

# 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

Tatar-Canneloni 12,50

Sellerie, Rindertatar, Kaviar Creme fraiche  
Celery, beef tatar, caviar cream fraiche

Gebackener Camembert 10,50

Birnenchutney, Wildkräutersalat mit Wayos  
Rieslingbalsam und Walnussöl  
Pear chutney, wild herb salad with Wayos Riesling  
balsam and walnut oil

## SUPPE/SOUP

Senfgurkencreme-Süppchen 8,00

Mit gebackener Schweinebäckchenpraline  
With baked pork cheeks praline

# Hauptgänge - Main Courses

## HAUPTGÄNGE/MAIN COURSES

<b>300g Südamerikanisches Rinderfilet</b>	<b>39,50</b>
Pistou-Jus, karamellisiertes Gemüse, hausgemachte Kartoffelkrokette	
Pistou-Jus, caramelized vegetables, homemade potato croquette	
<b>Senfrostbraten Crowne Plaza</b>	<b>33,00</b>
200g Deutsches Dry Aged Simmentaler Rumpsteak Zwiebel-Senfkruste, Röst Kartoffelstäbchen, Beilagensalat	
200g German Dry Aged Simmentaler Rumpsteak, onion-mustard crust, roast potato sticks, side salad	
<b>Praline Wachtelbrust</b>	<b>27,50</b>
Wachtel Sous Vide, Trüffeljarce, Morcheljus, Steckrüben - Mittelmeer Pinien Emulsion, Mini Gemüse, Gartenkräuter Pancake	
Quail Sous Vide, Truffle Farce, Morel Jus, Turnips - Mediterranean Pine Emulsion, Mini Vegetables, Garden Herbs Pancake	

# Hauptgänge - Main Courses

## HAUPTGÄNGE/MAIN COURSES

<b>Iberisches Presa</b>	28,50
Panierter Pata Negra Nackenkern gefüllt mit Wacholderschinken & Manchego, Kohlrabicreme, Safrankartoffel Cube	
Breaded Pata Negra neck core filled with juniper ham & manchego, kohlrabic cream, saffron potato Cube	
<b>Fisch Curry</b>	24,50
Linsen Dhal, Rote Beete, Tandoori-Kokossauce, Naan Brot	
Lentils Dhal, beetroot, Tandoori coconut sauce, Naan bread	
<b>Vegetarische Samar-Wirsingroulade</b>	21,50
Orientalischer Reis, Kichererbsen, Korinthen, Tomaten-Chili Sud, türkischer Gurkenschmand	
Oriental rice, chickpeas, currants, tomato-chili stock, Turkish cucumber sour cream	

# Dessert

## DESSERT

### Pavlova Baiser Törtchen 8,50

Gefüllt mit Himbeer-Mascarponecreme, Himbeercoulis  
und Portwein-Feigeneis  
Filled with raspberry mascarpone cream, raspberry  
coulis and port wine ice cream

### Pantoja's Finest 8,50

Mallorquinischer Mandelkuchen, spanisches  
Zitronenmilcheis, salzige Karamellmandeln, weißes  
Schoko-Kokosgranola  
Mallorcan almond cake, Spanish lemon milk ice cream,  
salty caramel almonds, white chocolate coconut  
granola