



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

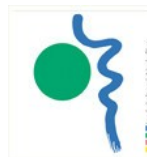


Brille vergessen? Wir halten Lesehilfen in den gängigen Sehstärken für Sie bereit.

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:



A- Gluten / gluten
B-Sellerie / celery
C-Krebstier / shellfish
D-Lupine / lupin
E-Fisch / fish
F-Senf / mustard
G-Sesam / sesame

H-Erdnüsse / peanut
I-Milch / milk
J-Schwefel / sulphuric
K-Soja / soy
L-Schalenfrüchte / edible nuts
M-Eier / eggs
N-Weichtiere / molluscs

1 mit Farbstoff / 1 with colouring
2 mit Konservierungsstoffen / 2 with preservation agent
5 Antioxidationsmittel / 5 with anti-oxidizer
7 mit Geschmacksverstärker / 7 with flavour enhancer
23 mit Nitritpökelsalz / 23 with nitrate pickling salt
25 mit Säuerungsmittel / 25 with souring additive

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

Suppen / Soups

Klare Kartoffelsuppe mit Rauchfleisch (B,J,2,23)

Clear potato soup with smoked meat (B,J,2,23)

€ 6,50

Vorspeisen / Starters

Beef Tatar, Gurke, Kapern, Zwiebeln, Röstbrot (A-Weizen,E,F)

Beef tatar, cucumber, capers, onions, toast (A-wheat,E,F)

€ 12,50

Gebratene Zucchini mit Büffelmozzarella, Tomatensalsa (A-Weizen,F,E,I,2)

Fried zucchini with buffalo mozzarella, tomato salsa (A-wheat,F,E,I,2)

€ 13,50

Salate / Salads



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

Caesar salad

€ 12,50

romaine lettuce, hearty Parmesan-anchovy dressing, garlic croûtons (M,A,F,K,E,I,1,2,6)

mit Poulardenbruststreifen / with strips of spring chicken

€ 17,50

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

€ 18,50



Amaroso-Salat,
gebratene Poulardenbrustwürfel, Champignons, Gurke, Tomate, Paprika

Amaroso Salad,

roasted spring chicken cubes, mushrooms, cucumber, tomato, bell pepper

€ 17,00

Bitte wählen Sie für den Amaroso-Salat die folgenden Dressings:

Please choose for the Amaroso Salad following dressing:

Balsamicodressing (F,K,J) / balsamicdressing (F,K,J)

Kräuterdressing (F,K,J) / herb dressing (F,K,J)

Joghurdressing (I) / yogurt dressing (I)

Frenchdressing (F,M,J,K) / french dressing (F,M,J,K)

Essig und Öl (J) /oil and vinegar(J)



regionale Lebensmittel

Pasta / Pasta



Spaghetti, Rinderfiletspitzen, gegrillte Paprika, Kirschtomaten, Knoblauch und Rucola (B, A-Weizen)

Spaghetti, beef fillet slices, grilled peppers, cherry tomatoes, garlic and rucola (B,A-wheat)

€ 21,50

Tagliatelle Carbonara mit Speck (A-Weizen,I,E,M)

Tagliatelle carbonara with bacon (A-wheat,I,E,M)

€ 13,50



Vegetarische Maultaschen mit Wurzelgemüse und Schmelzzwiebeln (A-Weizen,B,M)

Vegetarian ravioli with root vegetables and melted onions (A-wheat,B,M)

€ 14,50

Wir bieten alle Pastagerichte auch glutenfrei oder mit Vollkornnudeln an.

We provide all pasta dishes gluten-free or with Wholemeal.



vegetarisch



Laktosefrei

Hauptgerichte / Main Courses



Orientalischer Hähnchen-Gemüseauflauf

Chicken - vegetable casserole oriental style

€ 17,00



paniertes Knusperröllchen vom Schwein, Frischkäse und Rucola gefüllt, grüner Spargel, Kirschtomaten und Macaire-Kartoffeln (A-Weizen,I,M)

breaded pork roll stuffed with fresh cheese and rucola, green asparagus,
cherry tomatoes and macaire potatoes (A-Weizen,I,M)

€ 19,50



Kabeljauloin, Düsseldorfer Senfsauce, Essiggurke, Salzkartoffeln und Rote Beete Salat (A-Weizen,E,F,I)

Codfish, Duesseldorf mustard sauce, pickle, boiled potatoes
and beetroot salad (A-wheat,E,F,I)

€ 19,50

Gänsekeule, Rotkohl, Kartoffelklöße, Bratapfel und Maronen (A-Weizen,B,I,M)

Goose leg, red cabbage, potato dumplings, baked apples and chestnuts (A-wheat,B,I,M)

€ 26,50



regionale Lebensmittel

Burger / Burger

H.Inn Burger 15

deutsches Rindfleisch (natur), Rustika Brötchen, Speck, Käse, Tomate, Essiggurke, Pommes Frites (A,B,I,F)

H.Inn Burger 15

german Beef (nature), rusticated bun, bacon, cheese, tomato, pickle, french fries (A,B,I,F)

€ 16,50

Chicken Burger

deutsche gegrillte Hähnchenbrust, gegrillte Ananas, Pommes Frites, Curry-Dip (A,I,F)

Chicken Burger

german grilled chicken breast, grilled pineapple, french fries, curry-dip (A,I,F)

€ 14,50



Gemüse Burger

Vollkornbrötchen, Ajoli, Paprika-Tomaten-Salsa, Kartoffelecken (A,B,F,K)

Vegetable Burger

wholemeal roll, ajolie, peppers-tomato salsa, potatoe wedges (A,B,F,K)

€ 13,50



Vegan

Grillkarte / From the grill



Lachssteak 200 gr / salmon steak 200 gr € 20,00

Deutsche Hähnchenbrust 200 gr / german chicken breast 200 gr € 18,50

Argentinisches Rumpsteak / argentinian rumpsteak
Lady cut 200 gr € 23,00

Amaroso cut 300 gr € 28,50

Argentinisches Rinderfilet / argentinian beef tenderloin
lady cut 200 gr € 28,50

Amaroso cut 300 gr € 34,00

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 € 4,00

knusprige Kartoffelecken mit Sauerrahm (I) / crispy potato wedges with sour cream (I) € 4,00

Bratkartoffeln (I,J) / fried potatoes (I,J) € 4,00

Gemüse (I) / vegetable (I) € 4,00

Salatteller (F,K,J) / salad (F,K,J) € 4,00

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

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

Rahmchampignons (A,B,I) / mushrooms in cream sauce (A,B,I) € 3,00

Dessert / Dessert

Crème Brûlée (M,I) Crème Brûlée (M,I) ... passend dazu: / ... the matching wine: 2013 Moscatel de Alenjandria, Francisco de Aguire, Chile	€ 5,50 0,05l € 4,00
gebackene Birnenbällchen, Karamell- und Schokosauce, Joghurteis (M,J,25) baked pear balls, caramel and chocolate sauce, yoghurt ice cream (M,J,25) ... passend dazu: / ... the matching wine: 2013 Vidal icewine, Pondview estate winery, Canada	€ 7,00 0,05l € 4,00
Käseteller mit Trauben, Nüssen, Butter, hausgemachtes Käse-Nuss Brot (A,I,L,J,1) cheese plate with grapes, nuts, butter, homemade cheese nut bread (A,I,L,J,1) ... passend dazu: / ... the matching wine: 2002 Sauternes A.O.C. 2° Grand Cru Classé, Bordeaux, Frankreich	€ 13,50 0,05l € 4,00

Kennen Sie auch unsere köstlichen Eis-Variationen? Fragen Sie nach unserer Eiskarte!
Do you know also our delicious ice cream medley? Ask about our ice cream menu!