

## ITALIENISCHE Lebensart

**O**pulente Kronleuchter, Kunst an den Wänden, Balken, antik anmutende Spiegel, hier eine Magnum-Weinflasche, dort Champagnerkübel und liebevoll arrangierte Accessoires. Schon beim Betreten des Restaurants Rossini spürt man die angenehme Atmosphäre, die ein unvergessliches Erlebnis verspricht. Geschaffen hat das schöne Ambiente die Kauffrau Julia Kissmann. 2002 eröffnete sie in einem Fachwerkhaus in

Seevetal-Hittfeld südlich von Hamburg ihren Genusstempel und machte daraus eine Adresse, die heute weit über die Grenzen des pittoresken Örtchens hinaus bekannt ist und selbst internationale Gäste aus der Hansestadt nach Hittfeld lockt.

150 Plätze bietet die HanseatIn ihren Gästen auf zwei Etagen und für alle, die es immer noch nicht lassen können, befindet sich im ersten Stock im Séparée auch eine gemütliche Raucher-Lounge. Die Küche überzeugt mit italienisch-mediterranen Kreationen: zum Beispiel mit Milanesse vom Kalb mit getrüffelten Parmesan-Pommes, Scampi in feiner Tomaten-Sah-

nesauce oder mit einem honigglasierten Lachsfilet, zu dem Gurkensalat, Sellerie-Kartoffelpüree und ein pikantes Pinienkern-Pesto gereicht werden. Fleischliebhaber genießen ein saftiges Bistecca di manzo. „Wir verwenden ausschließlich Fleisch von Rindern aus Südamerika, die die letzten hundert Tage mit Weizen gefüttert wurden. Das verleiht dem Fleisch eine besonders weiche Konsistenz und einen leicht nussigen Geschmack“, erklärt Julia Kissmann und ergänzt: „Viele unserer Produkte beziehen wir bei Lafina. Das traditionsreiche Familienunternehmen steht für Nachhaltigkeit, Umweltbewusstsein und eine Top-Qualität. Die Rinder werden

Mit sehr viel Geschmack hat Julia Kissmann ihr Restaurant eingerichtet.





artgerecht auf der eigenen Farm in Uruguay gezüchtet.“

Eine weitere Spezialität im Restaurant Rossini sind Krustentiere. Unbedingt probieren sollte man auch die hausgemachten Desserts. Das Schoko-Soufflé ist wunderbar leicht und der warme Topfenknödel mit Zwetschgen und Vanilleeis jede kulinarische Sünde wert.

Um den Weinkeller kümmert sich die Chefin höchstpersönlich: „Wir bieten ausschließlich italienische Weine an, lassen eine eigene Selektion in Italien abfüllen, eine Bianco-Cuvée, die unsere Gäste sehr schätzen.“ Und dann lobt sie noch ihre Mitarbeiter: „Mein italienisches Team und

ich arbeiten seit der Eröffnung zusammen. Ich kann mich hundertprozentig auf alle verlassen.“

Das Restaurant ist natürlich auch die geeignete Location für Familienfeiern oder Firmen-Events. An warmen Tagen kann man sich auf der Sonnenterrasse verwöhnen lassen. ■

*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: 12.00 – 22.00 Uhr*

*Kreditkarten: alle außer Amex*

Mango-Mascarpone-Törtchen mit Amaretto-Kokos-Sauce.

Unten: Edlen „Tropfen“ bietet die attraktive Gastgeberin eine perfekte Bühne.

