



**Viel Spaß mit dem Foto-Album:**

Rossini

## 12. Tag: Mina Sulman - Bahrain „Amuse gueule Menü“

Fein abgestimmte Köstlichkeiten und vieles mehr.  
Am Abend servieren wir euch ein Menü der Sonderklasse.  
11 verschiedene Gaumenkitzler, auch Amuse gueule genannt.

**Beginn heute: 18.30**

Gänsestopfleber – Praline in Pumpernickel  
und karamellierte Apfelspalten

~~~~~

Beluga – Grieß – Kuba

Gebackene Grießknödel mit Putenfleisch

~~~~~

Süppchen von der Süßkartoffel

~~~~~

Gegrillte Auberginen mit Sesam

~~~~~

Wolfsbarsch auf roten Linsen

~~~~~

Feigen Sorbet mit Champagner

~~~~~

Lammrücken im Cous Cous – Mantel auf grünen Bohnen

~~~~~

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Zimt und Ingwer

~~~~~

Ziegenkäse in Olivenöl mit reduziertem Sherry - Essig

~~~~~

Mango – Schaum mit Crème de Cacao

~~~~~

Baklava mit marinierten Datteln

**Menü 28,50 Euro**

Änderungen im Menü sind mitunter möglich.



## 13. Tag: Dubai „Farewell“

### Das Hummer Festival im Rossini Restaurant

Um die Reis und die Ereignisse abzurunden, sollten Sie auch  
Ihren Gaumen so richtig verwöhnen. Lassen Sie die vergan-  
genen Tage bei einem unvergesslichen Menü Revue passieren.

Hummertranchen mit Avocadosalsa  
und Krustentierjus

~~~~~

Bisque von kanadischem Hummer

~~~~~

Fangfrisches Seeteufelfilet auf schwarzem Risotto,  
gelbem Paprikaschaum und Schmortomaten

~~~~~

Lychee Sorbet

~~~~~

„Surf and Turf“

Rinderfilet mit einem Lobster - Médaille  
auf getrüffeltem Frühlingslauch

~~~~~

Ananas - Ingwer Lasagne  
mit kreolischer Sauce und einer Zitronengras - Eiscreme

~~~~~

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

**Menü 24,50 Euro**

Änderungen im Menü sind mitunter möglich.

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 09.12. bis 21.12. 2006. Änderungen vorbehalten.



HEUTE

## 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, Carving Workshop, Showkochen  
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 die-bische Elster“ und schließlich „Wilhelm 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: Sharm El Shaik**  
Welcome Dinner im Rossini  
„Das große Champagner - Menü“

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

**Sie können heute am Anreisetag ab 16.00  
direkt im Rossini Restaurant reservieren.**

**Beginn heute: 18.00!**

Weißes Tomatenmousse mit Garnelen - Tatar

*rossini*

Getrübelttes Selleriesüppchen

*rossini*

Steinbuttfilet auf Safrannudeln und Champagnerschäum

*rossini*

Champagner - Basilikum Sorbet

*rossini*

Kalbsfilet im Tramaziner Brotmantel  
mit Estragontomaten und getrübelttem Hummerragoût

*rossini*

Champagnersüppchen mit Cassis Eis  
und einem warmen Mandelkuchlein

*rossini*

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

**Menü 28,50 Euro**

Änderungen im Menü sind mitunter möglich.



**2.Tag: Safaga**  
„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**

Serranoschinken an Melone

*rossini*

Ravioli von der Flugente

*rossini*

Hummer in Tomatengelee mit grünem Spargelsalat

*rossini*

Aromatisches Süppchen vom Frühlingslauch  
parfümiert mit Kürbiskernöl

*rossini*

Dorade auf Vanille - Paprika

*rossini*

Pfirsich Sorbet

*rossini*

Konfitierter Lammrücken  
auf Fenchelpüree und Rosmarinjus

*rossini*

Wachtel mit Stopflebersauce und Trüffel - Gnocchis

*rossini*

Marinierter Stilton auf Radiccio Salat

*rossini*

Plaumenkaltschale mit Mohnmousse

*rossini*

Panna Cotta mit Minz Pesto und Espresso Eis

**Menü 28,50 Euro**

Änderungen im Menü sind mitunter möglich.

**3. Tag: Relaxen auf See**  
„Gewürzmenü“

Kulinarisches Erlebnis aus 1001 Nacht. Mit einem literarischen Vortrag vor dem Dessert von Lektorin Dorine Ali-Kahn

**Beginn heute: 18.30**

Carpaccio vom Seeteufel  
mit Limetten - Koriandervinaigrette

*rossini*

Bisque von iranischem Safran

*rossini*

Riesengarnelen mit Couscous  
auf Raz el Hanout- Schaum

*rossini*

Mit Sternais parfümiertes Granatapfel - Sorbet

*rossini*

Lammrücken in der Pinienkernkruste  
auf leichtem Harissa - Pilaw

*rossini*

Literarischer Vortrag

*rossini*

Kardamomcreme mit Feigen

*rossini*

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

**Menü 24,50 Euro**

Änderungen im Menü sind mitunter möglich.



**4. Tag: Entspannung auf See**  
„The Magic of AIDA“

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

Zartes Kaninchenrückenfilet auf Schalottenkruste  
mit Zimtmouse und altem Portwein

*rossini*

Schaumsüppchen von Zuckerschoten

*rossini*

Riesengarnelen mit schwarzem Risotto,  
Bisqué und Vanille

*rossini*

Sorbet von Campari und Orange

*rossini*

Glacierte Entenbrust auf getrübelttem Rahmwirsing  
und Gnocchi a la romana

*rossini*

Baumkuchenterrine mit Brombeermousse  
an einem Eis von Milkschokolade und Whiskey

*rossini*

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

**Menü 24,50 Euro**

Änderungen im Menü sind mitunter möglich.



## 5. Tag: Entspannen auf See „Romantik Dinner“

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

Carpaccio Classico vom Rind  
mit Pinienkernen

~~~~~

Capuccino von Spinat und Parmesan

~~~~~

Zitronentagiatelle  
mit Riesengarnelen und Salsa verde

~~~~~

Sorbet von Prosecco und Minze

~~~~~

Kalbs – Piccata auf Steinpilzrisotto  
und Petersilienschaum

~~~~~

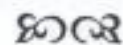
Espressomousse an Rosmarinkirschen  
und Mascarpone - Amarettoeis

~~~~~

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

**Menü 24,50 Euro**

Änderungen im Menü sind mitunter möglich.



## 6. Tag: Erholung auf See „Degustationsmenü“

**Beginn heute: 18.30**

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

Gänsestopfleber-Praline in Pumpernickel  
und karamellisierten Apfelspalten

~~~~~

St. Petersfisch mit Sepia - Tagliatelle

~~~~~

Mediterrane Gemüseterrine in Tomatengellee

~~~~~

Essenz von der Wachtel mit weißem Portwein

~~~~~

St. Petersfisch mit Spinat - Tagliatelle

~~~~~

Limetten – Buttermilch Sorbet

~~~~~

Rinderfilet mit Rotwein - Schalottenkruste

~~~~~

Kaninchen im Kartoffel – Petersilien Mantel

~~~~~

Ziegenkäse – Mousse mit Pinienkernvinaigrette

~~~~~

Consommé von Erdbeeren mit Minz – Panna Cotta

~~~~~

Crème Brûlée von der Passionsfrucht  
mit konfitierten Zitrusfrüchten

**Menü 28,50 Euro**

Änderungen im Menü sind mitunter möglich.

## 7. Tag: Entspannen auf See „Traum und Wirklichkeit“

Genießt ein 7-Gänge Menü im festlichen Ambiente. Unser gut eingespieltes Küchenteam erstellt für euch wahre Freuden für Gaumen und Auge.

Carpaccio von der Jakobsmuschel  
mit einem Kräutersalat und Sauerrahm

~~~~~

Karotten – Ingwer Süppchen

~~~~~

Steinbutt mit Pinienkernkruste und Thymiannudeln

~~~~~

Sorbet von roten Feigen

~~~~~

Gebratene Perlhuhnbrust auf Auberginen – Kaviar  
und einem leichten Schaum von Iberico - Schinken

~~~~~

Duett von Café und Canache mit flüssiger  
Haselnusspraline und Mandarinen - Sorbet

~~~~~

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

**Menü 24,50 Euro**

Änderungen im Menü sind mitunter möglich.



## 8. Tag: Muscat - Oman „Champagner Menü“

Freuen Sie sich auf ein Feuerwerk vielseitiger Genüsse. Die kulinarische Ouvertüre in sieben Akten. Ein Muss für Gourmets!

Gambas a la Plancha mit Tomaten und Chili

~~~~~

Schaum von Hummer und Champagner

~~~~~

Seeteufel in Olivenöl gegart  
und Champagnersauce

~~~~~

Champagner Sorbet

~~~~~

Kalbsfilet und Hummer  
auf Kartoffelmousseline Portweinjus

~~~~~

Lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit marinierten Aprikosen

~~~~~

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

**Menü 28,50 Euro**

Änderungen im Menü sind mitunter möglich.



## 9.Tag: Muscat zweiter Tag Das große „Verkostungsmenü“

Fein abgestimmte Köstlichkeiten und vieles mehr. Am Abend servieren wir euch ein Menü der Sonderklasse. 11 verschiedene Gaumenkitzler, auch Amuse gueule genannt.

**Beginn heute: 18.30**

Saté vom Kaninchenrücken auf Kichererbsen - Salat

~~~~~

Riesengarnele mit Vanille

~~~~~

Mediterrane Gemüseterrine in Tomatengelee

~~~~~

Essenz von der Wachtel mit weißem Portwein

~~~~~

Steinbutt mit Pinienkernkruste und Thymiannudeln

~~~~~

Limetten – Buttermilch Sorbet

~~~~~

Rinderfilet mit Rotwein - Schalottenkruste

~~~~~

Taubenbrust im Kartoffel - Petersilienmantel

~~~~~

Ziegenkäse – Mousse mit Pinienkern - Vinaigrette

~~~~~

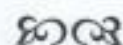
Consomé von Himbeeren mit Panna Cotta

~~~~~

Crème Brûlée von der Passionsfrucht  
mit konfitierten Zitrusfrüchten

**Menü 28,50 Euro**

Änderungen im Menü sind mitunter möglich.



### À-la-Carte

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

#### Vorspeisen

Osietra Kaviar  
wird serviert mit Kartoffelschnee und Crème Fraîche  
56g - 130,00 Euro

Glacierte Entenstopfleber mit Balsamico Äpfeln  
und Portweingelee  
12,00 Euro

~~~~~

Rinderkraftbrühe mit Gemüseperlen  
3,50 Euro

#### Hauptspeisen

Rinderfiletsteak mit Schalottenkruste  
auf Kartoffelmousseline und Pfefferjus  
18,90 Euro

~~~~~

Gebratene halbe Languste mit Thymianschaum  
und hausgemachten Tagliatelle  
19,50 Euro

#### Dessert

Zabaione mit Waldbeeren  
6,50 Euro

~~~~~

Grand Marnier - Parfait im Baumkuchenmantel  
an marinierten Orangen  
6,80 Euro

## 10. Tag: Fujairah „Liebes Dinner“

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

Praline von der Entenleber  
auf Portweingelee

~~~~~

Rote Beete – Süsspchen mit Jakobsmuschel

~~~~~

In Wan – Tan Teig gebackene Garnele  
mit Safran Schaum

~~~~~

Glühwein Sorbet

~~~~~

Rehrücken im Brotmantel  
auf Rahmwirsing mit Cassis - Jus

~~~~~

Espresso Mousse an Rosmarinkirschen  
und Mascarpone - Amarettoeis

~~~~~

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

**Menü 24,50 Euro**

Änderungen im Menü sind mitunter möglich.



## 11. Tag: Abu Dhabi „Genussvolle Momente“

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

Marinierte Scheiben vom Rinderfilet

~~~~~

Selleriesüsspchen mit schwarzem Trüffel

~~~~~

Röllchen von der Rotzunge auf Blattspinat

~~~~~

Limonen – Cava - Sorbet

~~~~~

Mit Morcheln gefüllte Perlhuhnbrust  
auf gerührter Polenta mit Baby Paprika

~~~~~

Geeistes Vanille Parfait  
mit Zimt – Zabaione und Granatapfel

~~~~~

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

**Menü 24,50 Euro**

Änderungen im Menü sind mitunter möglich.



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

[packandgo.web.de](http://packandgo.web.de)

