



Amaroso

**Herzlich willkommen im Restaurant AMAROSO,
Ihrem Treffpunkt im Holiday Inn Düsseldorf-Neuss**

Welcome to the AMAROSO – your gathering place at the Holiday Inn Düsseldorf-Neuss

**Wir haben sorgfältig für Sie ausgewählt und hoffen, auch für Sie ist das Richtige dabei!
Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Amaroso Team.**

We've carefully selected the items on our menu to cater to a variety of tastes.

Enjoy your meal - guten Appetit! Your Amaroso team



Brille vergessen? Wir halten Lesehilfen in den gängigen Sehstärken für Sie bereit.

Forgot your glasses? We have reading glasses in a variety of prescription strengths available for your use.

**Wir verarbeiten ausschließlich frische, überwiegend regionale Lebensmittel,
und verwenden zertifizierte Produkte nach:**

We use only fresh, mostly regional foods, and take care to use fair trade and organic products certified by:



**Kennzeichnung von Zusatzstoffen
List of additives**

1	=	Farbstoff / food coloring
2	=	Konservierungsstoff, konserviert / preservatives, preserved
4	=	mit Phosphat / phosphates
5	=	geschwefelt / sulfur
6	=	mit Antioxidationsmittel / antioxidants
7	=	geschwärzt / blackened
8	=	mit Geschmacksverstärker / flavor enhancers
9	=	mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n) / sugars and sweeteners
10	=	chininhaltig / contains quinine
11	=	koffeinhaltig / contains caffeine
12	=	enthält eine Phenylalaninquelle / contains a source of phenylalanine
23	=	Nitritpökelsalz / nitrate pickling salt
25	=	Säuerungsmittel / souring additive

**Kennzeichnung von Allergenen
List of allergens**

A	=	Weizen / wheat-Gluten / gluten	H	=	Erdnüsse / peanuts
A1	=	Gerste / barley-Gluten / gluten	I	=	Milch / milk
B	=	Sellerie / celery	J	=	Schwefel / sulpheric
C	=	Krebstiere / shellfish	K	=	Soja / soy
E	=	Fisch / fish	M	=	Eier / eggs
F	=	Senf / mustard	N	=	Weichtiere / molluscs
G	=	Sesam / sesame	O	=	Sulfite / Sulfit

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und 19 % MwSt / All prices include tip and 19% VAT

Suppen / Soups

Düsseldorfer Senfrahmsuppe (A,B,E,O,I)

Düsseldorf mustard cream soup with smoked salmon strips (A,B,F,I,O)

€ 7,50

Vorspeisen / Starters

gebackenes Brot, 3erlei Dips (A,A1,I,O,M,F)

baked bread, 3 kinds of dips (A,A1,I,O,M,F)

€ 4,50

5 gebratene Garnelen, Knoblauch, frische Kräuter, Zitrone, Aioli und geröstetem Baguette (C,I,O,F,M)

5 fried prawns, Garlic, fresh herbs, lemon ,aioli and roasted baguette (C,I,O,F,M)

€ 13,50

Salate / Salads



Cäsar-Salat,

Romanasalat, kräftiges Cäsar-Dressing, Sardellen, Kapern, Knoblauchcroûtons (M,A,F,K,E,I,1,2,6)

Caesar salad

romaine lettuce, hearty Caesar dressing, anchovies, capers, garlic croûtons (M,A,F,K,E,I,1,2,6)

€ 14,50

mit Poulardenbruststreifen / with strips of spring chicken

€ 20,50

mit Riesengarnelen (N) / with king prawns (N)

€ 22,50

mit Rinderfiletspitzen / with beef fillet tips

€ 25,00



regionale Lebensmittel

Pasta / Pasta



**Tagliatelle, gebratenem Lachs, Zitronensoße, Champignons,
Kirschtomaten und Rucola** (A,B,E,K,I,O)

Tagliatelle, roasted salmon, lemon sauce, mushrooms,
cherry tomatoes and arugula (A,B,E,K,I,O)

€ 24,00

Hauptgerichte / Main Courses



**vegetarisches Gemüsecurry mit Ingwer, Chili, Zitronengras
Basmati-Sesam Reis** (A,O,K,G)

und vegetarian vegetable curry with ginger, chili, lemongrass
and basmati sesame rice (A,O,K,G)

€ 18,50

Wiener Schnitzel, Bratkartoffeln, Coleslaw (M,F,O,I,A)

Wiener Schnitzel, fried potatoes, coleslaw (M,F,O,I,A)

€ 24,50



vegetarisch

Snacks / Snacks

Classic Burger

**Rindfleisch (225gr. Rohgewicht), Burgersauce, Speck, Käse, Tomate,
Gurke, Zwiebelringe, Krautsalat, Pommes Frites** (A1,A,F,I,O,M,2,23,6)

Classic Burger

Beef (225gr. raw weight), burger sauce, bacon, cheese, tomato,
cucumber, onion rings, coleslaw, french fries (A1,A,F,I,O,M,2,23,6)

€ 17,90

Clubsandwich

**gebratene Hähnchenbrust, Speck, Käse, Spiegelei, Salat, Gurke, Tomate,
Cocktailsauce, Pommes Frites** (A1,A,F,I,O,M,2,23,6)

Clubsandwich

Roasted chicken breast, bacon, cheese, fried egg, salad, cucumber, tomato,
Cocktailsauce, French fries (A1,A,F,I,O,M,2,23,6)

€ 16,50

Grillkarte / From the grill

Lachssteak 200 gr (E,I) / salmon steak 200 gr (E,I) € 22,00

Hähnchenbrust 200 gr (I) / chicken breast 200 gr (I) € 19,50

Argentinisches Rumpsteak(I) / argentinian rumpsteak (I)
Lady cut 200 gr € 25,00

Amaroso cut 300 gr € 29,50

Unsere Steaks sind „Medium / Rosa“ gegrillt. Our steaks are grilled medium / rare.

Bitte bestellen Sie Ihr Steak so, wie es Ihnen am liebsten ist: / Please order your steak the way you like it:

- blutig, Kerntemperatur ca. 48°C / rare, core temperature ca. 118,4°F
- rosa, Kerntemperatur ca. 54°C / medium, core temperature ca. 129,2°F
- durch, Kerntemperatur ca. 68°C / well done, core temperature ca. 154,4°F

Zu den Grillgerichten servieren wir Ihnen wahlweise / Each grill dish is served alternatively with:

Pommes Frites / French fries € 4,50

knusprige Kartoffelecken mit Sauerrahm (I,O) / crispy potato wedges with sour cream (I,O) € 4,50

Bratkartoffeln (I,O) / fried potatoes (I,O) € 4,50

Sauce Hollandaise (A,B,I,25) / Hollandaise sauce (A,B,I,25) € 3,00

Pfeffersauce (A,B,I,O) / pepper sauce (A,B,I,O) € 3,00

Dessert / Dessert

Crème Brûlée (A,I,M)
Crème Brûlée (A,I,M) € 7,50

... passend dazu: / ... the matching wine:

2013 Moscatel de Alenjandria, Francisco de Aguire, Chile 0,05l € 4,00