



BENVENUTO UND HERZLICH WILLKOMMEN IM RISTORANTE ROSSINI.

UNSER MOTTO: „VON ALLEM ETWAS MEHR. MEHR MEDITERRANE SPEISEN.
MEHR MEDITERRANE WEINE. MEHR GENUSS.“
IST MEHR ALS EIN VERSPRECHEN!

BEI UNS GENIEßEN SIE ITALIENISCHE PASTA, FRISCHE HAUSGEMACHTE
PIZZA AUS DEM STEINOFEN, VOLLMUNDIGE WEINE
UND AUCH WESTFÄLISCHE KLASSIKER IN EINEM EINZIGARTIGEN AMBIENTE.
DAS MAUERWERK AUS NATURBRUCHSTEINEN
UND DER AUSBLICK ÜBER DEN GOLFPLATZ UND DIE WEITEN DES TEUTOBURGER
WALDS LADEN ZUM VERWEILEN UND WOHLFÜHLEN EIN.

GESCHMACK UND QUALITÄT AUF HÖCHSTEM NIVEAU SICHERN WIR DURCH
AUSGEWÄHLTE ZUTATEN UND UNSERE EXPERTISE IN DER ZUBEREITUNG.

EIN GROßTEIL UNSERER PRODUKTE STAMMT VON REGIONALEN ANBIETERN
DIE UNS REGEMÄßIG MIT FRISCHEN ERZEUGNISSEN BELIEFERN.

KARTOFFELMANUFAKTUR PAHMEYER, WERTHER
FLEISCHEREI PAUL, WERTHER
KISKER BRÄNDE, HALLE
KONDITOREI WELPINGHUS, BORGHOLZHAUSEN
SPARGELHÖFE WENNER, HILTER UND LANGE, SIEDINGHAUSEN
BARTELDREES FRUCHTSÄFTE, HALLE
BÄCKEREI SICKENDIEK, HESSELTEICH

ÜBERZEUGEN SIE SICH VON UNSEREN KÖSTLICHKEITEN.

UNSER MOTIVIERTES UND ENGAGIERTES SERVICETEAM SORGT DAFÜR,
DASS SIE SICH BEI UNS HERZLICH WILLKOMMEN FÜHLEN.

WIR FREUEN UNS ÜBER IHREN BESUCH!

IHR TEAM VOM RISTORANTE ROSSINI.

UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNGEN

ALKOHOLFREIER APERITIF

-ORANGENSAFT, TONIC WATER, ZITRONENSAFT UND GRENADINE-
0,15 L GL. 5,30 EURO.

SANDEMANN SHERRY -SECCO ODER MEDIUM DRY- 5 CL GL. 5,50 EURO

MARTINI -BIANCO ODER ROSSO – 5 C L GL. 5,50 EURO.

PROSECCO -FRIZZANTE – 0,1 L GL. 6,00 EURO.

PROSECCO -SPUMANTE- 0,1 L GL. 7,00 EURO.

CAMPARI MIT SODA WASSER ODER ORANGENSAFT – 0,2 L GL. 9,00 EURO.

GIN TONIC -SILVER DRY GIN MIT TONIC WATER - 0,2 L GL. 9,00 EURO.

SARTI SPRIZZ -FRUCHTIG UND FRISCH-

ZITRONENSCHNEIBE, EISWÜRFEL MIT VINO FRIZZANTE AUFGEFÜLLT-
0,2 L GL. 8,50 EURO.

LILLET WILD BERRY

– LILLET APERITIF MIT SCHWEPPE'S WILD BERRY AUFGEFÜLLT UND BEERENFRÜCHTE
0,20 L GL. 8,50 EURO.

HUGO ODER HUGO -ALKOHOLFREI-

-VINO FRIZZANTE MIT EINEM SCHUSS WEIßEN HOLUNDERBLÜTENLIKÖR
ZITRONENSCHNEIBE, MINZBLATT UND WÜRFEL-EIS
ODER MIT ALKOHOLFREIEM SEKT - **0,20 L GL. 8,50 EURO.**

APEROL SPRIZZ ODER APEROL SPRIZZ -ALKOHOLFREI-

-VINO FRIZZANTE ODER ALKOHOLFREIER SEKT MIT EINEM SCHUSS APEROL
ORANGENSCHNEIBE UND WÜRFEL-EIS- **0,20 L GL. 8,50 EURO.**

UNSERE WEIN-EMPFEHLUNGEN

WEISSWEIN

ALKOHOLFREIER MOSEL-RIESLING

FEINE FRUCHTAROMEN MIT VIEL ELEGANZ UND FINESSE.

DURCH EINE SCHONENDE ENTALKOHOLISIERUNG BLEIBT DIE RIESLING-TYPIZITÄT ERHALTEN.

WEINGUT SCHMITGES, ERDEN

0,2 L GL. 8,90 EURO – 0,75 L FL. 29,90 EURO

DER KULTWEIN VOM GARDASEE

2024 LUGANA DOC –TROCKEN- AZIENDA AGRICOLA PILANDRO, LOMBARDEI

FRISCH UND SÜFFIG, MODERATE SÄURE, AROMEN VOM APFEL UND BIRNE.

0,20 L GLAS 12,00 EURO - 0,75 L FLASCHE 39,90 EURO AUßER-HAUS-PREIS 15,90 EURO.

ROTWEIN

2022 BLACK OX - WG LERGENMÜLLER/PFALZ

ROTWEINCUVÉE AUS TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON UND DORNFELDER

SAFTIGE WILDKIRSCH, EIN HAUCH SCHOKOLADE MIT WÜRZIGER CHARAKTERISTIK

0,2 L GLAS 10,50 EURO - 0,75 L FLASCHE 38,90 EURO. AUßER HAUS PREIS 13,90 EURO.

MEA CULPA VINO ROSSO - WG MARIO MININI – ITALIEN

ROTWEINCUVÉE AUS MERLOT, SYRAH UND PRIMITIVO

7 MONATE IN NEUEN EICHENFÄSSERN GELAGERT *SEHR DICHT, RUND, TIEFDUNKLE FARBE,*

RUNDES TANNIN, ELEGANTER KÖRPER MIT BROMBEERNOTE

0,2 L GLAS 11,50 EURO - 0,75 L FLASCHE 39,90 EURO. AUßER HAUS PREIS 16,90 EURO.

UNSERE KÜCHE-EMPFIHLT

BUNTER FRÜHLINGS-GEMÜSE-EINTOPF

A LA MARCO -VEGETARISCH-

ODER MIT BOCKWURST-SCHEIBEN

TASSE 9,50 EURO -TERRINE 12,90 EURO.

“GOLFER TELLER” NACH ANGEBOT

-FRAGEN SIE BITTE UNSERE SERVICEMITARBEITER-

PREIS PRO PORTION 18,90 EURO.

LIEBE GÄSTE, SOWEIT SIE VON ALLERGIEN BETROFFEN SIND, MELDEN SIE SICH. GERNE GIBT IHNEN
UNSERE SEPARATE ALLERGIKERTARTE AUSKUNFT ÜBER DIE IN DEN SPEISEN ENTHALTENEN ALLERGENEN ZUTATEN.

UNSERE MITTAGSKARTE VON MITTWOCH BIS FREITAG

VON 12.00 UHR BIS 15.00 UHR

NEU – NEU – NEU

ALKOHOLFREIE REGIONALE GETRÄNKEEMPFEHLUNG

BARTELDREES APFEL-JOHANNISBEEREN-SCHORLE 0,33 L FL. 4,50 EURO.

VORAB SERVIEREN WIR OFENFRISCHE CIABATTA-BRÖTCHEN MIT OLIVENÖL.

BUSINESS-LUNCH - VON 12 – 14.30 UHR

WÄHLEN SIE AUS:

KLEINER BUNTER SALATELLER MIT EINEM BALSAMICOESSIG-OLIVENÖL-DRESSING
ODER

TAGESSUPPE

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST-MEDAILLONS

MIT EINEM MEDITERRANEM KARTOFFEL-GEMÜSE

ODER

GEBRATENES FISCHFILET IN EINER WEIßWEIN-SAUCE

AUF EINEM SPARGEL-RISOTTO MIT RUCOLA UND GERIEBENEN PARMESAN

ODER

SPARGEL-RISOTTO MIT KRÄUTER-ÖL, CONFIERTEN TOMATEN

RUCOLA UND GERIEBENEN PARMESAN – **VEGETARISCH-**

TAGES-DESSERT ODER 1 TASSE KAFFEE ODER 1 ESPRESSO

PREIS PRO PERSON 29,90 EURO.

<i>VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE</i>	<i>EURO</i>
KNUSPRIGER REIBEKUCHEN MIT BAUERNSCHMAND	
WESTFÄLISCHEM SCHNIPPELSCHINKEN UND SALATBUKETT	10,90
MIT ZWEI REIBEKUCHEN	16,90
KLEINER BUNTER JAHRESZEITLICHER SALATELLER	
IN BALSAMICOESSIG-OLIVENÖLSAUCE MIT GERÖSTETEN BROTWÜRFELN	9,50
GROßER BUNTER JAHRESZEITLICHER SALATELLER	
IN BALSAMICOESSIG-OLIVENÖLSAUCE MIT GERÖSTETEN BROTWÜRFELN	15,30
DAZU NACH WUNSCH GEBRATENE HÄHNCHENBRUST-STREIFEN	24,00
ODER GEBRATENE ANGUS-RINDFLEISCHSTREIFEN	26,90
MEDITERRANER SALAT VON GRÜNEM UND WEIßEM SPARGEL MIT TOMATEN SPINAT, GERÖSTETEN PINIENKERNEN UND GEZUPFTE BURRATA -VEGETARISCH	19,90
ANTI PASTI DELLA CASA - ITALIENISCHE VORSPEISEN MIT RUCOLA-SALAT UND GEHOBELTEM PARMESAN -GERN STELLEN WIR IHNEN EINEN 2. TELLER DAZU-	20,90
SUPPE	
TAGESSUPPE	9,50

LIEBE GÄSTE, SOWEIT SIE VON ALLERGIEN BETROFFEN SIND, MELDEN SIE SICH. GERNE GIBT IHNEN
UNSERE SEPARATE ALLERGIKERKARTE AUSKUNFT ÜBER DIE IN DEN SPEISEN ENTHALTENEN ALLERGENEN ZUTATEN.

BUON PIATTO -IMMER MITTWOCH BIS FREITAG- (AUßER AN FEIERTAGEN)

EIN TOLLES ROSSINI GERICHT GENIEßEN.
VORAB ALS KOSTENLOSE ZUGABE EIN GLAS VINO FRIZZANTE ODER ALKOHOLFREIEN SEKT

IM APRIL

SALTIMBOCCA VOM JUNGSCHEIN
MIT KRÄUTER-VELOUTÉ UND GNOCCHI-SPARGEL-GEMÜSE

KOMPLETT PREIS PRO PERSON 19,90 EURO.

...ALSO IM APRIL EINFACH MAL INS ROSSINI.

<i>HAUPTSPEISEN</i>	<i>EURO</i>
SPARGEL-RISOTTO MIT KRÄUTER-ÖL, CONFIERTEN TOMATEN RUCOLA UND GERIEBENEN PARMESAN – <i>VEGETARISCH-</i>	21,90
GEBRATENES FISCHFILET IN EINER WEIßWEIN-SAUCE AUF EINEM SPARGEL-RISOTTO MIT RUCOLA UND GERIEBENEN PARMESAN	22,90
GEBRATENE HÄHNCHENBRUST-MEDAILLONS MIT EINEM MEDITERRANEM KARTOFFEL-GEMÜSE	22,90
VEGANES SPARGEL-CURRY MIT KICHERERBSEN UND BLATTSPINAT	24,90
WESTFÄLISCHES KRÜSTCHEN –ZWEI PANIERTE JUNGSCHEIN-SCHNITZEL- MIT EINER PILZ-RAHMSAUCE, BUNTEM GEMÜSE UND BRATKARTOFFELN -ALS KLEINE PORTION (1 SCHNITZEL)-	24,90 19,90
ROSA GEBRATENE ANGUS ROASTBEEF-SCHEIBEN, KALT MIT REMOULADENSAUCE, EINGELEGTEN GURKEN UND BRATKARTOFFELN	25,90
GEBRATENES ZANDER-FILET IN EINER ZITRONEN-BEURRE-BLANC AUF BUNTEM SPARGELGEMÜSE UND KRÄUTER-KARTOFFELN	34,90
GEBRATENES KALBSRÜCKENSTEAK IN EINER SAUCE HOLLANDAISE MIT BUNTEM SPARGEL-GEMÜSE UND KARTOFFEL-MILLE-FEUILLE	37,90

UNSER FRÜHLINGS-ANGEBOT
DREI GEBRATENE RIESEN-GARNELEN
IN EINER WEIßWEINSAUCE MIT SPARGEL-RISOTTO, RUCOLA UND PARMESAN
PREIS PRO PORTION 31,90 EURO.

FRISCHER STANGENSPIRGEL VOM SPARGELHOF WENNER AUS HILTER

WEIßER STANGENSPIRGEL MIT ZERLASSENER BUTTER
ODER SAUCE HOLLANDAISE UND BUTTER-KARTOFFELN - **PREIS PRO PORTION 28,90 EURO.**

DAZU „WESTFÄLISCH“ MIT SCHNIPPEL-SCHINKEN UND KRÄUTERRÜHREI
PREIS PRO PORTION 34,90 EURO.

ODER DAZU EIN JUNGSCHEIN-SCHNITZEL - PREIS PRO PORTION 35,90 EURO.

ODER DAZU ZWEI MEDAILLONS VOM JUNGSCHEIN-FILET - PREIS PRO PORTION 41,90 EURO.

ODER DAZU EIN GEBRATENES LACHSFILET - PREIS PRO PORTION 41,90 EURO.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM SPARGEL

2025 RIVANER –TROCKEN- WEINGUT SCHMITGES, MOSEL
Frisch und süffig, spritzig und fruchtig. trocken, aber nicht herb.
Ein leckerer Allroundwein der köstlich schmeckt.

0,20 L GLAS 8,90 EURO - 0,75 L FLASCHE 29,90 EURO. - AUSSER HAUS PREIS 9,90 EURO.

LIEBE GÄSTE, SOWEIT SIE VON ALLERGIEN BETROFFEN SIND, MELDEN SIE SICH. GERNE GIBT IHNEN
UNSERE SEPARATE ALLERGIKERKARTE AUSKUNFT ÜBER DIE IN DEN SPEISEN ENTHALTENEN ALLERGENEN ZUTATEN.
ALLE PREISE BEINHALTEN DIE GESETZLICHE MEHRWERTSTEUER.

GETRÄNKEKARTE

OFFENE WEINE

EURO

Weisswein – enthalten Sulfite-

ROSSINI HAUSWEIN Silvaner -trocken- Weingut Weinbiet/Pfalz	0,2 l Gl. 7,50 1,0 l Fl. 26,90
PINOT GRIGIO -trocken- Weingut Valdadige DOC Trentino/Italien	0,2 l Gl. 9,00 0,75 l Fl. 32,90
WEISSER BURGUNDER -trocken- Weingut Lergenmüller/Pfalz	0,2 l Gl. 9,00 0,75 l Fl. 32,90
GRAUER BURGUNDER -trocken- Weingut Lergenmüller/Pfalz	0,2 l Gl. 9,00 0,75 l Fl. 32,90
SAUVIGNON BLANC -trocken- Weingut Lergenmüller/Pfalz	0,2 l Gl. 9,90 0,75 l Fl. 33,90
MOSEL RIESLING -trocken oder feinherb- Weingut Schmitges/Mosel	0,2 l Gl. 8,00 0,75 l Fl. 31,00
CHARDONNAY 234 DO -trocken- Bodegas Enate, Somontano/Spanien	0,2 l Gl. 10,50 0,75 l Fl. 35,90
Rosewein – enthalten Sulfite-	
ALDEYA ROSADO -feinherb- Pago Ayles, Carinena/Spanien	0,2 l Gl. 9,50 0,75 l Fl. 31,90
CABERNET SAUVIGNON ROSADO DO -trocken- Bodegas Enate, Somontano/Spanien	0,2 l Gl. 10,50 0,75 l Fl. 35,90
Rotwein – enthalten Sulfite-	
ROSSINI HAUSWEIN Classic Rouge -feinherb- Weingut La Granges, Languedoc/Frankreich	0,2 l Gl. 7,50 1,0 l Fl. 26,90
DORNFELDER „Urgewalt“ -trocken Weingut Lergenmüller/Pfalz	0,2 l Gl. 8,90 0,75 l Fl. 32,90
NERO D'AVOLA Etichetta Bianca IGT Corte die Mori, Sizilien/Italien	0,2 l Gl. 9,00 0,75 l Fl. 33,90
CHIANTI R. Masi DOCG R. Masi, Toscana/Italien	0,2 l Gl. 9,00 0,75 l Fl. 33,90
RIOJA Crianza Alabanza DOC Bodegas Alejos, Rioja/Spanien	0,2 l Gl. 10,50 0,75 l Fl. 35,90
PRIMITIVO di Manduria DOC -trocken- Weingut Terra Avare, Apuline/Italien	0,2 l Gl. 10,50 0,75 l Fl. 37,90
WEINSCHORLE -weiss, rose oder rot-	0,3 l Gl. 6,20

BIERE VOM FASS -enthalten Getreide-

Warsteiner Pils 0,2 l Gl. 2,60 – Durchgezapftes 0,3 l Gl. 3,90 – 0,4 l Gl. 5,20 Euro.

Herforder Pils 0,25 l Gl. 3,30 – Durchgezapftes 0,3 l Gl. 3,90 – 0,4 l Gl. 5,20 Euro

Alster 0,2 l Gl. 2,60 – 0,4 l Gl. 5,20 Euro.

Hacker Pschorr -Kellerbier naturtrüb- 0,3 l Gl. 4,20 – 0,5 l Gl. 6,50 Euro.

Paulaner Münchener Hell Schnitt 0,3 l Gl. 4,20 – 0,5 l Gl. 6,50 Euro.

BIERE IN FLASCHEN -enthalten Getreide-

Warsteiner Pils oder Warsteiner Alster -alkoholfrei- 0,33 l Fl. 4,00 Euro.

Malzbier 0,33 l Fl. 4,00 Euro.

Paulaner Weizenbier

-dunkel, trüb, alkoholfrei oder alkoholfrei Zitrone- 0,5 l Fl. 5,70 Euro.

SPIRITUOSEN -2 cl-**EURO****AUS DER BRENNEREI WILHELM KISKER, Halle-Westfalen**

EMILS TRADITION WACHOLDER	32 %	3,00
ALTER KORNBRAND -2 Jahre gereifter Roggenkorn	38 %	3,00
SICKENDIEKER -Westfälischer Halbbitter-	32 %	3,00
SCHLÜRSCHLUCK -Kräuterlikör-	24 %	3,00
UNTERBERG	44 %	3,00
MALTESER AQUAVIT	40 %	3,00
LINIE AQUAVIT	42 %	3,50
BAILEYS ORIGINAL IRISH CREAM	17 %	3,50
WODKA	40 %	4,50
REMY MARTIN GRAND CRU COGNAC	40 %	6,00
BALLANTINE SCOTISH WHISKY	40 %	6,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

CAROLINEN GOURMET -medium oder still- 0,25 l Fl. 3,50 - 0,75 l Fl. 7,50 Euro.

SINALCO Cola, Cola Zero, Orange, Cola Mix oder Zitrone 0,33 l Fl. 4,20

BARTELDREES FRUCHTSÄFTE, HALLE-WESTFALEN

KLARER APFELSAFT, ORANGENSAFT, ROTER TRAUBENSAFT, MARACUJASAF, APFEL-BIRNENSAFT, SCHWARZER JOHANNISBEERSAFT ODER GRAPEFRUITSAFT	0,2 L.	4,00
RHABARBERSCHORLE ODER APFEL-JOHANNISBEEREN-SCHORLE	0,33 L FL.	4,50
LÜTT'S HOLUNDER-SCHORLE	0,33 L FL.	4,50

APFELSCHORLE– 0,3 L GL. 4,20 – 0,5 L GL. 6,50 EURO.

MARACUJA-SCHORLE, KIRSCH-SCHORLE ODER JOHANNISBEER-SCHORLE JE 0,3 L GL. 5,50 – 0,5 L GL. 6,90 EURO.

DISTEL -GRAPEFRUITSAFT MIT BITTER LEMON- 0,3 L GL. 5,50 – 0,5 L GL. 6,90 EURO.

JOTO -SCHWARZER JOHANNISBEERSAFT MIT TONIC-WATER – 0,3 L GL. 5,50 – 0,5 L GL. 6,90 EURO.

SCHWEPPE'S BITTER LEMON, GINGER ALE ODER TONIC WATER 0,2 L GL. 3,90

LIEBE GÄSTE, SOWEIT SIE VON ALLERGIEN BETROFFEN SIND, MELDEN SIE SICH. GERNE GIBT IHNEN UNSERE SEPARATE ALLERGIKERTARTE AUSKUNFT ÜBER DIE IN DEN SPEISEN ENTHALTENEN ALLERGENEN ZUTATEN.

ALLE PREISE BEINHALTEN GESEZTLICHE MEHRWERTSTEUER.

„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.

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

Wir servieren als 1. Gang:

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

Als 2. Gang:

Tagliatta vom Angus-Roastbeef mit Gremolata
buntem Marktgemüse und Rosmarin-Kartoffeln

Pizza Rossini, Vegetarisches Pasta-Gericht

Edelfischfilets mit einer Weißweinsauce und einem Gemüse-
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.