



Unsere schöne Terrasse...

...ist wieder geöffnet. Genießen Sie Getränke
und unsere Speisen mit dem herrlichen Blick
ins Eggeberger Tal.

**Unsere Klassiker
im Frühjahr und Sommer**

Ab Mai

SPARERIBS

mit BBQ-Sauce, rustikalen Farm-Frites und Coleslaw-Salat
Preis pro Portion **21,90 €**

Dazu empfehlen wir:

Hacker Pschorr Kellerbier, naturtrüb
0,3 l Glas 4,20 € oder 0,5 l Glas 6,50 € €



„Cucina della Mamma“

In einer italienischen Familie ist es Tradition, dass alle Gerichte
auf den Tisch gestellt werden und jeder sich selbst davon nimmt,
was ihm schmeckt. Das ist das berühmte „La Dolce Vita“.
Das können Sie jetzt auch in unserem Ristorante Rossini genießen!

EINE ITALIENISCHE SPEISENFOLEGE IN DREI GÄNGEN, DIE DEN JAHRESZEITEN UND MARKTANGEBOTEN ENTSPRECHEND WECHSELT.

Wir servieren als 1. Gang:

Caprese, Melonenschiffchen mit mildem Parmaschinken,
hausgemachtes Anti Pasti Gemüse mit Rucolasalat und Parmesan,
Vitello Tonnato, schwarze und grüne Oliven,
ofenfrische Ciabatta-Brötchen mit Olivenöl und Balsamicoessig

Als 2. Gang:

Tagliata vom Angus-Roastbeef mit Gremolata mit buntem
Marktgemüse und Rosmarin-Kartoffeln, Pizza Rossini,
Vegetarisches Pasta-Gericht, Edelfischfilets mit einer
Weißweinsauce und einem Spargel-Risotto

Zum Nachtisch servieren wir:

Erdbeer-Tiramisu mit frischen Erdbeeren, Himbeersauce und Eis

Ab 6 Personen – Preis pro Person 59,90 € €

Nur mit Vor-Reservierung und mindestens
2-tägiger Vorbestellung.

Von allem etwas mehr.
Mehr mediterrane Speisen.

Mehr italienische Weine.

Mehr Genuss.



Kulinarischer Kalender

MAI BIS JUNI 2026

Unsere Öffnungszeiten

Mittwoch – Samstag ab 11 Uhr.

Mittags Küche 12 bis 15 Uhr.

Nachmittags 15 bis 17 Uhr kleine Speisekarte & Kuchenauswahl.

Abends Küche 17 bis 20.30 Uhr.

Wir schließen um 22.30 Uhr.

Sonntag und an Feiertagen von 11 bis 20.30 Uhr.

Mittags Küche 12 bis 15 Uhr.

Nachmittags 15 bis 17 Uhr kleine Speisekarte & Kuchenauswahl.

Abends Küche 17 bis 19.30 Uhr.

Wir schließen um 20.30 Uhr.

MONTAG UND DIENSTAG RUHETAGE.

Wir freuen uns auf Sie!

Eggeberger Straße 11 · 33790 Halle/Westfalen
Telefon 05201 971710 · info@rossini-halle.de





Buon Piatto

Im Mai und Juni (außer an Feiertagen)

immer Mittwoch bis Freitag: 12 bis 15 Uhr und ab 17 Uhr

Genießen Sie ein tolles ROSSINI Gericht. Vorab als kostenlose Zugabe ein Glas Vino Frizzante oder alkoholfreien Sekt.

Im Mai

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST

auf einer Tomaten-Basilikum-Salsa
mit mediterranem Spargelgemüse und cremiger Polenta
Komplett-Preis pro Person **19,90 €**

Im Juni

PICCATA VOM BUNTBARSCHE

in einer Safran-Vermouth-Sauce
auf einem toskanischen Kartoffel-Gemüse aus der Pfanne
Komplett-Preis pro Person **19,90 €**

Unsere Wein-Empfehlungen

DER 1. FRÜHLINGSBOTE

2025 „Mit den Wolken ziehen“ – Weisswein-Cuvée, trocken, frisch und süffig, spritzig und fruchtig, trocken, aber nicht herb – Weingut Kiefer, Baden

0,2 l 8,90 € – 0,75 l Flasche 29,90 €
Ausser Haus Preis 9,90 €

ROSÉWEIN

2025 „Schmetterlinge im Bauch“ – feinherb, beschwingtes Roséwein-Cuvée, Weingut Kiefer, Baden

0,2 l 8,90 € – 0,75 l Flasche 29,90 €
Ausser Haus Preis 9,90 €

Mein lieber Scholli

Mai-Schollen ab Anfang Mai

Die Schollen werden von Kuttern im Jadebusen und vor den friesischen Inseln gefangen. Über unseren Fischhändler erhalten wir die zarten Plattfische täglich frisch geliefert.

GANZE MAI-SCHOLLE - GRÄTENFREI

mit Shrimps in einer Zitronenbutter,
dazu ein warmer Spargel-Kartoffelsalat
Preis pro Portion **29,50 €**

Matjeszeit

Im Juni

Anfang Juni beginnt die Matjeszeit. Die zarten und milden Kuttermatjesfilets werden von unserem Fischhändler direkt von holländischen Fischmarkthallen geliefert.

MATJESFILETS...

...nach Hausfrauen Art
mit Pumpernickel-Ecken oder

...mit grünen Bohnen
und Bratkartoffeln

Frühlingszeit Spargelzeit

Jetzt hat die Spargelzeit begonnen. Weißer und grüner Spargel von unseren heimischen Spargelbauern. Täglich werden die frischen Stangen geliefert. Das königliche und vitaminreiche Frühjahrsgemüse verarbeiten wir zu abwechslungsreichen Speisen. Spargeln Sie in unserer Speisekarte z. B.

MEDITERRANER SALAT VON GRÜNEM UND WEISSEM SPARGEL

mit Tomate, Spinat, gerösteten Pinienkernen und gezupfte Burrata

SPARGEL „WESTFÄLISCH“

oder

GEBRATENER SPARGEL

mit Lachsfilet in einer Basilikum-Buttersauce

Dazu empfehlen wir:
2025 Spargelwein – trocken

WALDMEISTERZEIT

Waldmeister – das frische Maikraut.
Als Aperitif empfehlen wir ab dem 1. Mai eine

MAIBOWLE

Trockener Prosecco mit
Waldmeistersirup aromatisiert.

Gern auch alkoholfrei.