



Das romantische Fachwerkhaus vor den Toren Hamburgs bietet Gästen auf zwei Etagen ein gemütlich ansprechendes Ambiente. Auch Raucher fühlen sich in einem eigenen Restaurantbereich ausgesprochen willkommen.

RESTAURANT ROSSINI

TOLLES AMBIENTE, toller Wein

Das Rossini in Seevetal-Hittfeld steht für exquisite italienische Küche – seit 15 Jahren bereits. Der Kreis begeisterter Stammgäste ist seitdem kontinuierlich gewachsen. Aus Soltau, Lüneburg und Hamburg kommen die Genießer, die Gastgeberin Julia Kissmann und ihr langjähriges Team mit superben Kreationen aus der italienisch-mediterranen Cucina verwöhnt.

Opulente Kronleuchter, Kunst an den Wänden, Holzbalken, antik anmutende Spiegel, hier eine Magnum-Weinflasche, dort Champagnerkübel und liebevoll arrangierte Accessoires – das Ambiente des zauberhaften Fachwerkhauses vis-à-vis der Mauritiuskirche gibt sich ansprechend und einladend, so richtig zum Wohlfühlen. Auch die familiäre Atmosphäre – viele Mitarbeiter sind schon länger als zehn Jahre im Hause beschäftigt - trägt ihren Teil dazu bei. Das

kulinarische Spektrum reicht von italienischen Klassikern wie Vitello Tonnato und Antipasti nach Art des Hauses über kreative Pastagerichte wie Fettuccine „Frutti di mare“ mit Calamari, Scampi, Vongole und Lachsfilet in Kräuter-Olivenöl oder die saisonal inspirierte Kürbislasagne mit Sauerkraut & Mozzarella gratiniert bis zu vorzüglichen Fleisch- und Fischgerichten wie „Braciola di Maiale“ – gegrilltes Kotelett vom Parma-Schwein (ca. 450g) mit Rucolasalat und Rosmarinkartoffeln oder kross gebratenem Zanderfilet auf Blattspinat mit Selleriepüree und Dijon-Senfsauce. Eine besondere Spezialität sind die Fleischgerichte vom argentinischen Black Angus Rind. Ob als Entrecôte oder Filet serviert, sein leicht nussiger Geschmack ist unvergleichlich.

Darüber hinaus gilt die besondere Aufmerksamkeit der Gastgeberin den italienischen Weinen. Um immer wieder Neues zu entdecken, unternimmt Julia Kissmann zwei- bis dreimal pro Jahr eine Weinreise in die unterschiedlichsten Regionen. Dabei traf sie vor drei Jahren auf Alexander Baron

von Essen, dessen renommierte Weinhandels-gesellschaft auch erstklassige Kreszenzen aus Italien vertreibt. Schon bald entstand die Idee zu einem eigenen Wein. Im Spätsommer 2016 konnten die ersten Flaschen vom „Rossini“ Rot und Weiß geöffnet werden. Der Rote, eine Cuvee aus Primitivo und Cabernet Sauvignon wird in Apulien angebaut. Der Weiße, in dem sich Inzolia-, Garganega- und Grecanicotrauben harmonisch vereinen, stammt aus Sizilien. „Unsere Gäste sind begeistert und ich natürlich auch. So ein eigener Wein wertet unsere Küche nochmals auf. Wer ihn erleben und genießen möchte, hat exklusiv im Rossini die Gelegenheit dazu“, freut sich die Chefin. ■

Gastgeberin: Julia Kissmann
Kirchstraße 28
21218 Seevetal-Hittfeld
Telefon: 0 41 05 / 63 67 70
E-Mail: info@hittfeld-rossini.de
Internet: www.hittfeld-rossini.de
Öffnungszeiten Küche: Montag bis Samstag
ab 17.00 Uhr, Sonntag ab 12.00 Uhr
Kreditkarten: alle außer American Express



Ehrliche cucina italiana, leicht und fein arrangiert: Kalbsfilet mit Pesto, Kartoffelsalat und konfierten Datteltomaten. Seit dem Sommer 2016 kann Julia Kissmanns Weinkarte mit dem eigenen Rot- und Weißwein auftrumpfen. Zwei überaus köstliche Kreszenzen.