

Riverside Restaurant

Lieber Gast,

im Namen des Hauses und des gesamten Teams freue ich mich, Sie in unserem Riverside Restaurant im Crowne Plaza Düsseldorf - Neuss begrüßen zu dürfen. Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche lokale und internationale Gerichte – modern interpretiert und stets mit unserem persönlichen Touch. Genießen Sie Ihr fine-Dining-Erlebnis und zögern Sie nicht, unser Service Team nach einer Empfehlung zu fragen, wir haben immer einen guten Tipp für Sie.

Guten Appetit,

Daniel Pantoja
Chef de Cuisine

Dear guest.

it is a pleasure to welcome you in the name of the whole team at our Riverside Restaurant at the Crowne Plaza Düsseldorf - Neuss. Our kitchen staff offers you contemporary interpretations of delicious local and international dishes – always with our personal touch. Feel free to enjoy your fine dining experience and don't hesitate to ask our service staff for a recommendation, we are more than happy to give you an advice.

Enjoy,

Daniel Pantoja
Chef de Cuisine

Weinempfehlung – Wine Recommendation

Weisswein/White wine

365 Tage Weiß 8,50
2017-Qualitätswein Trocken
Rings-Pfalz.
Duft nach grünen Äpfeln und reifer
Stachelbeere, fein animierende Säure

Rotwein/Red wine

Primitivo Rocca Antica 7,50
2016 Puglia IGT di Camillo Vini
Bukett mit Nuancen von Backpflaumen,
Holunder und Zimt

Vorspeisen - Starters

VORSPEISEN/STARTERS

- | | |
|--|-------|
| JAKOBSMUSCHEL & RAUHLACHSTATAR | 12,50 |
| Mit Kräuter-Creme Fraiche, Rote Bete , Gurkengel,
Wildkräuter
With herbal cream fraiche, beetroot, cucumber gel,
wild herbs | |
| HUMMER BISQUE | 8,50 |
| Mit Flusskrebsschwänzen & Kresse
With crayfish tails & cress | |
| ROTE BETE-PASTINAKENSÜPPCHEN (Vegan) | 6,00 |
| Mit Meerrettich & Pistaziencrunch
With horseradish & pistachio crunch | |

Hauptgänge - Main Courses

HAUPTGÄNGE/MAIN COURSES

200g ARGENTINISCHES RINDERFILETSTEAK 32,50

Mit Barolo Jus, cremigen Bohnengemüse &
Kartoffelpüree

With Barolo Jus, creamy bean vegetables & mashed
potatoes

FRANZÖSISCHE BARBARIE ENTENBRUST A L'ORANGE 25,50

Geschmort, mit Orangensauce, sautiertem Pak Choi &
Jasminreis

Braised, with orange sauce, sautéed Pak Choi & Jasmine
rice

KARTOFFEL-QUARK PIROGGEN (Vegi) 22,50

Mit geschmolzenen Zwiebeln, Schmand & Sauerkraut
„nach Szegediner Art“

With melted onions, sour cream & sauerkraut
"Szegediner style".

ISLAND KABELJAUFILET 28,50

Mit schwarzen Lachs Giganti-Raviolis, gegrillter
Schwarzwurzel, Paspierre Algen & Oliventapenade

With black salmon giganti raviolis, grilled black salsify,
paspierre algae & olive tapenade

Hauptgänge - Main Courses

HAUPTGÄNGE/MAIN COURSES

PREMIUM BEEF

Tagespreis

Premium Cuts von Premium Tieren: Wir bieten Ihnen hier eine besondere Fleischqualität an, welches sich täglich wechseln kann, beispielsweise von: Morgan Ranch Beef, Blackmoore Beef, Ozaki Wagyu, irisches Hereford Rind, Toskanisches Chiania Rind, Pata Negra Iberico oder sogar Bison (Immer solange der Vorrat reicht)

mit wahlweise folgenden Beilagen dazu:

(2 pro Gericht+ 1 Sauce oder Butter)

Pommes Frites , Kartoffel-Steinpilzgratin, Kartoffelpüree - Gartensalat, Saisongemüse, cremiges Bohnengemüse - BBQ – Jus, Barolo Jus, Cafe de Paris Butter, Kräuterbutter -

Premium cuts from Premium animals: We offer you here a special meat quality, which can change daily, for example from: Morgan Ranch Beef, Blackmoore Beef, Ozaki Wagyu, Irish Hereford Beef, Tuscan Chiania Beef, Pata Negra Iberico or even Bison (Always while stocks last)

with optionally the following supplements to it:

(2 per dish + 1 sauce or butter)

French fries, potatoes and mushrooms gratin, mashed potatoes - Garden salad, seasonal vegetables, creamy bean vegetables - BBQ - Jus, Barolo Jus, Cafe de Paris Butter, Herb Butter -

Dessert

DESSERT

DESSERT HAUSGEMACHTES EIS & SORBET

Each 2,00

Von unserer Chefpâtissier, Küchen-/Sous Chef oder dem
angenehmem Chefkoch in Ausbildung kreierte Eissorten,
ausgarniert mit Beeren und Minze
Madaskar-Vanille Eiscreme –
Schokoladeneis mit weißen & dunklen Schokostückchen, -
Puffreis, Pecanüssen, Hafer Cookies -und Toffee
Griechisches Joghurt-Honigeis mit Mandelstücken -
Erdbeer-Sorbet -
Grüntee/Minzsorbet -
Kalamansi-Sorbet -
Tageseissorten -

Ice creams, garnished with berries and mint, made by our
Chefpâtissier, Kitchen-/Sous Chef or the future Chef in
training.

Madaskar vanilla ice cream -
Chocolate ice cream with white & dark chocolate pieces -
puffed rice, pecan nuts, oat cookies - and toffee
Greek yogurt honey ice cream with almond pieces -
Strawberry sorbet -
Green tea/Mint sorbet -
Kalamansi sorbet -
Day ice cream varieties -

Hauptgänge - Main Courses

Frühlingseinleger

Hauptgänge

GRÜNKOHL CHORIZO NUDELN 18,50

Penne Nudeln mit Grünkohl, gebratener Chorizo, gedörrten
Aprikosen & Manchegokäse

Penne noodles with kale, fried chorizo, dried apricots &
Manchego cheese

LOUP DE MER AUS DEM OFEN 26,50

Mit Wermut & Pernod aromatisierten Ofengemüse &
Drillingen

Oven vegetables & triplets flavoured with vermouth &
pernod

WILDSCHWEINGESCHNETZELTES A LA STROGANOFF 23,50

Mit lauwarmen Bete Salat & Kartoffelpuffer

With lukewarm beetroot salad & potato pancakes

CHANA MASALA (vegan) 20,50

Indisches Kichererbsencurry, mit Gemüse,
Süßkartoffelwürfeln & Naanbrot

Indian chickpea curry, with vegetables, diced
sweet potatoes & naan bread

Dessert

POCHIERTE PORTWEIN BIRNE 7,50

mit Ruby Schokoladenmousse, Mascarponecreme
Sahnetoffee

with Ruby chocolate mousse, mascarpone cream
cream toffee

POLNISCHER KÖNIGSKÜCHLEIN 8,00

Mit Schokoladen-Haselnusslikör Ganache und Pistazieneis
With chocolate-hazelnut liqueur ganache and pistachio ice

cream