



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 Ochschwanzsuppe (B,J,K)

clear oxtail soup (B,J,K)

€ 7,50

Vorspeisen / Starters

Sauerbratencarpaccio, Parmesan, Rucola, Pinienkerne,

Himbeerdressing (B,J,K,L,M,1,25,2)

marinated pot roast carpaccio, Parmesan, rucola, pine nuts,
raspberry dressing (B,J,K,L,M,1,25,2)

€ 12,50

Gebratener Currylachs, Zuckerschoten-Mangosalat, Sesamdressing (K,G,B,F,E,I)

fried curry salmon, sugar pods-mango salad, sesame dressing (K,G,B,F,E,I)

€ 14,50

Salate / Salads



Cäsar-Salat,

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

Caesar salad

€ 14,50

romaine lettuce, hearty Parmesan-anchovy dressing, garlic croutons (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

**Feldsalat, gebratener Halumi, Rote Beete, Äpfel, Sonnenblumenkerne,
Kressevinaigrette** (I,F,J,2)

Lambs lettuce, fried Halumi, beetroot, apples, sunflower seeds,

Cressvinaigrette (I,F,J,2)

€ 11,50



Amaroso-Salat,

gebratene Poulardenbrustwürfel, Champignons, Gurke, Tomate, Paprika

Amaroso Salad,

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

€ 17,50

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, Kürbiskern-Rucolapesto, Parmesan

Spaghetti, pumpkin seed-rucola pesto, Parmesan

€ 12,50



Linguini, Gambas, pikante Paprika-Olivensalsa

Linguini, prawns, pepper-olivesalsa

€ 19,50



Ziegenkäse-Rosmarinravioli, Feigen, Pinienkerne

Goat cheese-rosemary ravioli, figs, pine nuts

€ 13,50

Wir bieten alle Pastagerichte auch glutenfrei oder mit Vollkornnudeln an.

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



vegetarisch



Laktosefrei

Fisch / Fish

Skreifilet, Tomatenkruste, Spinat, Graupenrisotto (A,E,I,J)

Skreifilet, tomato crust, spinach, barleyrisotto (A,E,I,J)

€ 23,50

Leichte Kost / Light Fare

Hähnchenbrust, Sesam-Pfefferkruste, Pack-Choi, Reisfrühlingsrolle (M,A,G,K,I,J)

Chicken breast, sesame pepper crust, pack choi, rice-spring-roll (M,A,G,K,I,J)

€ 23,50

Hauptgerichte / Main Courses

Saltimbocca vom Schweinefilet, Tomatenragout, Bärlauchgnocchi (M,A,B,F,I,J,2)

Saltimbocca of pork fillet, tomato ragout, wild garlic gnocchi (M,A,B,F,I,J,2)

€ 24,50

Lammhüfte, Kürbis-Pastinakenragout, gegrillte Kartoffeltaler, Rosmarinjus (A,B,F,I,J)

Lamb shank, pumpkin-parsnipesragout, grilled potato, rosemary jus (A,B,F,I,J)

€ 24,50

Unsere Klassiker / Our classics

Irische Ochsenbacke, Schmorgemüse und Sellerie-Kartoffelpüree (A,B,F,I,J)
Irish ox Cheek, stewed vegetables and celery mashed potatoes (A,B,F,I,J)

€ 24,50



Cordon Bleu vom Kalb, Speck-Bratkartoffeln, Beilagensalat (A,I,M,23,2,5,7,25)
Cordon bleu of veal, bacon-fried potatoes, side salad (A,I,M,23,2,5,7,25)

€ 23,50

Forellenfilet, gebratener Salat, Tomate, Olive, kleine Kartoffeln, Zitronendip (E,A,F,K,I,J)
Trout fillet, fried salad, tomato, olive, potatoes, lemon dip (E,A,F,K,I,J)

€ 21,50



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	€ 22,00
Deutsche Hähnchenbrust 200 gr / german chicken breast 200 gr	€ 19,50
Argentinisches Rumpsteak / argentinian rumpsteak	
Lady cut 200 gr	€ 23,50
Amaroso cut 300 gr	€ 29,00
US Flapsteak 250 gr / US flap steak 250 gr	€ 26,50
Argentinisches Rinderfilet / argentinian beef tenderloin	
lady cut 200 gr	€ 29,00
Amaroso cut 300 gr	€ 34,50

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	€ 4,00
Süßkartoffel Pommes / sweet potatoe fries	€ 4,50
knusprige Kartoffelecken mit Sauerrahm (I) / crispy potato wedges with sour cream (I)	€ 4,00
Bratkartoffeln (I,J) / fried potatoes (I,J)	€ 4,50
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
Trüffelmayonnaise / truffle mayonnaise (M,I)	€ 3,00

Dessert / Dessert

Geeistes Honig-Schokoladen Sandwich, Mandelkrokant, Aprikosenkompott (A,M,I,L) iced honey-chocolate sandwich, almond brittle, apricot compote (A,M,I,L)	€ 8,50
... passend dazu: / ... the matching wine:	
2013 Moscatel de Alenjandria, Francisco de Aguire, Chile	0,05l € 4,00
Grießflammerie, rote Grütze (A,M,I,J,L) semolina flammerie, red berry compote (A,M,I,J,L)	€ 6,50
... passend dazu: / ... the matching wine:	
2013 vidal icewine, Pondview estate winery, Canada	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)	€ 13,50
... passend dazu: / ... the matching wine:	
2002 Sauternes A.O.C. 2° Grand Cru Classé, Bordeaux, Frankreich	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!