait
im Baumkuchenmantel mit marinierten Zwetschgen
7,50 Euro



5. Tag: Marmaris

„Kochschule“

Ab **11.00** laden wir Sie zum **Showkochen im Kleinen Markt Restaurant** auf Deck 8 ein, wo ausgewählte Spezialitäten zubereitet und anschließend verkostet werden. Tauchen Sie ein in die Geheimnisse der Kochkunst! Die Teilnahmegebühr beträgt 25,50 Euro, mit einer AIDA Kochschürze inklusive. Achtung, nur begrenzte Teilnehmerzahl! **Anmeldeschluss ist der 09. Juli um 22.00 an der Rezeption.** Mindestens 10 Teilnehmer.

Reservierungen im Rossini Restaurant: Am ersten Seetag von **11.00 bis 12.30** und **ab 16.00** stehen wir Ihnen für Reservierungen und Fragen direkt vor dem Rossini Restaurant neben der AIDA Bar auf Deck 8 zur Verfügung. Reservierungen für das Rossini über Ihre gesamte Reise an der Rezeption oder täglich ab 18.00 im Rossini Restaurant. Wir freuen uns auf Sie! Die **Einlasszeit ist von 18.30 bis 20.00, außer bei den 11-Gänge Menüs 18.30.**

Rossini Menü vom 06.07. bis 12.07. 2007. Änderungen vorbehalten.



AIDA
DAS CLUBSCHIFF

HEUTE

ROSSINI

R E S T A U R A N T

In unserem Rossini Restaurant mit grenzenlosem Blick auf Meer und Mehr zaubern wir täglich eine neue Welt des guten Geschmacks.

Von wechselnden Menüs mit erlesenen Weinen, über À-la-carte, Kochschule und persönlichem Service.

Es gibt viel zu entdecken und genießen.
Kommen Sie mit uns auf die Reise.

Rossini, das Stückchen mehr Genuss!



Gioacchino Rossini

(1792 – 1868)

Gioacchino Rossini ist der Inbegriff des kulinarischen Musikers, des musikalischen Gourmet. Vom 14. Lebensjahr an studierte er in Bologna Cello, Klavier und Kontrapunkt. 18-jährig veröffentlichte er die ersten Opern, und mit 21 Jahren begann seine triumphale Laufbahn mit den Stücken „Tancredi“, „Der Barbier von Sevilla“, „Othello“, „Die diebische Elster“ und schließlich „Willhelm Tell“. Es war sein letztes großes Werk, geschrieben in Paris.

Rossini beendete mit 37 Jahren das Komponieren und arrangierte dafür Pasteten, Salate und andere delikate Köstlichkeiten. So wie seine Werke festes Repertoire aller großen Opernhäuser sind, so gehören, die ihm zu Ehren benannten Speisen, zum unabdingbaren Bestandteil der Speisekarten renommierter Restaurants. Dabei sind wohl die „Tournedos Rossini“ am berühmtesten. Sie werden in Butter rosa gebraten, mit Gänseleber und Trüffel belegt und mit Madeirasauce überzogen.

Die letzten Jahre seines Lebens verbrachte er in Passy, wo ihn viele Musiker, u.a. Wagner und Sullivan besuchten.



1. Tag: Heraklion

Welcome Dinner im Rossini „Das große Champagner - Menü“

Willkommen an Bord! Freuen Sie sich auf ein Feuerwerk vielseitiger Genüsse. Die kulinarische Ouvertüre in sieben Akten. Ein Muss für Gourmets! Als Aperitif reichen wir einen „Champagner Bellini“.

Hummer - Mousse - Törtchen
mit einem Tomaten - Avocadosalat

Rossini

Bisque von Langusten mit Champagner

Rossini

Gebratenes Süßlippenfilet
auf lauwarmen Papaya - Vanille - Ragoût

Rossini

Pfirsich - Champagner - Sorbet

Rossini

Filet vom Weideochsen
mit Thymian - Gnocchis und Schalottenjus

Rossini

Parfait vom Champagner
mit marinierten Pflaumen
und einem weißen Schokoladenschaum

Rossini

Französische Käsespezialitäten vom Brett mit Trauben,
Feigensenf und in Portwein mariniertem Stilton

Menü 28,50

Änderungen im Menü sind mitunter möglich.



Reservierungen im Rossini Restaurant

Am ersten Seetag von **11.00 bis 12.30** und **ab 16.00** stehen wir Ihnen für Reservierungen und Fragen direkt vor dem Rossini Restaurant neben der AIDA Bar auf Deck 8 zur Verfügung.

Reservierungen für das Rossini sind während Ihrer gesamten Reise an der Rezeption oder täglich ab 18.00 im Rossini möglich. Wir freuen uns auf Sie!

Die Einlasszeit ist täglich von 18.30 bis 20.00. Die Menüfolge der 11-Gang Menüs beginnt um 18.30!



2. Tag: Seetag

„Amuse gueule Menü“

Fein abgestimmte Köstlichkeiten und vieles mehr.
Am Abend servieren wir Ihnen ein Menü der Sonderklasse. 11 verschiedene Gaumenfreuden oder auch Amuse gueule genannt.

Beginn heute: 18.30



Mozzarella Ravioli
mit Basilikumschaum und Schmortomate

Rossini

Lachs - Jakobsmuschel - Terrine im Safranmantel

Rossini

Erbsensüppchen

Rossini

Gebratene Wachtelbrust
auf mediterranem Gemüse Couscous

Rossini

Auf der Haut gebratener Wolfsbarsch
mit Käuterrisonis

Rossini

Tequilla Sunrise - Sorbet

Rossini

In Buttermilch geschmorter Kalbstafelspitz
auf Vanille - Karotten

Rossini

Reh im Crêpesmantel
auf Rotkohlpüree und Kaffeeschaum

Rossini

Frühlingsrolle von Gurke und Ziegenkäse

Rossini

Früchte Minestrone

Rossini

Crème Brûlée von der Valhrona Schokolade

Menü 28,50 Euro

Änderungen im Menü sind mitunter möglich.



3. Tag: Port Said „Traum und Wirklichkeit“

Genießen Sie ein 7-Gänge Menü im festlichen Ambiente. Unser eingespieltes Küchenteam erstellt wahre Freuden für Gaumen und Auge.

Lachs - Jakobsmuschel - Terrine
im Safranmantel auf Gurkencarpaccio
und Crème Fraîche

Port Wine

Erbsenschaumsüppchen

Port Wine

Auf der Haut gebratener Wolfsbarsch
mit Kräuterrisonis und glacierten Patissons

Port Wine

Tequilla Sunrise - Sorbet

Port Wine

In Buttermilch geschmorte Kalbstafelspitz
mit Kartoffelmousseline und Vanille - Karotten

Port Wine

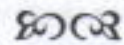
Crème Brûlée von der Valhrona Schokolade
mit exotischem Früchteragoût

Port Wine

Französische Käsespezialitäten vom Brett mit Trauben,
Feigensenf und in Portwein mariniertem Stilton

Menü 24,50 Euro

Änderungen im Menü sind mitunter möglich.



4. Tag: Limassol „Dinner Amore“

Romantik pur. Gedämpftes Licht und Kerzenschein.
Und noch einmal eine Liaison kulinarischer und
visueller Höhepunkte

Zweierlei von der Paprika
mit gebratener Riesengarnele und Rucolapesto

Port Wine

Steinpilzcapuccino

Port Wine

Gebratene Dorade „Royal“
auf Blattspinat und Rotweinbutter

Port Wine

Sorbet von Erdbeeren und Balsamico

Port Wine

Kalbsrücken im Sherry pochiert
auf Rahmpolenta, Marktgemüse und Rosmarinjus

Port Wine

Baileystiramisu
mit Physalisragoût und Minzeis

Port Wine

Französische Käsespezialitäten vom Brett mit Trauben,
Feigensenf und in Portwein mariniertem Stilton

Menü 24,50 Euro

Änderungen im Menü sind mitunter möglich.



5. Tag: Marmaris „The Magic of AIDA“

Entdecken Sie kulinarische Highlights. Wir präsentieren
Ihnen ein Menü vom exquisiten Entrée bis zum finalen
Dessert.

Beginn heute: 18.30

Jakobsmuschel auf Orangen - Couscous

Port Wine

Tartar vom Rinderfilet mit Kaviarrahm

Port Wine

Zitronengras - Kokos - Suppe

Port Wine

Offene Ravioli von der Languste
und Bouillabaisse - Schaum

Port Wine

Rotbarbe mit Schokoladenrisotto

Port Wine

Sorbet vom grünen Apfel

Port Wine

Roulade von Taube und Gänsestopfleber

Port Wine

Geschmorte Kalbshaxe auf Selleriepüree

Port Wine

Karamellisierter Picandou auf konfierten Tomaten

Port Wine

Erdbeerconsommé mit Estragon - Panna Cotta

Port Wine

Gewürzkirschen mit Polentarrahm - Eis

Menü 28,50 Euro

Änderungen im Menü sind mitunter möglich.





6. Tag: Rhodos „Genussvolle Momente“

Kunst ist, genießen zu können. Ein kulinarischer Spaziergang der Unvergänglichkeit.



Tartar vom Rinderfilet
mit marinierten Kartoffeln und Kaviarrahm



Zitronengras - Kokos - Suppe



Offene Ravioli von der Languste
und Bouillabaisse - Schaum



Sorbet vom grünen Apfel



Geschmorte Kalbshaxe
auf Selleriepüree und Petersilien - Spätzle



Erdbeerconsommé mit Estragon - Panna Cotta



Französische Käsespezialitäten vom Brett mit Trauben,
Feigensenf und in Portwein mariniertem Stilton

Menü 24,50 Euro

Änderungen im Menü sind mitunter möglich.



7. Tag: Santorin „Farewell Dinner“

Um die Reise und die Ereignisse abzurunden, sollten Sie auch Ihren Gaumen so richtig verwöhnen. Lassen Sie die vergangenen Tage bei einem unvergesslichen Menü Revue passieren.

Marinierter Kanadischer Hummer
mit einem Salat von wilden Kräutern



Thailändische Essenz von Krustentieren



Gebratenes Süßlippenfilet
auf Zitronenrisotto und grünem Spargel



Mango - Champagner - Sorbet



Surf und Turf vom Milchkalb und Garnele
mit Süßkartoffel - Ragoût



Mousse vom Champagner
mit Erdbeerragoût und einem Roseneis



Französische Käsespezialitäten vom Brett mit Trauben,
Feigensenf und in Portwein mariniertem Stilton

Menü 28,50 Euro

Änderungen im Menü sind mitunter möglich.



Hier können Sie Ihr eigenes **Foto-Album** *Pack&Go* erstellen:

packandgo.web.de

