

Unsere Fonduestube



Neuer Gastraum im Rossini für bis zu 12 Personen!

FONDUE-STUBE

Von Mitte Oktober, wenn es Herbst wird, bis Ende Februar können Sie jetzt bei uns in einem separaten Raum einen gemütlichen und stimmungsvollen Fondue-Abend verbringen.

Ab 6 bis 12 Personen bewirten wir Ihre Gäste und Sie mit einem herzhaften Käsefondue, mit einem Fondue Bourguignonne (Öl) oder mit einem Fondue Chinoise (Brühe) nach Wunsch.



Die Fonduestube ist nur auf Vorbestellung ab 6 Personen täglich ab 18 Uhr geöffnet. Bitte reservieren Sie rechtzeitig, mindestens 2 Tage vorher.

Jetzt wird es gemütlich



Rustikale Stube im alpenländischen Stil

EGGEBERGER-HÜTTE

TÄGLICH AB 18 UHR GEÖFFNET
MIT DEZENTER BAYRISCHER HINTERGRUNDMUSIK
OB AFTER WORK, APRÈS GOLF ODER APRÈS SKI
- HÜTTENROMANTIK IM ROSSINI.

Alte Schlitten, Ski, Kunstschnee und alpenländisches Tischdekor bei lodern dem Kaminfeuer verleihen dem umgestalteten Clubraum eine typisch alpenländische Atmosphäre. Lassen Sie sich an gemütlichen Abenden mit traditionellen Köstlichkeiten verwöhnen. Wir servieren original Bayrische Biere vom Fass, Münchner Dunkles und Helles und Bayrische Spezialitäten aus der Küche. Brezeln, Nürnberger Bratwürste, Bayrischer Leberkäse, Obatzter und Käsespätzle oder ein warmer Apfelstrudel runden das Programm ab.



Gern können Sie die Eggeberger Hütte auch für Ihre Feier ab 50 Personen reservieren.

In der kalten Jahreszeit

WESTFÄLISCHE LEIDENSCHAFT

Täglich von 15 bis 17 Uhr
können Sie diese heimischen Spezialitäten bei uns genießen.



Rosinenpickert
mit Apfelkraut, Erdbeermarmelade, Hausmacher Leberwurst und Butter, dazu frischer Kaffee oder Tee
13,90 Euro pro Portion

... oder warmer Apfelstrudel
mit Puderzucker, dazu eine Vanillesauce
4,90 Euro pro Portion



Dazu empfehlen wir unseren hausgemachten Rotweinpunsch!

SCHÖNE ADVENTSZEIT

Vom 1.12. bis 23.12.2018,
täglich von 12 bis 15 Uhr und von 17 bis 20 Uhr

Vorab begrüßen wir Sie mit einem Glas Advents-Secco – auch alkoholfrei. Knusprige Advents-Gänsekeule, auf einer Schmorsauce, dazu Rotkohl, Rosenkohl und Kartoffelklöße.



Komplett-Preis pro Person **19,90 EURO**

DIE ROSSINI-APP FÜR IHR HANDY

Immer gut informiert über aktuelle Angebote und Aktionen.



JETZT AUCH FÜR



ROSSINI

... wohlfühlen und genießen.



KULINARISCHER KALENDER OKTOBER BIS DEZEMBER 2018

Unsere Öffnungszeiten

Montag bis Samstag von 11 bis 22.30 Uhr
Küche von 12 bis 15 Uhr und 17 bis 21 Uhr
Kleine Speisekarte von 15 bis 17 Uhr

Sonntag von 10 bis 21 Uhr
Küche von 12 bis 15 Uhr und 17 bis 20.30 Uhr
Kleine Speisekarte von 15 bis 17 Uhr

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

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung unter 05201 971710 oder www.rossini-halle.de

Herbst 2018

Herbst 2018

Herbst 2018

im ROSSINI



WEIHNACHTSFEIERN

Wir würden uns sehr freuen, Ihre Weihnachtsfeier ausrichten zu dürfen. Feiern Sie mit Ihren Mitarbeitern, Kollegen und Freunden in festlicher Atmosphäre und genießen Sie besinnliche Momente bei erlesenen Speisen, Menüs, Fingerfood oder einem Büfett. Gern unterbreiten wir Ihnen ein kulinarisch-adventliches Angebot. Unsere kompetenten Mitarbeiter stehen Ihnen bei der Planung bis zur Durchführung Ihrer Feier mit Rat und Tat zur Seite.

Wir haben ab **DIENSTAG, 26. NOVEMBER**, alles adventlich-weihnachtlich geschmückt. Kerzen, adventliche Tischgestecke, dekorative Kränze und tannengrün verleihen Ihrer Weihnachtsfeier den passenden Rahmen.



An den Advents-Sonntagen (2.12., 9.12. und 16.12.) bieten wir Ihnen IM ROSSINI neben unserer Speisekarte ein adventliches Lunch-Büfett an. In der Zeit von 12 bis 15 Uhr: Kulinarische Köstlichkeiten rund um den Advent.

Preis pro Person **28,90 EURO**
Wir freuen uns über Ihre Reservierung.

RIESENGARNELEN- WOCHEN IM NOVEMBER

Täglich vom 1.11. bis 30.11.2018

Vorab servieren wir Ciabatta- und Baguettescheiben mit Kräuterfrischkäse und Olivenöl.



5 Riesengarnelen mit einer Krustentiersauce,
Tagliatelle-Nudeln und geriebener Parmesan
als kleine Portion mit 3 Garnelen 19,90 €
13,90 €

5 Riesengarnelen mit großem Salatteller
Balsamico-Olivenöl-Dressing, dazu geröstete
Kräuterbrotwürfel und ein Sweet-Chili-Dipp
als kleine Portion mit 3 Garnelen 19,90 €
13,90 €

5 Riesengarnelen
mit einer Curry-Pasta-Gemüse-Pfanne
als kleine Portion mit 3 Garnelen 19,90 €
13,90 €

Surf and Turf – 3 Riesengarnelen
mit rosa gebratenem Rumpsteak, Kräuterbutter,
dazu Ofenkartoffeln mit Sour Cream
und buntem Salatteller 27,90 €

Unsere Weinempfehlung:
2017 CHARDONNAY 234

– trocken –
Bodegas Enate, Spanien
Duftiger und weicher Chardonnay
mit schöner Fruchtfülle

0,2 l Glas 7,50 €
0,75 l Flasche 26,90 €
Außer-Haus-Preis 11,90 €



Am Mittwoch, 3. OKTOBER 2018 (Tag der Deutschen Einheit) bieten wir Ihnen ein HERBSTLICHES BÜFETT

in der Zeit von 12 bis 15 Uhr.
Köstliche Herbstgerichte rund um Kürbis,
Ente und Wildragout.

VORSPEISEN – TAPAS
Kürbis-Mango-Salat mit geräucherten Entenbrustscheiben
Marinierte Pilze mit Parmaschinken
Gefüllte Räucher-Lachs-Crêpes
Kürbis-Ravioli mit Pesto
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und steirischem Kernöl

HAUPTSPEISEN
Feines Wildragout in einer Kirsch-Sauce,
dazu Butter-Rosenkohl und Spätzle
Zanderfilet auf Rahmwirsing,
dazu gebratene Acker-Kartoffeln
Kürbis-Lasagne – vegetarisch –

HOT POINT
Wird vor Ihren Augen aufgeschnitten:
Angus Roastbeef mit einer Rotwein-Schalottensauce
und einem herbstlichen Gemüse und Kartoffelkrapfen

DESSERT WIRD AM TISCH SERVIERT
Birnenkompott mit Schokoladenmousse und Karamell-Eis
Preis pro Person **28,90 EURO**

AB ENDE OKTOBER
können Sie bei uns wieder Wildgerichte
vom Wildschwein, Reh und Hirsch genießen.

Dazu einen spannenden italienischen Rotwein.
2016 Primitivo IGT,
konzentriert und füllig, tiefdunkle Farbe
und Aromen von Brombeeren und Kirschen.

*Primitivo steht nicht für primitiv, sondern für früh! Aufgrund seiner
frühen Reife wird er meist schon in der 2. Augusthälfte gelesen.*

HAPPY MONDAY UND DONNERSTAG SPECIALE

Jeden Montag und Donnerstag (außer an Feiertagen)
können Sie bei uns zu einem Spezial-Preis ein tolles
ROSSINI-Gericht genießen.

Dazu servieren wir:
ofenfrisches Baguette, Ciabatta,
Kräuterfrischkäse und begrüßen Sie
mit einem Glas Vino Frizzante.



zum Preis von
nur **12,90 €**
pro Person

IMMER WIEDER SONNTAGS ...

empfehlen wir, neben unserer Sonntagskarte, ein interessantes
**3 GANG-MENÜ
MIT SPEISENWAHL**

inklusive einem Glas
Vino Frizzante zum Preis von **28,90 € P. P.**

Selbstverständlich haben wir auch Gerichte für Kinder oder wir stellen
nach Ihren oder den Wünschen der Kinder etwas aus der Speisekarte
zusammen. **Das erste Getränk und ein Gericht aus der Kinderkarte
sind kostenlos.** Kinderspielecke und Kinderspielplatz sind vorhanden.

UNSER ROSSINI-KLASSIKER

Die neue Saison **PORCELLINO** **Bis Ende
Oktober!**
Spanferkelschulter – das Gute hat bei uns Saison:
Außen knusprig und innen unvergleichlich zart.

Porcellino – kross gebratene Spanferkelschulter –
in einer Schmorsauce
mit mediterranem Gemüse und
Rosmarin-Kartoffeln oder mit
Apfel-Sauerkraut und
Zwiebel-Kartoffelpüree



Dazu empfehlen wir einen großen Roséwein:
2017 Cabernet Sauvignon Rosado Do
Weingut Enate/Spainien,
saftig, elegante Aromen, geschmeidig und rassig.

0,2 l 7,50 € 0,75 l 26,90 €

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung unter 05201 971710 oder www.rossini-halle.de