

ALL DAY DINING MENÜ

FÜR JEDEN APPETIT

Jederzeit

STARTERS

Starten Sie mit einer leckeren Vorspeise oder teilen Sie sich mehrere Teller mit Ihren Freunden

CARPACCIO VOM RIND

mit Düsseldorfer Senfsauce, Rucola und Parmesan ^{b, n, p, i, r}

Beef carpaccio with Dusseldorf mustard sauce, rocket and slices of parmesan
€12.00

CARPACCIO VOM NORWEGISCHEN LACHS

mit Pesto ^{7, c, b}

Norwegian salmon carpaccio with pesto
€12.00

OFENKARTOFFEL

mit Kräuterquark und Salat ^{r, u}

Baked potato with salad and herb curd
€9.00

TOMATENSUPPE

mit Pesto-Sahne ^{a, r, b}

Tomato soup with pesto cream
€6.00

RINDERKRAFTBRÜHE

mit Gemüsebrunoise und Fleisch ^{a, b, o}

Beef broth with cubed vegetables and meat
€6.00

PIZZA

Unsere Pizzaböden kommen aus Italien und werden gleich hier in unserer Küche belegt

PIZZA MARGHERITA

mit Tomatensoße und Käse ^{e, r, i}

Pizza Margherita with tomato sauce and cheese
€12.00

PIZZA SALAMI

mit Tomatensoße und Käse ^{e, r, u, i, 7, 11}

Salami pizza with tomato sauce and cheese
€14.00

FLAMMKUCHEN „ELSASS“

Alsace Tarte Flambé ^{e, r, i, 7, 11}
€14.00

SALADS

Unsere superfrischen Salate sind die perfekte Alternative für eine köstliche, leichte und gesunde Wahl

CAPRESE-SALAT

Büffelmozzarella mit Tomate und Balsamico ^{r, u}

Insalata Caprese with tomatoes, mozzarella di Bufala and basil, with a pinch of salt and pepper, olive oil and balsamic vinegar
€12.00

SALAT MIT CAESAR DRESSING

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen ^{a, b, p, c, r, u}

Salad with fried breast of chicken, garlic croutons and grated Parmesan, prepared with a special Caesar dressing
€12.00

NIÇOISE-SALAT

mit Thunfisch, Ei und Bohnen ^{a, c, u}

Niçoise salad with fine beans, potato cubes, tomatoes, egg and tuna
€12.00

PASTA

Ein kleines Loblied auf die Nudel – was wäre die Welt nur ohne die italienische Pasta?

SPAGHETTINI ALLA GENOVESE

mit Gambas ^{a, b, q, r, e}

Spaghetti with pesto alla genovese and king prawns
€19.00

SPAGHETTINI BOLOGNESE

mit frisch geriebenem Parmesan ^{a, e, r, t}

Spaghetti Bolognese with fresh parmesan
€16.00

SPAGHETTINI CARBONARA

mit Schinkenstückchen in Sahnesauce, fein abgeschmeckt mit Schmelzkäse und Petersilie ^{a, e, r, 4, 5, 7}

Spaghetti Carbonara - pasta with streaky bacon, egg yolk, parsley, cream and garlic sprinkled with Parmesan
€16.00

BURGERS

Burger mit Liebe gemacht –
wahlweise mit Süßkartoffel-Pommes
oder Pommes frites

CLASSIC BURGER

100% Rindfleisch im Briochbrötchen
mit Käse, Zwiebeln, Rucola, Tomaten,
Cornichons, Cocktailsoße und
Pommes frites ^{a, b, r}

*Classic Burger 100% beef in a brioche
roll with cheese, onions, rocket,
tomatoes, cornichons, Cocktail sauce
and French fries*

€16.00

PULLED PORK

Pulled Pork im Briochbrötchen mit
Rucola, Tomaten, Cornichons und
Süßkartoffel- Pommes ^{a, b, u, t}

*Pulled pork in brioche roll with
rocket, tomatoes, cornichons and
sweet potato French fries*

€16.00

SANDWICHES

Ein Sandwich ist eine ursprünglich
englische, heute international
verbreitete Zwischenmahlzeit –
auch zum Mitnehmen

CLUB SANDWICH

mit Hähnchenbrust, Speck, Käse,
Tomate, Gurke, Spiegelei und Chips
^{a, e, r, 7, 11}

*Club sandwich with chicken breast,
bacon, cheese, tomato, cucumber,
fried egg and crisps*

€16.00

ITALIENISCHES SANDWICH

mit Räucherlachs, Frischkäse und Gurke
^{e, r, c}

*Italian sandwich with smoked salmon,
cream cheese and cucumber*

€14.00

ITALIENISCHES SANDWICH

mit Schinken, Käse und Mayonnaise,
Salat, Tomate ^{a, e, r}

*Italian sandwich with ham, cheese,
mayonnaise, salad, tomato*

€12.00

CLASSICS

Wählen Sie aus unseren beliebtesten
Fleisch- & Fischgerichten, nach Ihren
Wünschen gegrillt

SIRLOIN STEAK (200g)

mit Pfeffersauce und Bohnenbündchen
im Speckmantel mit Stampfkartoffeln
^{r, 7, 11}

*Sirloin steak (200g) with pepper sauce,
beans in bacon and mashed potatoes*

€34.00

SCHNITZEL

vom Schwein mit Pommes frites und Salat
^{a, e, r, u}

*Schnitzel of pork with French fries
and salad*

€19.00

BIO HÄHNCHEN (180g)

an Blattspinat mit Champignonrahm,
Tomaten-Concassée und Röstzwiebeln ^{r, u}

*Organic chicken steak (200g) of spinach
leaves with mushroom cream, tomato
concassée and fried onions*

€21.00

LACHSFILET

mit Zitronenbutter, Kräutern, Blattspinat
und Stampfkartoffeln ^{c, r}

*Salmon filet in lime-butter and herbs,
spinach leaves, mashed potatoes*

€29.00

VEGETARIAN

Unsere raffinierten und zugleich
einfachen vegetarischen Rezepte sind
so vielseitig, dass Sie geschmacklich
nichts vermissen

SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI

in Erdnusspesto, mit Kürbiskernen,
Tomaten, gelben Karotten und
Kidneybohnen ^{a, b, e}

*Sweet potato gnocchi in peanut pesto,
with pumpkin seeds, tomatoes,
yellow carrots and kidney beans*

€19.00

KNÖPFLEPFANNE

mit Romanesco, Haselnüssen und
Mandeln, in gebräunter Butter ^{a, e, b, r}

*“Knöpfle” noodles with Romanesco,
hazelnuts, almonds and brown butter*

€16.00

SPAGHETTINI ALLA GENOVESE

Spaghetti alla genovese ^{a, b, r, e}

€14.00

SIDES / TAPAS

Kleines Appetithäppchen, das zum Wein, Bier oder nur so zwischendurch, liebevoll für Sie zusammengestellt wird

EINGELEGTE OLIVEN

mit Frischkäse und Mandeln ^{b, r, 3, 7}

Pickled olives with cream cheese and almonds

€6.00

WAN TAN BASKETS

unterschiedlich gefüllt

(Spinat-Koriander-Garnele, Lamm-Curry-Kokos, Tandoori-Hühnchen) ^{a, b, e, d, i, v, q, 5, 6}

Variously filled

(spinach and coriander shrimp, lamb curry coconut, tandoori chicken)

€6.00

GRILLGEMÜSE

mit Honig-Ziegenfrischkäse, im Weckglas ^r

Grilled vegetables with honey and goat cheese, in jar

€6.00

HÄHNCHENSPIESS-YAKITORI

mit Ananas ^{i, s, 5}

Chicken skewer yakitori with pineapple

€6.00

ORANGENE MINI-PAPRIKA

mit Frischkäsecreme gefüllt, in Öl ^{r, 4, 7}

Orange mini peppers filled with cream cheese, in oil

€6.00

SÜSSKARTOFFEL POMMES

mit Trüffelmayonnaise ^{a, e, u, 5}

Sweet potato fries with truffle mayonnaise

€6.00

DESSERTS

Nehmen Sie sich Zeit, lehnen Sie sich zurück, entspannen Sie sich & gönnen Sie sich eins unserer köstlichen Desserts

APFELSTRUDEL

mit Vanilleeis ^{a, 1, r}

Apple strudel with vanilla ice cream

€7.50

KÄSEKUCHEN

mit Himbeersoße ^{a, 1, r}

Cheese cake with raspberry sauce

€7.50

OBSTSALAT

mit Sorbet ^{4, 5}

Fruit salad with sorbet

€7.50

BEER 0,3l / 0,5l

Radeberger Pils

Schlösser Alt

Sion Kölsch 0,3l

Schöfferhofer Weizen 0,5l

€3.50 / €5.00

Non alcoholic

Jever Fun 0,33l

€3.50

Non alcoholic

Schöfferhofer Weizen 0,5l

€5.00

SOFTDRINKS 0,2l

Fritz-Kola

Fritz-Kola zuckerfrei

Fritz-Kola Mischmasch

Fritz-Limo Zitrone

Fritz-Limo Orange

Fritz-Limo Apfel-Kirsch-Holunder

€3.50



Coca-Cola

Coca-Cola Light

Coca-Cola Zero

Fanta

Sprite

Schweppes Tonic

Schweppes Bitter Lemon

€3.00

WATER 0,25l / 0,75l

Selters Classic

Selters Naturell

€3.00 / €7.00

JUICES 0,2l / 0,4l

Granini Apfel


Granini Orange


Granini Rhabarber

Granini Cranberry

Granini Maracuja

€3.00 / €5.00

 Rund um die Uhr erhältlich
Available 24/7

 Für Vegetarier geeignet
Suitable for vegetarians

 Gesunde Wahl
Healthy choice

Informationen für Allergiker verfügbar.
Preise einschl. MwSt.

Ask for allergy details.
Prices include VAT.

**THERE'S ALWAYS TIME FOR
A GLASS OF WINE**

Jedes Glas 0,15l €5,50
Jede Flasche 0,75l €24,50

WEISSWEIN

DEUTSCHLAND

Mosel

2017 Riesling Q.b.A., trocken.
Cornelius Gehlen-Brauneberg

Pfalz

2017 Grauburgunder Q.b.A., trocken.
Kloster Limburg

Rheingau

2017 Riesling 50 Grad Q.b.A., halbtrocken.
Johannisberg

Rheinhessen

2017 Cuvée Wunderkind Q.b.A., trocken.
Knetwitz

FRANKREICH

Languedoc-Roussillon

2018 Cep du Soleil IGP Pays d'Oc, trocken.
Cave Coopérative de Alignan-du-Vent

2017 Chardonnay „Rafale“ VdP, trocken.
Vignerons Catalans

ITALIEN

Venetien

2017 Pinot Grigio delle Venezie IGT,
trocken. Casa Defra

SPANIEN

Castilla y Leon

2017 Verdejo, trocken.

ROSÉ

FRANKREICH

Languedoc-Roussillon

2017 Cep du Soleil IGT Pays d'Oc, trocken.
Cave Coopérative de Alignan-du-Vent

**TAKE-IN OR WAIT IN.
ROOM SERVICE NACH
IHREN WÜNSCHEN.**

**Probieren Sie doch unseren
Take-in-Service aus.**

Sie können die Bestellung zu Ihrem
ausgewählten Menü telefonisch bei uns
platzieren. Wenn die Speisen abholbereit
sind, rufen wir Sie an. Sie können ihr Essen
kostenlos in unserem Restaurant abholen
oder wir bieten weiterhin den traditionellen
Zimmerservice an, der für eine Gebühr
von €5.00 zwischen 11 und 23 Uhr
berechnet wird.

ROTWEIN

DEUTSCHLAND

Pfalz

2017 Acolon Q.b.A., trocken.
Thomas Bauer

Rheinhessen

2017 Blauer Spätburgunder Q.b.A.,
trocken. Scherner-Kleinhanß

FRANKREICH

Languedoc-Roussillon

2018 Cep du Soleil IGT Pays d'Oc, trocken.
Cave Cooperative de Alignan-du-Vent

2018 Merlot „Rafale“ VdP, trocken.
Vignerons Catalans

ITALIEN

Apulien

2017 Primitivo Puglia Maestro IGT, trocken.
Casa Defra

Sizilien

2017 Nero d'Avola IGT, trocken.
Casa Vinicola Monte Pietroso

Toskana

2017 Chianti Confini DCG, trocken.
Tenuta Rocca delle Macie

SPANIEN

Valencia

2017 Tempranillo „Eduardo Bermejo“,
trocken. Bogedas Arraez

CHAMPAGNER

FRANKREICH

Alfred Gratien Classic Champagner brut

Alfred Gratien Rosé Champagner brut

Jedes Glas 0,15l €13,50
Jede Flasche 0,75l €65,00

SCHAUMWEIN

DEUTSCHLAND

Trier

Bernard Massard Sekt brut, trocken.

**TAKE-IN OR WAIT IN.
ROOM SERVICE TO
SUIT YOU.**

Why not try our Take-in service?

Choose from the menu, then ring us
to place your order and when it's ready
we'll give you a call. It's free to collect
from our restaurant or we still offer
traditional room service, for a €5.00
tray charge between 11am-11pm.



Holiday Inn

EIN IHG® HOTEL

DÜSSELDORF-HAFEN



CO₂ NEUTRAL