

Lieber Gast,

es ist uns eine Freude, Sie im Namen des Hotels und des gesamten Teams herzlich in unserem Restaurant & Bar im Crowne Plaza Düsseldorf-Neuss willkommen zu heißen.

Unser Ziel ist es, Ihnen eine Atmosphäre der Entspannung und Gemütlichkeit zu bieten, begleitet von köstlichen Speisen, erfrischenden Getränken und einem freundlichen Lächeln. Die Philosophie unser Küchencrew: nur die besten Produkte aus regionaler Herkunft mit artgerechter Tierhaltung ohne Antibiotika oder Chemikalien. Diese von Natur aus qualitativ hochwertigen Produkte verfeinern wir mit Raffinesse, Handwerk und einem großen Schwung LIEBE!

Lassen Sie es sich gut gehen und zögern Sie nicht unser Service-Team und unsere Barkeeper nach einer Empfehlung zu fragen, wir haben immer einen guten Tipp für Sie.

Dear guest,

It is a pleasure for us to warmly welcome you on behalf of the hotel and the entire team to our Restaurant & Bar at Crowne Plaza Düsseldorf-Neuss.

Our goal is to offer you an atmosphere of relaxation and coziness, accompanied by delicious food, refreshing drinks and a friendly smile. The philosophy of our kitchen crew: only the best products from regional sources, with species-appropriate animal care, without antibiotics or chemicals. We refine these naturally high quality products with finesse, craftsmanship and lots of LOVE! Enjoy your time with us to the fullest, and don't hesitate to ask our waiters and bartenders for recommendations.

We always have a good tip for you.

Sergio Germano
Food & Beverage Manager

Daniel Pantoja
Executive Chef



Vielen Dank für Ihr Feedback zu Ihrem Besuch
Please let us know if everything was to your satisfaction

VORSPEISEN / Starters

Preis / price

FRÜHLINGS SALAT / Spring Salad

15,00

gebackene Tafelspitzpraline | Wildkräutersalat | Meerrettich
Pumpernickel Crunch | Himbeervinaigrette

Fried beef praline, Wild herb salad, Horseradish, Pumpnickel Crunch, Raspberry vinaigrette

TERRINE WEISSER SPARGEL & RICOTTA



15,00

White Asparagus Ricotta Terrine

grüner Spargel | Tomatenkern | Schwarzbrot Chip | Karotte | Erbsensprossen

Green asparagus, Tomato centre, Black bread chip, Carrot, Pea sprouts

OKTOPUSCARPACCIO

17,00

Zitronen-Olivenemulsion | Rote Bete Gel | Parmesanspäne | Granatapfel | Frisée

Lemon-olive emulsion, Beetroot gel, Parmesan shavings, Pomegranate, Frisée

FITNESS SALAT



17,00

Avocado | Grapefruit | Paprika | Tofu | Getreideballs | Wildkräuter | grüne Sauce

Avocado, Grapefruit, Peppers, Tofu, Fried grain fritter, Wild herbs, Frankfurter green sauce

SUPPE / Soup

BÄRLAUCHCREME / Wild garlic cream soup

9,00

Garnele | Zitronengras Espuma | Kresse

Prawn, Lemongrass foam, Cress

SPARGELCREME / Asparagus cream soup



9,00

Blätterteigstange | Kokosflocken | Schnittlauch

Puff pastry stick, Coconut flakes, Chives

VORSPEISEN / Starters
SUPPE / Soup

ZWISCHENGANG / In between

Preis / price

ROTE BETE GNOCCHI / Beetroot Gnocchi
Bärlauchrahm | Belper Knolle | Cashew | Babyspinat
Wild garlic cream, Summer truffle, Cashew, Baby spinach



19,00

PURE GARNELE / Just Prawns
fermentierter Knoblauch aus eigener Herstellung | Graubrot
Chili | Datteltomate | Olivenöl | Amalfi Zitrone | Ingwer
*Homemade fermented garlic, Rye bread, Chili, Plum tomatoes,
Olive oil, Amalfi lemon, Ginger*

29,00

BURGER & SNACKS

DER KLASSIKER / The Classic
180g Premium Beef | Tomate | Essig Gurke |
hausgemachte Sauce | Cheddar | Salat | Rustic Fries
180g Premium Beef, Tomato, Pickled Cucumber, Homemade Sauce, Cheddar

22,00

DER SAFTIGE / The Succulent One
180g Premium Beef | Schmorzwiebeln | Bacon | Teriyakisauce
Tomate | Romanasalat | japanische Mayonnaise | Rustic Fries
*180g Premium Beef, Braised onions, Bacon, Teriyaki sauce
Tomato, Romaine lettuce, Japanese mayonnaise, Rustic fries*

22,00

DER VEGANER / The Vegan
Edamame Patty | Sauerteig Bun | Salat | Gurke | Rote Bete
Feta-Käse-Creme | Bio Süßkartoffel Chia Fritten
Edamame Patty, Sourdough bun, Salad, Cucumber, Beetroot, Feta cheese cream



22,00


CURRY CROWNE
Rostbratwurst | hausgemachte Currysauce | Schalotten | Rustic Fries
Grilled sausage, Homemade curry sauce, Shallots, Rustic Fries

15,00

**ZWISCHENGANG / In between
BURGER & SNACKS**

REGIONAL & SAISONAL

Preis / price

HEIMISCHER SPARGEL / Local Asparagus 250 g		17,00
HEIMISCHER SPARGEL / Local Asparagus 500g		
Jeweils mit jungen Kartoffeln, Sauce Hollandaise und zerlassener Butter		28,00
<i>Served with young potatoes, Hollandaise sauce, And melted butter</i>		

DAZU ZUR WAHL / Additional choice:

Roher und gekochter Schinken / <i>Cured and cooked ham</i>		+7,00
Lachsfilet / <i>Salmon Fillet</i> 200g	200g	+22,00
Rumpsteak 200g	200g	+26,00
Rumpsteak 400g	400g	+39,00
Rinderfilet / <i>Beef Fillet</i> 180g	180g	+29,00
Rinderfilet / <i>Beef Fillet</i> 360g	360g	+54,00

FISCH / Fish

LACKIERTER LACHS / Lacquered Salmon		32,00
Spargel – Zitronenschaum Bohnen rote Zwiebel Birne Pappardelle		
<i>Asparagus - lemon foam, Green beans, Red onion, Pear, Pappardelle</i>		
KONFIERTER SEETEUFEL / Monkfish Confit		34,00
Schalotten Beurre Blanc Wilder Broccoli Tomatengel Süßkartoffelflan		
<i>Shalott beurre blanc, Wild broccoli, Tomato gel, Sweet potato flan</i>		

FLEISCH / Meat

Preis / price

KIKOK HÄHNCHEN *Halal* / Chickenbreast Kikok 
Paprikaschaum | fermentiertem Pfeffer | Zucchini | Risotto
Bell pepper foam, Fermented Pepper, Zucchini, Risotto

25,00

GEBRATENER LAMMRÜCKEN / Roasted Saddle of Lamb
Lammjus | Walnuss-Zitronentopping | Erbsen Musseline
Ochsenherztomaten-Olivensalat
Walnut-lemon crust, Lamb jus, Green pea mousseline, Oxheart tomato-olive salad

29,00

RUMPSTEAK
Kräuterbutter | Fleur de sel | sautierten Waldpilzen | Rustic fries
Herbed butter, Fleur de sel, Sauteed wild mushrooms, Rustic fries

32,00

RINDERFILET / Beef Fillet
Balsamicojus | breite Bohnen | Kartoffelkuchen
Balsamic jus, Broad beans, Potato tart

39,00

DESSERT

RAFFAELLO MOUSSE
Weiße Kokosnussmousse | Erdbeerkompott | Mango
White coconut mousse, Strawberry compote, Mango

9,00

MARINIERTE ANANAS / Macerated Pineapple
weißes Sesameis | Schokoladen Kroepoek | Minze | Akazienhonig
White sesame ice cream, Kroepoek Chocolate, Mint, Acacia honey

9,00