



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:



Wußten Sie schon...?

Did you know ...?

**das ein Kilogramm brasilianisches Rindfleisch, dieselben Treibhausgas-Emissionen verursacht, wie eine Autofahrt
von 1600 Kilometern in einem Mittelklassewagen? www.geo.de/fleischkonsum**

The production of just one kilogram of Brazilian beef results in the same amount of greenhouse gas emissions as driving
1,600 km in a mid-size car? www.geo.de/fleischkonsum

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

„Feuertopf“, würzig-pikante ⁽¹⁾ Gulaschsuppe vom deutschen Weideochsen Hot Pot spicy ⁽¹⁾ goulash soup with German ox meat	€ 7,50
Crèmesuppe von Schwarzwurzel, Birne, Thymian ^(A,B,I) Cream soup of black salsify, pear, thyme ^(A,B,I)	€ 7,00
aromatisierte Geflügelsuppe „Asia“ mit gebratenem Garnelenspieß ^(I,K) flavored chicken soup "Asia" with fried shrimp skewer ^(I,K)	€ 8,50

Vorspeisen / Starters

lauwarmer Linsensalat, gebratenes Zanderfilet und Kräuter-Limetten Schmand ^(I,E,L) lukewarm lentil salad, roasted pikeperch fillet and herbs-lime sour cream ^(I,E,L)	€ 14,50
Meeresfrüchte-Quiche mit Tomatenvinaigrette auf Salatbeet ^(C,K) Seafood quiche with tomato vinaigrette on salad bed ^(C,K)	€ 14,50
Westfälischer Panhas im Kartoffelmantel, Wildkräutersalat mit süß-saurem Senfdressing ^(F,A,K,1,2,25) westphalian blood sausage in potato crust, wild herb salad with sweet-sour mustard dressing ^(F,A,K,1,2,25)	€ 14,50

Salate / Salads



Amaroso-Salat,

gebratene Poulardenbrustwürfel, Champignons, Gurke, Tomate, Paprika, Mais (F,K)

Amaroso Salad,

roasted spring chicken cubes, mushrooms, cucumber, tomato, bell pepper, corn (F,K)

€ 16,50



Cäsar-Salat,

Romanasalat, kräftiges Parmesan-Sardellen-Dressing, Knoblauchcroûtons, Parmesan (A,I,2)

Caesar salad,

romaine lettuce, hearty Parmesan-anchovy dressing, garlic croutons, Parmesan cheese (A,I,2)

mit Poulardenbruststreifen / with strips of spring chicken

€ 17,50

mit Riesengarnelen / with king prawns

€ 18,50



Rapunzel Salat,

gebratene Austernpilze, Rinderfiletspitzen, kräftiges Kräutervinaigrette (F,K)

Rapunzel lettuce,

fried oyster mushrooms, beef fillet, herb vinaigrette (F,K)

€ 17,50

Bitte wählen Sie folgende Dressings:

Please choose:

Balsamico-Vinaigrette dressing (K,5) / balsamic vinaigrette dressing(K,5)

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

Cocktaildressing (K,1,25) / cocktail dressing (K,1,25)

Joghurtdressing (I) / yogurt dressing (I)

Frenchdressing (F) / french dressing (F)

Essig und Öl / oil and vinegar



regionale Lebensmittel

Pasta / Pasta

„Pesto“, Basilikumöl, Pinienkerne, Parmesan, Knoblauch (K,2)

Pesto, basil oil with pine nuts, Parmesan cheese, garlic (K,2)

€ 15,50

„Bolognese“, würzige Rinderhackfleischsauce mit Tomaten, Kräutern, frischer Parmesan (A,B)

Bolognese, savory ground beef sauce with tomatoes, herbs, fresh Parmesan cheese (A,B)

€ 16,50

„Aglio e Olio“, mit Knoblauch, Olivenöl, Tomaten, Basilikum, Schalotten, Parmesan und gebratenen Riesengarnelen (C,B,E,I)

Aglio e Olio, with garlic, olive oil, tomatoes, basil, shallots, Parmesan and fried king prawns (C,B,E,I)

€ 19,00

Unsere leichte „Carbonara“ à la Chef:

angebratener Katenrauchschinken, Zwiebeln, Ei, Parmesan und Cremefine (K,I,M,23,5)
ca. 550 kcal.

Our light "Carbonara" à la Chef:

roasted ham, onions, egg, Parmesan and Cremefine (K,I,M,23,5)
about 550 kcal.

€ 16,50

Bitte wählen Sie die folgende Nudelsorte : Spaghetti, Penne oder Vollkorn-Tagliatelle
With your choice of: spaghetti, penne or whole-grain tagliatelle



Fisch / Fish

gebratene Jakobsmuscheln, Lauch-Risotto, Tomatenconfit, Hartkäsechips (K,N,I,A)
fried scallops, leek-risotto, tomato confit, cheese chips (K,N,I,A)

€ 21,00

gebratenes Zackenbarschfilet, Paprika – Zucchini Gemüse, Rosmarinkartoffeln (I,B,F,A)
fried grouper filet, red pepper - zucchini, rosemary potato (I,B,F,A)

€ 22,50

Bergische Forelle in Mandelbutter gebraten, Blattspinat, Dampfkartoffeln (B,E,N,K)
trout in almond butter, spinach, steamed potatoes, (B,E,N,K)

€ 21,50

Leichte Kost / Light Fare

Im Kräutersud pochierte Poulardenbrust, Gemüse Couscous, Safran-Weissweinsauce, kleiner Salat (A,B,F,I)

Spring chicken breast, poached in a herb stock, vegetable couscous, saffron-wine sauce, side salad (A,B,F,I)

€ 18,50

leichte Kost /Light Fare ca. 525 kcal.



regionale Lebensmittel

Glutenfreie Kost / Gluten-free



Rinderfiletstreifen, Paprika-Zucchini Gemüse, Nudelnest, Frischkäsesauce (I,K)
Strips of beef tenderloin with bell peppers and zucchini, nest of noodles, cream cheese sauce (I,K)

€ 21,00

Laktosefreie Kost / Lactose-free



Tofuschnitzel auf Wokgemüse, Basmatireis, Sojajus (A,K,G)
Tofu schnitzel, stir-fried vegetables, basmati rice, soy sauce (A,K,G)

€ 16,50

Vegan / Vegan



Gemüse-Ökoburger aus Gerste, Haferflocken, Karotten, Zucchini, Tomate, Gurke, Puszta Salat und Dip (A,G)
Organic veggie burger made of barley, oatmeal, carrots and zucchini with tomato, cucumber, puszta salad and dip (A,G)

€ 14,50

Vegetarisch / Vegetarian

mediterrane Gemüsepfanne, Kräuter-Basmatireis, dreierlei Dips (I,B)
mediterranean vegetable stir-fry, herbal basmati rice, three dips (I,B)

€ 16,50

Hauptgerichte / Main Courses

Medaillons vom Niederrheinischen-Schweinefilet, dicke Bohnen, Speck, Bratkartoffeln (A,K,G) Medallions of pork fillet Lower Rhine, broad beans, bacon, fried potatoes (A,K,G)	€ 22,50
Tournedos vom Kalbsfilet mit Käse-Meerrettichkruste, Kohlrabi, Würfelkartoffeln (A,K,G) Tournedos of veal fillet with cheese and horseradish crust, turnip greens, diced potatoes (A,K,G)	€ 26,50
Hirschrückensteak mit Thymiankruste, Preiselbeer Sauce, Rosenkohlröschen, Haselnusspätzle (A,K,G) Venison loin steak with thyme crust, cranberry sauce, brussels sprouts, hazelnut noodles (A,K,G)	€ 26,00



Unsere Klassiker / Our classics



Riesencurrywurst, Pommes Frites, Mayonnaise (A,K,1,2,25)

large sausage with curry sauce, French fries, mayonnaise (A,K,1,2,25)

€ 13,50

Kalbsleber „Berliner Art“, Schmorzwiebeln, Apfelscheiben, Kartoffelstampf (A,B)

Calf's liver "Berlin style", with fried onions, sliced apples, mashed potatoes (A,B)

€ 19,50



Wiener Schnitzel, Bratkartoffeln, Salat (A,K)

Wiener Schnitzel, fried potatoes, salad (A,K)

€ 22,00



regionale Lebensmittel

Grillkarte / From the grill



Lachssteak 200g / salmon steak

€ 22,00



Thunfischsteak 200g / tuna steak

€ 23,00

Putenmedaillon / turkey médallion

Lady cut 180g

€ 16,00

Amaroso cut 250g

€ 19,00

Giant cut 300g

€ 21,50



Deutsches Hüftsteak / point steak

lady cut 180g

€ 21,50

Amaroso cut 250g

€ 24,50

Giant cut 300g

€ 27,50



Argentinisches-Rumpsteak / rumpsteak

lady cut 180g

€ 22,00

Amaroso cut 250g

€ 25,50

Giant cut 300g

€ 28,00

Argentinisches-Rinderfilet / beef tenderloin

lady cut 180g

€ 24,50

Amaroso cut 250g

€ 28,50

Giant cut 300g

€ 31,50

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

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. 48°C

- rosa, Kerntemperatur ca. 54°C medium, core temperature ca. 54°C

- durch, Kerntemperatur ca. 68°C well done, core temperature ca. 68°C



regionale Lebensmittel

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
Ofenkartoffel (I) / baked potato (I)	€ 4,50
Reis (I) / rice (I)	€ 4,00
Gemüse (I) / vegetable (I)	€ 4,00
Schmorzwiebeln (K) / braised onions (K)	€ 3,00
Salatteller (K) / salad (K)	€ 4,00
Kräuterbutter (I) / herb butter (I)	€ 2,50
Sauce Hollandaise (A,B,I,25) / Hollandaise sauce (A,B,I,25)	€ 3,00
Sauce Béarnaise (A,B,I,25) / Béarnaise 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

Apfeltarte, Bourbon Vanilleeis, Beerengrütze (A,I,M,K) Apple tart, Bourbon vanilla ice cream, berry compote (A,I,M,K) ... passend dazu: / ... the matching wine: Pomme d'or, Sweet Apple Wine, Canada	€ 9,50 0,1l € 3,50
Bayrisch Krem mit karamelisierten Orangenfilets (1) Bavarian cream with caramelised orange segments (1) ... unsere Empfehlung: / ... our recommendation: 2013 Sauvignon Blanc Vina Tarapaca, Maipo Tal, Chile	€ 8,50 0,1l € 3,50
Käseteller mit Trauben, Nüssen, Butter, Käse-Nuss Brot (A,L,2) Cheese plate with grapes, nuts, butter, cheese nut bread (A,L,2) ... passend dazu: / ... the matching wine: 2002 Sauternes A.O.C. 2° Grand Cru Classé, Bordeaux, Frankreich	€ 13,50 0,1l € 3,50



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