



Gutes aus Grimmen

In der SOS-Dorfcommunity in Grimmen fühlen sich in diesem Jahr viele Gänse wohl. Und natürlich auch die Kühe, die Joghurt, Käse und Skyr für das Restaurant Rossi liefern. **Seite 2**

Berliner Aperitif-Kultur

Mit einem erlesenen Wermut oder dem ungewöhnlichen Tête-à-tête von Wodka und Earl Grey-Tee läuten die Aperitifs im Restaurant Rossi ganz entspannt den Feierabend ein. **Seite 6**

Botschaft für Kinder

SOS-Kinderdorf lässt die junge Generation gerne mitreden. In der Botschaft für Kinder gelingt das bei den unterschiedlichsten Veranstaltungen. **Seite 8**

Liebe Gäste,

wer hat an der Uhr gedreht? Das fragen wir uns manchmal, wenn wir sehen, dass das Hotel Rossi bereits auf zwei erfolgreiche Jahre zurückblicken kann. Besonders stolz sind wir auf unsere gelungene Inklusionsarbeit. Denn fast alle Mitarbeiter*innen mit Beeinträchtigung, die im Sommer 2017 angefangen haben, gehören auch heute noch zum Rossi-Team. Wir sind überzeugt, dass vor allem die Bereitschaft, voneinander lernen zu wollen, diesen Erfolg ausmacht. Mehr dazu erfahren Sie auch im nebenstehenden Artikel über Inklusion. Darüber hinaus haben wir noch viele weitere interessante Themen für Sie: Stoßen Sie auf die neue Berliner Aperitif-Kultur an oder erfahren Sie, warum unser Haus auch Botschaft für Kinder heißt. Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind.

Ihr Rossi-Team



GESICHTER DES HAUSES

Jennifer arbeitet als Küchenhilfe im Hotel Rossi und ist mittlerweile eine Expertin im Vorbereiten des Frühstücksbuffets.

„Am liebsten richte ich die Käseplatten an. Ich finde es schön, dass ich hier selbst kreativ sein darf beim Dekorieren. Ich freue mich sehr, wenn unsere Gäste das Frühstück genießen.“



Miteinander Together

„Miteinander“ ist auch im Berliner Hotel Rossi in der Botschaft für Kinder das verbindende Zauberwort. Seit vielen Jahren engagiert sich SOS-Kinderdorf für Menschen mit körperlicher, geistiger oder psychischer Beeinträchtigung. Inklusionsarbeit ist also nichts Neues für SOS-Kinderdorf. Und dennoch hat der Verein Neuland betreten – das Hotel Rossi ist der erste Inklusionsbetrieb von SOS-Kinderdorf, in dem Menschen mit Beeinträchtigung eine Stelle auf dem ersten Arbeitsmarkt erhalten und damit ein unabhängiges Leben führen können. Viele unserer Mitarbeiter*innen haben ein Handicap und arbeiten

mit den weiteren Kolleg*innen gleichberechtigt zusammen, da ist Kommunikation das „A und O“. Da im Hotelteam auch einige Mitarbeiter*innen mit Hörbeeinträchtigung arbeiten, werden z. B. Gebärdensprachkurse angeboten, die in allen Teams auf großes Interesse stoßen.

„Together“ – this is the magical word at hotel Rossi, which is located in the building named „embassy for children“. SOS-Kinderdorf already has a lot of experience in supporting people with handicap. However, owning and running a hotel with people with and without handicap is definitely a new and important milestone in its history. Many employees of the hotel have a mental or physical handicap. They are given the chance to work on equal terms with other colleagues on the first labor market. Communication is key. ■

Dear guests, how time flies! We look back on two fantastic years of our hotel Rossi. We are especially proud of the fact how successful we included our handicapped colleagues. Since the opening in July 2017 almost all of our team members with handicap are still with us. This is mainly based in the willingness of all to learn from each other every single day. Enjoy reading! We are happy to have you with us.

Your Rossi-Team

BUSINESS LUNCH

Nehmen Sie sich eine Auszeit in der Mittagspause zwischen 12 und 14 Uhr und genießen Sie das täglich wechselnde Mittagsgeschicht. *We invite you to our daily business lunch (12 am – 2 pm) when our chef creates delicious dishes with regional and seasonal products.*



DAS AZUBI-GERICHT

wird von den Auszubildenden des SOS-Kinderdorf Berlin zubereitet und ist immer ein vegetarisches Gericht. *The „Azubi-Gericht“ is prepared by the trainees of the SOS-Kinderdorf Berlin and always vegetarian.*

Eine Initiative von





Gans entspannt, *happy geese*.

In der SOS-Dorfgemeinschaft Grimmen-Hohenwieden werden derzeit über 100 erwachsene Menschen betreut, die bereits seit ihrer Kindheit Beeinträchtigungen im Denken und Lernen haben. Sie üben eine berufliche Tätigkeit aus und werden bei der Berufsausbildung ebenso wie bei der Findung eines geeigneten Arbeitsplatzes in den Werkstätten unterstützt.

bezieht sehr gerne Produkte aus der SOS-Schwester-Einrichtung. So werden unsere Frühstückseier, Käse sowie andere Molkereiprodukte und viele Kräuter und Gemüse wöchentlich in allerbesten Demeter-Qualität aus der Dorfgemeinschaft ins Rossi gebracht. Zum Ende dieses Jahres machen sich ganz besondere Delikatessen auf den Weg aus Grimmen zu uns: 80 schwere weiße Bio-Gänse.

es Getreidekörner und frisches Obst und Gemüse. Tagsüber Sonne, nachts geschützt und warm im Stall, kein Stress, keine kupierten Schnäbel, keine grausame Zwangsmast. Das Zielgewicht von etwa vier bis fünf Kilo wird nach gut 20-wöchiger Mastzeit ganz entspannt erreicht sein und somit können Sie pünktlich zu Ihrer Weihnachtsfeier im Rossi mit bestem Gewissen in den Genuss einer frischen und geschmackvollen Gans kommen.



More than 100 people with handicap live in the SOS-village community in Grimmen-Hohenwieden in the north of Germany. Living in an assisted community they work in various fields such as agriculture, gardening, cheese making, woodworking, weaving and in an ecological shop and café. All these locally produced goods are consumed by the residents of the community and are also sold regionally and nationally. Hotel Rossi is one of the community's clients and buys as many products as possible from Grimmen, among others the hotel's breakfast eggs, cheese and other dairy products as well as seasonal vegetables and herbs, all in Demeter quality.

By the end of the year a very special delicacy will be on its way to us: 80 big white geese! In July this years geese were brought to Grimmen from an ecological hatchery. In Grimmen's 2500 m² big meadows they can walk around freely, relax and eat under fruit trees. No stress, no broken beaks, no mass production – instead, these geese are served the best food, among others cereal grains, fresh fruits and vegetables. They enjoy fresh air and during the night they are protected in a warm stable. After around 20 weeks they will have the perfect weight of 4 to 5 kg before brought to hotel Rossi.

Our kitchen team then cooks a delicious Christmas dinner with freshly prepared roasted goose and looks forward to welcoming you with your family or colleagues. ■

Insgesamt bietet der Ort im Norden Mecklenburg-Vorpommerns neun verschiedene Arbeitsfelder für die betreuten Bewohner*innen: Landwirtschaft, Gärtnerei, Dorfmeisterei, Hofkäserei, Holzwerkstatt, Weberei, Hauswirtschaft, Bioladen und Café. Alle dort erzeugten Produkte dienen der eigenen Versorgung oder werden sowohl regional als auch überregional vermarktet. Das Restaurant Rossi

Da Baden, Gründeln und Fressen allerdings viel Zeit kostet, die sich Bio-Gänse auch reichlich nehmen dürfen, werden sie erst pünktlich Ende November bei uns eintreffen. Im Juli sind die Tiere aus einer Bio-Brüterei in ihr neues Gehege, mit 2500 m² Auslaufwiese unter jungen und alten Obstbäumen, gezogen und können dort artgerecht schnattern. Die Wiese bietet das beste Futter, zusätzlich gibt



DER GÄNSEABEND IM ROSSI

Vorweihnachtszeit ist Gänsezeit: Am Dienstag, den 3.12.2019 ab 17.30 Uhr lädt das Hotel Rossi gemeinsam mit den Auszubildenden (Gastronomie) des SOS-Kinderdorf Berlin wieder zum traditionellen Menü rund ums Federvieh ein. Anmeldungen willkommen!

Every year hotel Rossi invites to a traditional menu with roasted goose in collaboration with the SOS-trainees. This year it takes place on 3rd of December 2019 from 5.30 pm on.

IHRE FEIER IM HOTEL ROSSI

Unser Restaurant mit seiner tollen Sonnenterrasse bietet den idealen Rahmen für Ihre Firmen- oder Familienfeier. Ob edles 3-Gänge-Menü oder gemütliches BBQ-Buffer – bei uns sind Sie zu jedem Anlass in den besten Händen. Sprechen Sie uns gerne an!

We are happy to host your business or family party in our restaurant or on our beautiful terrace.



GETRÄNKE | DRINKS

WASSER UND SOFTGETRÄNKE

Water and soft drinks

STAATLICH FACHINGEN GOURMET	0,25 l	2,80 €
Naturell, Medium <i>still, medium</i>	0,75 l	5,00 €

SÄFTE VON GRANINI | Juices from Granini

Verschiedene Sorten:	0,2 l	2,90 €
Ananassaft <i>Pineapple</i>	0,3 l	3,30 €
Apfelsaft klar <i>Apple</i>		
Bananen-Nektar <i>Banana</i>		
Cranberry-Nektar <i>Cranberry</i>		
Grapefruitsaft <i>Grapefruit</i>		
Kirsch-Nektar <i>Cherry</i>		
Mango-Fruchtsaft <i>Mango</i>		
Maracuja-Nektar <i>Maracuja</i>		
Orangensaft <i>Orange</i>		
Pfirsich-Nektar <i>Peach</i>		
Rhabarber-Nektar <i>Rhubarb</i>		

Alle Sorten sind auch als Schorle 0,3 l 3,30 € erhältlich.

Do it the German way and try the juices with sparkling water – it is super refreshing!

AFRI COLA	0,2 l	3,00 €
Klassik ^{1,9} oder zuckerfrei ^{1,9,11} <i>classic or sugarfree</i>		

BLUNA LIMONADE	0,2 l	3,00 €
Orange ^{1,3} oder Zitrone ³ <i>orange or lemon</i>		

TYPISCH BERLIN | Typical Berlin:

THOMAS HENRY ^{3,10}

Verschiedene Sorten:	0,2 l	3,10 €
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Spicy Ginger		

KREUZBÄR	0,33 l	3,30 €
Fassbrause mit Koffein ⁹ <i>Barrel-sherbet with caffeine</i>		

BIER ^{A1, A2}

Beer

BERLINER PILSENER	0,3 l	3,00 €
Vom Fass <i>on tap</i>	0,5 l	4,00 €

LEMKE BERLIN – CRAFT BEER	0,33 l	3,90 €
---------------------------	--------	--------

Verschiedene Sorten:

Bohemian Pilsener		
030 Pale Ale		
Original Wiener Lager		
Spree Coast IPA	0,33 l	4,10 €

SCHNEIDER WEISSE | *weiss beer*

Verschiedene Sorten:	0,5 l	4,00 €
Hefeweizen hell		
Hefeweizen Original		
Kristall		
Hefeweizen alkoholfrei		

KÖSTRITZER SCHWARZBIER		
<i>dark brew</i> 0,33 l	3,00 €	

JEVER FUN Alkoholfrei <i>non alc.</i>		
0,33 l	3,00 €	



ZUSATZSTOFFE / additives

- 1 enthält Farbstoff | *contains colorants*
- 2 enthält Konservierungsmittel | *contains preservatives*
- 3 mit Antioxidationsmittel Ascorbinsäure | *with Antioxidans ascorbic acid*
- 4 Geschmacksverstärker | *flavor enhancers*
- 9 Koffein | *caffeine*
- 10 Chininhaltig | *contains quinine*
- 11 Süßungsmittel | *sweetener*

- 12 enthält eine Phenylalaninquelle | *contains phenylalanine*
- 14 mit Taurin | *with taurine*

ALLERGENE / allergens

- A1 enthält Gluten aus Weizen | *contains gluten from wheat*
- A2 enthält Gluten aus Gerste | *contains gluten from barley*
- A3 enthält Laktose | *contains lactose*
- A4 enthält Sulfite | *contains sulphites*



HEISS | HOT

HEISSGETRÄNKE

Hot beverages

Wir beziehen unseren Kaffee von der Berliner Kaffeerösterei „Coffee Circle“. Coffee Circle vereint die Liebe zum Kaffee mit der Liebe zu den Menschen, die ihn anbauen. Jährlich reisen sie durch die Länder Äthiopien und Kolumbien, auf der Suche nach der besten Ernte und persönlichen Beziehungen zu den Menschen vor Ort. Durch den direkten Handel werden gerechte Einkaufspreise und höchste Qualität garantiert. Zudem fließt ein Euro pro verkauften Kilo Kaffee in Projekte vor Ort, bei denen es u. a. um Bildung und Trinkwasser geht.

We get our coffee from "Coffee Circle". These Berlin-based coffee roasters combine their love for coffee with the love for the people who produce it. They travel frequently to Colombia and Ethiopia in order to get the best crop and to enhance the relationship to the local people. Thanks to direct trading, they guarantee fair prices and best quality. On top, with every kilo coffee sold they support local projects related to education and drinking water.

TASSE KAFFEE ⁹ <i>cup of coffee</i>	2,90 €
MILCHKAFFEE ^{A3,9} <i>white coffee</i>	3,10 €
CAPPUCCINO ^{A3,9}	3,10 €
ESPRESSO ⁹	2,40 €
LATTE MACCHIATO ^{A3,9}	3,50 €
LATTE MACCHIATO ^{A3,9} aromatisiert mit Vanille, Haselnuss, Karamell oder Mandel <i>flavours: vanilla, hazelnut, caramel, almond</i>	3,80 €
TRINK MEER TEE ⁹ (Trink Meer Tea) Verschiedene Sorten: Schwarz, grün, Kräuter oder Früchte <i>black tea, green tea, herbal tea, different flavors</i>	4,20 €
HEISSE SCHOKOLADE ^{A3} <i>hot chocolate</i>	2,90 €

HEISSES KALT INTERPRETIERT

Hot beverages served ice cold

EISKAFFEE ^{A3,9} <i>iced coffee</i>	3,90 €
EISKAFFEE MIT SAHNE ^{A3,9} <i>iced coffee with cream</i>	4,20 €
EISSCHOKOLADE ^{A3} <i>chocolate on ice</i>	3,90 €
EISSCHOKOLADE MIT SAHNE ^{A3} <i>chocolate on ice with cream</i>	4,20 €
EISTEE ^{1,9} Verschiedene Sorten: Wassermelone Pfirsich <i>Icetea, flavor: watermelon or peach</i>	3,90 €





W E I N | W I N E

SEKT | CHAMPAGNER ^{A4}

Sparkling wine or champagne

SCHLOSS RHEINBERG, trocken dry	0,1 l	3,50 €
	0,75 l	22,50 €

CHAMPAGNER, Alfred Gratien Brut; Classique	0,75 l	79,00 €
--	--------	---------



WEISSWEIN ^{A4}

White Wine

WEISSWEINSCHORLE, SPRITZER	0,2 l	4,40 €
----------------------------	-------	--------

White wine with sparkling water

GRAUER BURGUNDER	0,2 l	4,90 €
Qualitätswein, trocken dry	0,75 l	18,00 €

Vollmundig und rund, passt zu vielen Speisen durch seine Ausgewogenheit, feine Fruchtaromen.

This full-bodied wine is the perfect fit to many dishes thanks to its right balance of fine fruit flavors.

50 ° RIESLING	0,2 l	5,20 €
Qualitätswein, trocken dry	0,75 l	19,50 €

LWG Johannisberger Weinvertrieb KG

Ein filigraner, erfrischender Riesling mit Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und hellem Steinobst, mit einem Hauch von blumigen Noten.

A delicate, refreshing Riesling with flavors of green apple, citrus fruits and slight bloomy notes.

TAPPS WEISS ^{A4}	0,2 l	5,80 €
Qualitätswein, trocken dry	0,75 l	20,50 €

Cuveé aus Müller Thurgau, Muskateller & Sauvignon Blanc

Animierende Aromen von frischen Weintrauben, Blüten, Cassis und verblühenden Rosen finden sich im Bukett. Aromatisch und leicht im Geschmack.

An easy and aromatic wine in which you find stimulating flavors of fresh grapes, blossoms, cassis and roses in the bouquet.

ROSÉ- & ROTWEIN ^{A4}

Rosé wine and red wine

TAPPS ROSÉ	0,2 l	5,80 €
Qualitätswein, trocken dry	0,75 l	20,50 €

Cuveé aus Saint Laurent, Syrah, Merlot & Cabernet Franc

Gut gekühlt sorgen aromatische Rebsorten in der Cuveé für schnelle Linderung des Durstgefühls. Ein angenehmes Prickeln umspült die Zunge und im Finale begeistert dieser Rosé durch einen milden Kick.

Served ice cold these aromatic grape variety quenches your thirst on a warm summer day. In the beginning you feel a light tingly on your tongue finished by a gentle kick.

50° PINOT NOIR	0,2 l	4,90 €
Qualitätswein, Rheinhessen, trocken dry	0,75 l	18,00 €

Helles Rubinrot – ein fruchtiger Pinot Noir mit Aromen von Brombeere und Hagebutte, im Abgang etwas Pflaumenmarmelade und Pfeffer. Der Wein besitzt einen vollen Körper und ist dennoch leicht am Gaumen.

This fruity, bright ruby red Pinot Noir with flavors of blackberry and rose hips stands out with its nuances of plum jam and pepper in the end. It is a strong and full-bodied wine, yet very light on the palate.

TAPPS ROT	0,2 l	5,80 €
Qualitätswein, trocken dry	0,75 l	20,50 €

Cuveé aus Saint Laurent & Merlot

Eine Cuveé aus Saint Laurent und Merlot. Harmonisch mit viel Frucht von Brombeeren und saftigen Kirschen. Weich und rund passt er zu Fisch und hellem Fleisch.

A cuvée of Saint Laurent and Merlot. A harmonic combination of lots of tasty fruits such as blackberry and cherry. A soft and pleasant wine that fits perfectly to fish and white meat.

WEINGUT DAUTEL, LEMBERGER	0,2 l	6,80 €
Gutswein, trocken dry	0,75 l	23,80 €

Intensiver Geruch nach Sauerkirsche, Cassis und Brombeere, leichte Vanillernote, frischer und saftiger Auftakt mit Aromen von dunklen Beeren, unterlegt mit einer animierenden Säure und zarterherben Gerbstoffen.

Intense smell of cassis, sour cherry and black berry and nuances of fine vanilla. A fresh and fruity start in the mouth, followed by stimulating, natural acidity and slightly bitter tannins.

GERNE EMPFIEHLT IHNEN UNSER SERVICE-TEAM DEN AKTUELLEN WEIN DES MONATS.

Our service team is happy to recommend you the current wine of the month.



Dolce Vita

Von den Italienern lernen, heißt genießen lernen!
Ein Gespräch über die schönste Zeit des Tages.

How to live the Italian lifestyle of "dolce vita" – a conversation about the best time of the day.



Rossi-Style". Die Grundlage für diesen Aperitif bildet der außergewöhnlich feine Tee-Vodka. Durch unsere Interpretation mit frischem Basilikum, schwarzem Pfeffer und Thomas Henry Spicy Ginger entfaltet sich ein sehr frisches und abwechslungsreiches Geschmackserlebnis, das einfach besonders ist.

Call it coincidence or not that the name of our hotel, named after its most important donor, Mrs. Rossi, means red in Italian – red, like the sunset sky, for example. What we know for sure is that the Italian ritual of having an "aperitivo" has become very popular in Berlin's after work culture. We talked to Matthias König, manager of Hotel Rossi's restaurant, about this new tradition of #deutschevita and the special drink he has created for our guests.

Ob es nun Zufall oder Vorsehung ist, dass der Name der Großspenderin und Namensgeberin des Hotels, Frau Rossi, in Italien „Rot“ bedeutet – etwa so rot wie der Abendhimmel – können wir nur mutmaßen. Sicher ist aber, dass das italienische Ritual des „Aperitivo“ Einzug in die Berliner Feierabend-Kultur hält und immer mehr unserer Gäste diese schöne „Abenderöffnungs-Zeremonie“ in ihren Alltag integrieren. Der magenöffnende Aperitif schafft einen harmonischen Übergang zwischen Arbeit und Freizeit und sorgt durch sein besonderes Flair und gute Zutaten für genussvolle Entspannung.

Serviceleiter Matthias König, u. a. verantwortlich für die Gestaltung des Getränkeangebotes, sprach mit uns über die schöne Tradition der neuen #deutschevita:

Bevorzugen unsere Gäste eher das traditionelle Feierabend-Bierchen oder ist der Aperitif auch im Restaurant Rossi mittlerweile ein wichtiger Bestandteil des Feierabends für sie geworden?
Wir spüren seit einiger Zeit einen deutlichen Trend unter unseren Gäste, den leichten und appetitanregenden Aperitif auf unserer Sommerterrasse zu genießen. Oft nutzen unsere Hotelgäste oder auch Tagungs- und Restaurantgäste diese schöne Zeit des Tages, um die Anstrengungen ihres Arbeitstages

oder des Stadtrundgangs zu reflektieren und sich auf die entspannenden, abendlichen Stunden einzustimmen.

Wann ist die traditionelle Aperitif-Zeit?

Das ist natürlich flexibel, aber meist wird zum klassischen Feierabend gegen 16 oder 17 Uhr gestartet.

Gibt es auch leichte Snacks zu der Zeit, um das appetitanregende Getränk stimmig zu begleiten?

Einige Angebote aus unserer neuen Speisekarte eignen sich sehr gut als leichte Begleitung zu einem Aperitif. Insbesondere sind die Quinoa-Bowl und der hausgebeizte Lachs aus dem Bereich „Fit und Vital“ hervorzuheben. Aber auch klassische Aperitif-Snacks, wie beispielsweise Oliven, halten wir natürlich sehr gern bereit.

Gibt es einen Rossi-Signature-Aperitif?

Passend zu unserem Anspruch, mit hochwertigen und regionalen Produkten zu arbeiten, haben wir uns mit „Belsazar“ für einen sehr erstklassigen, regionalen Wermut entschieden. Wir verfeinern den „Belsazar“ mit Tonic und frischen saisonalen Früchten oder klassisch mit unserem spritzigem Haussekt als feine Alternative zu bekannten Spritz-Varianten. Wenn ein Gast Lust auf etwas ganz Besonderes hat, empfehle ich sehr gern auch unseren „KAKUZO

In your opinion, Matthias, do your guests prefer the typical German "Feierabendbier" (after work beer) or have you noticed a trend towards the new aperitif-culture?

We definitely have more and more guests asking for an aperitif. Especially those sitting on our beautiful sun terrace would like to enjoy a light, appetizing drink. For them the aperitif is the perfect way to finish a hard-working day full of meetings or an exhausting day of sightseeing in Berlin and prepare themselves for a relaxed evening and a delicious dinner.

What time does the aperitif traditionally start?

This is obviously an individual choice, however, usually it starts around 4 – 5 pm.

Do you offer light snacks that can be accompanied with an appetizing drink?

Sure. Some dishes of our new menu fit perfectly. For example the Quinoa Bowl or the homemade pickled salmon from the section „Fit and Vital“. Obviously, we also have classic appetizers such as olives.

Do you have a Rossi Signature Aperitif?

If one is keen on trying something really special, I usually recommend the "Kakuzo Rossi-Style". This aperitif is based on a delicious tea-vodka. Our interpretation of fresh basil, black pepper and Thomas Henry Spicy Ginger makes it an ultimate flavor experience! ■



A P E R I T I F | A P E R I T I F

BELSAZAR WERMUT

Belsazar Vermouth



Mit Belsazar genießen Sie südbadisch-berlinerische Crossovers: feinste Wermuts und Aperitifs. Erleben Sie bei uns die spannende Welt der Wermuts!

With Belsazar you enjoy a mix of South-Baden – Berlin crossover: finest vermouths and aperitifs. Discover the exciting world of vermouth with us!

Wir empfehlen | *We recommend:*

BELSAZAR ROSÉ ^{A4} mit Tonic ^{3,10}
0,2 l 6,50 €

Diesen erfrischenden Aperitif servieren wir mit Eis und Früchten der Saison.

A refreshing Aperitif served on ice and seasonal fruits.

BELSAZAR SPRITZ ^{A4}
0,1 l 5,20 €

Eine wunderbare Alternative zu bekannten Spritz-Varianten. Blutorange, rote Äpfel, Johannisbeeren & Himbeeren runden diesen ab, der mit unserem erfrischenden Haussekt aufgefüllt wird.

A fantastic alternative to the well-known Spritz-varieties. We serve this charming vermouth with strong flavors of blood orange, red apple, cassis and raspberry with our sparkling house wine – obviously on ice!

KAKUZO – EARL GREY

Tea infused Vodka

Es beginnt mit Tee: Sorgfältig ausgewählte Sorten aus Japan, China und Indien bilden die Basis dieses einzigartigen Earl Grey Blend. Dann kommt der Wodka: Achtsam gefiltert, mehrfach destilliert und besonders weich – so entsteht der einzigartige Geschmack von Kakuzo.

It all starts with tea: carefully selected teas from Japan, China and India are the base of this unique Earl Grey Blend. Followed by a smooth Wodka: Carefully filtered and distilled several times. The result is the exceptional and unique Kakuzo.

Wir empfehlen | *We recommend:*

KAKUZO „Rossi Style“ ^{3,9,10}
0,4 l 7,50 €

5 cl Kakuzo Wodka, frisches Basilikum, Pfeffer & Thomas Henry Spicy Ginger

5 cl Kakuzo Vodka, fresh basil, pepper & Thomas Henry Spicy Ginger



BUDIKE WEISSE

Budike Weisse

Schon seit dem 16. Jahrhundert tranken die Berliner gerne ihre „Weisse“. Der Wirt, Budiker genannt, schenkte bis ins frühe 19. Jahrhundert die Berliner Weisse aus, ein leichtes Bier aus Weizen- und Gerstenmalz, dem ein streng geheimer Cocktail aus wilden Hefen seinen süß-säuerlichen



Geschmack verlieh. In den 1920er Jahren verlor die Weisse an Bedeutung und das Berliner Pils wurde zu „dem“ Berliner Bier. Zu Beginn des 21. Jahrhunderts feierte die Berliner Weisse ihr Comeback und wurde von der Berliner Craft Beer Szene erfolgreich wiederbelebt.

Since the 16th century the inhabitants of Berlin have been drinking their „Weisse“. Berlin barkeepers, called „Budiker“, were serving it till the early 19th century. It is a soft beer made of wheat and barley malt, added by a secret cocktail of wild yeast, giving it its special, sweet and sour flavor. In the 1920s the „Weisse“ became less important and the Berliner Pils was from now on considered as the „real“ beer. It was in the beginning of the 21st century when the Berliner Weisse celebrated its comeback and was successfully reinvented by Berlin's local craft beer industry.

LEMKE BUDIKE WEISSE ^{A1, A2}
0,33 l 3,80 €

BERLINER WEISSE ^{A1, A2, 10}
0,3 l 4,10 €

Himbeer oder Waldmeister
Raspberry or Waldmeister



Engagiert. Engaged.

**Mitdenken, Mitreden,
Mitmachen!**

*The embassy for children –
A place for participation.*



In der Botschaft für Kinder können junge Menschen ihre Anliegen in die gesellschaftliche und politische Diskussion einbringen. Damit wird insbesondere benachteiligten Kindern und Jugendlichen eine Stimme gegeben. Beteiligung ist eine wichtige Säule der Arbeit von SOS-Kinderdorf. Parlamentarische Abende, bundes- und landespolitische Frühstücke, die Tagungen des Kinder- und Jugendrats und das Festival der Kinderrechte finden in der Botschaft für Kinder statt. Aber auch die Jugend-Politik-Tage und Workshops wie zum Beispiel „Reden ist keine Kunst“ bieten die Gelegenheit, junge Menschen genau diese

Beteiligungsmomente spüren zu lassen. Die Veranstaltungsformate geben außerdem Vertreter*innen aus Politik und Gesellschaft die Chance, mit Kindern und Jugendlichen aus SOS-Einrichtungen in den Dialog zu treten. Bundesministerin für Familie, Senioren, Frauen und Jugend, Dr. Franziska Giffey, begrüßte bei ihrem Besuch in der Botschaft für Kinder die Gäste mit den schönen Worten:

„Kinder brauchen starke Partner, die für ihre Rechte in der Gesellschaft und in der Politik eintreten. Partner wie das SOS-Kinderdorf.“

At the embassy for children, young people can bring their concerns forward to the social and political discussion. The embassy for children offers events such as parliamentary evenings, political breakfasts as well as the “Festival of Children’s Rights”. Formats like the “Youth Policy Days” and workshops such as „Speech is not an art” make young people feel engaged. These also give representatives from politics and society the chance to enter into dialogue with children and adolescents from SOS-institutions as for example the Federal Minister for Family Affairs, Dr. Franziska Giffey. ■

IMPRESSUM

Herausgeber: Botschaft für Kinder gGmbH,
Renatastraße 77, 80639 München
Redaktion: Botschaft für Kinder gGmbH;

Fotos: SOS-Kinderdorf e.V., SOS-Dorfge-
meinschaft Grimmen, Stefan Abtmeyer (4), Matthias
Jankowiak, Maurice Ressel, Steven Ritzer

Gestaltung: Caroline Gärtner, www.pluscberlin.de

© August 2019 Botschaft für Kinder gGmbH

Namen und Abbildungen von Personen können
aus persönlichkeitsrechtlichen Gründen
verändert worden sein.



Hotel Rossi Mitten in Berlin

Genießen Sie den Service
in unserem inklusiven Hotel
und unterstützen Sie die
Teilhabe von Menschen mit
Beeinträchtigung.

Das Hotel Rossi verfügt über 28 Zimmer für bis zu 50 Gäste. Die Rezeption ist 24-Stunden für Sie da. Das Restaurant Rossi ist täglich von 7.00 bis 21.30 Uhr geöffnet.

Ausschlafen und danach ausgiebig frühstücken im Restaurant Rossi? Gute Idee! Unsere Sonnenterrasse ist aber auch bestens geeignet für ein Mittag- oder Abendessen. Oder wie wär's mit einem spritzigen Aperitif?



Für Ihre Veranstaltung können wir Ihnen sowohl unseren 210 m² großen und variabel teilbaren Freiraum für bis zu 199 Gäste, als auch unsere drei kleineren Tagungsräume MUCKS, MÄUSCHEN und / oder STILL anbieten.



Hotel Rossi · Lehrter Straße 66 · 10557 Berlin
+49 (0)30 - 330 993 800
reservierung@hotel-rossi.de
www.hotel-rossi.de

www.facebook.com/HotelRossiBerlin
www.instagram.com/hotel.rossi



HOTEL · RESTAURANT · TAGUNGSZENTRUM

Eine Initiative von

