



Viel Spaß mit dem Foto-Album:

Rossini



A La Carte

Diese Speisen bekommt ihr im Rossini während der Reise a la carte.

Vorspeisen

Russischer Kaviar
wird serviert mit Kartoffelschnee und Crème Fraîche

Beluga Kaviar	56g	100,00 Euro
Osietra Kaviar	56g	80,00 Euro
Sevruga Kaviar	56g	75,00 Euro

Pen Pen Pen

Glacierte Entenstopfleber
mit Balsamico Äpfeln und Gemüseperlen

12,00 Euro

Pen Pen Pen

Rinderkraftbrühe mit Gemüseperlen

3,50 Euro

Hauptspeisen

Rinderfiletsteak mit Schalottenkruste
auf Kartoffelmousseline und Pfefferjus

18,90 Euro

Pen Pen Pen

Gebratene halbe Languste mit Thymianschaum
und hausgemachten Tagliatelle

19,50 Euro

Pen Pen Pen

Dessert

Zabaione mit frischen Erdbeeren

5,50 Euro

Pen Pen Pen

Grand Marnier-Parfait im Baumkuchenmantel
an marinierten Orangen

6,80 Euro



Abreisetag: Warnemünde Brot- und Fischverkauf

Verlängert euren Urlaub! Nehmt ein kleines Andenken mit nach Hause. Am Abreisetag verkaufen wir frisches „Nordländer Vollkornbrot“ aus eigener Bäckerei, Räucherfisch und Matjes-Spezialitäten.

Wo? Auf Deck 6 vor der Rezeption, ab 7.00 Uhr.

**AIDAcara Rossini 17. Juli bis 26. Juli 2006.
Änderungen im Menü vorbehalten.**



ROSSINI RESTAURANT

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, Weinprobe, Showkochen und persönlichem Service.

Es gibt viel zu entdecken und genießen.
Kommt 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.



7. und 8. Tag: Stockholm und auf See
„Nordlichter - Das lukullische
Mittsommerfest im Rossini“

Dinner zum Sonnenuntergang. Romantik pur. Gedämpftes Licht und Kerzenschein. Eine Liaison kulinarischer und visueller Höhepunkte! Eine wahre Traumhochzeit der Schönheiten der Metropole mit dem Besten der schwedischen Küche.

Mille feuille vom Matjes mit Wasabrot



Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse



Heilbutt auf Apfel – Schalotten - Chutney



Weisses Pfirsichsorbet



Rentierücken im Kräutermantel auf bunten Bohnen
mit Kartoffelstrudel



Crème Brûlée von schwarzen Johannisbeeren
mit Tannenhonigeis



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

Menüpreis: 18,00 Euro



2. Seetag: auf dem Weg nach Gdynia

„Showkochen“

Am 2. Seetag ab **11.00** laden wir zum **Showkochen im Kleinen Markt Restaurant** auf Deck 8 ein, wo ausgewählte Spezialitäten zubereitet und anschließend verkostet werden.

Taucht ein in die Geheimnisse der Kochkunst!

Teilnahmegebühr: 25,50 Euro, AIDA Kochschürze inklusive.
Anmeldung bis 23. Juli, 22.00, an der Rezeption
 (mindestens 10 Teilnehmer).



„Mit allen Sinnen genießen“

Riechen, schmecken und die eigenen Sinne neu entdecken heißt es am 2. Seetag ab **14.30 im Rossini Restaurant** bei unserer Weinverkostung. Achtung, begrenzte Teilnehmerzahl!

Die Teilnahmegebühr beträgt 16,00 Euro.
Anmeldung bis 24. Juli, 11.00, an der Rezeption
 (mindestens 10 Teilnehmer).



9. Tag: Gdynia
„Kulinarische Poesie in der Ostsee“

Manche Menschen erschaffen Poesie, ohne je eine Feder in die Hand zu nehmen. Genießt ein 7-Gänge Menü im festlichen Ambiente. Unser eingespieltes Küchenteam erstellt wahre Freuden für Gaumen und Auge.

Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffelvinaigrette



Steinpilz - Schaumsüppchen



Rotbarbe auf Pfifferlingsragout



Sorbet von der Birne



Perlhuhnbrust mit einer Apfelfüllung
auf Kartoffelragout und Curryschaum



Tarte von der Blaubeere mit Vanille - Gallianoeis



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

Menüpreis: 18,00 Euro



10. Tag: Mukran
„Farewell Dinner -
Das Hummer Festival im Rossini“

Kreativ und modern interpretierte Küche mit klassischen Wurzeln. Genießer werden mit Delikatessen verwöhnt.

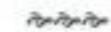
Tatar vom kanadischen Hummer mit Avocado
und Keta Kaviar



Hummer - Bisque mit Vanille



Lachsfilet mit Hummer souffliert in Champagnerschaum



Champagnersorbet



„Surf and Turf“ vom Kalbsfilet mit Hummer
an Kartoffelterrinen und grünem Spargel



Orangenmousse im Baumkuchenmantel
mit Grand Marnier Granité



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

Menüpreis: 18,00 Euro



3. Tag: Tallinn „The Magic of AIDA“

Entdeckt kulinarische Highlights aus unserem AIDA Kochbuch. Wir präsentieren euch ein Menü vom exquisiten Entrée bis zum finalen Dessert.

Gegrillte Riesengarnelen mit Tomatenmousse und gereiftem Balsamico



Currysüppchen mit grünen Äpfeln



Steinbuttfilet in Mangoldblatt



Sorbet von der schwarzen Johannisbeere



Rinderfilet an Schalottensauce mit Speck-Datteln und gebackenen Kartoffeln



Variation von der Valrhona Schokolade



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

Menüpreis: 18,00 Euro



4. und 5. Tag: St. Petersburg „Kaviar - Das Juwel aus Neptuns Reich“

Kunst ist, genießen zu können. Zu den bezaubernden Tagen in St. Petersburg ein lukullischer Spaziergang durch die Unvergänglichkeit der russischen Delikatessen.

Sevruga-Kaviar mit Buchweizen-Blinis und Crème Fraîche



Schaum von der Roten Beete



Fangfrisches Filet vom Stör in Keta-Kaviarschaum



Geeister Krim Sekt



Hirschrücken unter der Preiselbeerkruste auf Waldpilzen mit Kartoffelplätzchen und Rosmarinjus



Russischer Schokoladenkuchen mit Himbeeren und Walnußbeis



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

Menüpreis: 18,00 Euro



6.Tag: Helsinki „11 Kunstwerke für Kenner“

Mit viel Sinn für das Besondere haben die Rossini Köche aus besten Zutaten jetzt neue, raffinierte Kreationen geschaffen. 11 kleine Kunstwerke für wahre Kenner.

Beginn heute: 18.30

Saté von der Jacobsmuschel in Orangensabaione



Mousse von der Schillerlocke mit roter Beete



Getrüffeltes Kräutersüppchen



Konfitierter Kaninchenrücken auf Linsensalat



Wolfsbarsch auf Tomaten - Shrimpragout



Himbeersorbet mit Schladerer Himbeergeist



In Portwein pochierter Kalbsrücken auf Auberginenpüree mit Butternocken



Wildhase auf Rotkohlschaum mit weisser Pfeffersauce



Marinierter Parmesan mit Oliven



Süppchen von der Kaktusfeige mit Vanilleschaum



Zitronengrasparfait mit Erdbeercarpaccio

Menüpreis: 24,50 Euro





1. Tag: Warnemünde „Welcome Dinner im Rossini“

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

Ihr könnt heute am Anreisetag ab 16.00 direkt im Rossini Restaurant reservieren.

Mousse vom kanadischen Hummer
mit Kräutersauce

Pan-Pan-Pan

Hummer – Bisque mit Vanille

Pan-Pan-Pan

Duett von der Riesengarnele und Hummer
in Keta Kaviar - Schaum

Pan-Pan-Pan

Champagnersorbet

Pan-Pan-Pan

Kalbsfilet mit Hummer souffliert
auf getrüffeltem Kartoffelmousseline

Pan-Pan-Pan

Parfait von Rosmarin und Tannenhonig
mit marinierten Sauerkirschen

Pan-Pan-Pan

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

Menüpreis: 18,00 Euro



Reservierungen im Rossini Restaurant

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

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

Die Einlasszeit ist täglich von 18.30 bis 20.00. Ausgenommen 11-Gang Menüs am 1. Seetag und in Helsinki: Beginn nur um 18.30.



2. Tag: Seetag „Erholung auf See Das Degustationsmenü“

Das große Verkostungsmenü, fein abgestimmte Köstlichkeiten und vieles mehr. Am Abend servieren wir euch ein Menü der Sonderklasse. 11 verschiedene Gaumenkitzler oder auch Amuse gueule genannt.

Beginn heute: 18.30



Ravioli von der Rauchforelle im Wurzelsud

Pan-Pan-Pan

Lachsmousse mit Orangen - Fenchelsalat

Pan-Pan-Pan

Tomatenessenz

Pan-Pan-Pan

Gänsestopfleber Praline
im Pumpernickelmantel

Pan-Pan-Pan

Zanderfilet mit Basilikum - Pinienkernkruste

Pan-Pan-Pan

Sorbet von der Ananas

Pan-Pan-Pan

Glacierte Entenbrust
auf Würzkarotten

Pan-Pan-Pan

Geschmorte Kaninchenkeule mit Pappardelle

Pan-Pan-Pan

Geschmolzener Picandou mit Bruschetta

Pan-Pan-Pan

Erdbeersüppchen mit Champagnerschäum

Pan-Pan-Pan

Joghurteis mit marinierten Beeren

Menüpreis: 24,50 Euro



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

packandgo.web.de

