

### Starten Sie mit einem innovativen Abenteuer

#### Vortreffliches vorweg

Wildkräutersalat, Rote Beete, Apfelwürfel,  
gebackener Ziegenkäse,  
Tomaten-Honigvinaigrette a,c,g,j € 12.50

Kalbstafelspitz, lauwarmer Wurzel-Vinaigrette,  
Wasabi Creme a,c,g,j, € 14.50

Frische Gemüse-Linguini,  
gegrillte Jakobsmuscheln,  
Hummersauce a,b,c,g,h,i € 14.50

#### Für Insider

Caesar Salat am Tisch vollendet -  
römischer Salat in Caesar-Dressing,  
gehobelter Parmesan,  
Croûtons, Sardellen, Kapern a,c,g,i € 14.50

wahlweise mit:  
Rinderfiletstreifen € 21.50  
Hähnchenbruststreifen € 18.50  
6 argentinische Riesengarnelen € 21.50

Frischer Gartensalat mit Dressing  
nach Wahl: € 6.50

3 Jahre alter Balsamico & Extra Virgin Olivenöl  
Caesar-Dressing a,c,g,j  
Hausdressing a,c,g,l,j, mit Knoblauch

#### Überraschend und unwiderstehlich

Klare Borschtsch, Maultasche,  
Koriander-Minz Dip a,c,g € 6.50

Erbsen Rucola Creme, Garnelenspieß  
b,c,g,h € 7.50

#### Entdecken Sie unsere inspirierende, vegane Küche

Champignon-Käse-Focaccia,  
Sesam-Karotten-Sticks, Guacamole a,k € 14.50

#### Erfreuen Sie sich an unserem Favoriten

\* Rinderfilet Tournedo, Parmesankruste,  
Thymianjus, Spinat-Gemüse Polenta g,c € 27.50

#### Was Sie unbedingt probieren sollten

Frische Tagliatelle, Riesengarnelen,  
Zucchiniestreifen, Tomaten-Pesto,  
Parmesan Hippe 11,a,b,c,g,h € 19.50

Tripoline, Spinat, Gorgonzola,  
Granatapfelkerne a,c,g € 15.50

Gnocchi, Kräuterseitlinge, Pommery  
Senfrahmsauce, Maispoularde a,c,g,j € 23.50

#### Erfreuen Sie sich an unseren lokalen Favoriten

Rinderroulade Hausfrauen Art,  
gerahmtes Karotten-Pastinaken  
Gemüse, Macairekartoffeln a,c,g,i,j € 17.50

Kalbsleber, Balsamico Jus,  
gebratene Apfelscheiben,  
Röstzwiebeln, Kartoffelstampf c,a,g € 21.50

#### Spüren Sie die coole und frische Meeresluft

Thunfisch Curry in Kokossauce,  
Papadum, Basmatireis c,g,i € 24.50

Steinbuttfilet, Kichererbsen Kartoffelragout  
in Safransauce a,b,c,d,g € 25.50

\* Gegrillter Hummer & Thunfisch,  
Mango-Chili Chutney, Ingwer-Dip,  
Rote Beete frites,  
Wildkräutersalat a,c,d,g,h € 39.50

### Das Beste zwischen Messer & Gabel

Filetsteak 250 g € 30.50

Kalbssteak 250 g € 24.50

\* Lammkarree 450 g € 27.50

\* Ochsenkotelett 450 g € 42.50

Hier zu servieren wir Ihnen  
Steakhouse Pommes frites oder  
Süßkartoffel Pommes frites, Sauce Béarnaise,  
Wildkräutersalat a,c,g,i,j

#### Excellency commences

Wild herb salad, beetroot,  
apple cubes, baked goat cheese,  
tomato honey vinaigrette a,c,g,j € 12.50

Boiled fillet of beef,  
lukewarm root vinaigrette,  
wasabi cream a,c,g,j € 14.50

Fresh vegetable linguini,  
grilled scallops, lobster sauce a,b,c,g,h,i € 14.50

#### For insiders

Caesar salad completed at the table,  
roman salad, Caesar dressing, parmesan,  
croûtons, anchovies, capers a,c,g,i € 14.50

Available with:  
Beef fillet stripes € 21.50  
Chicken breast stripes € 18.50  
6 argentine king prawns € 21.50

Fresh garden salad  
with dressing of your choice € 6.50

Balsamic dressing  
Caesar dressing a,c,g,j  
Homemade dressing a,c,g,l,j with garlic

#### Surprising and irresistible

Clear borscht, ravioli,  
coriander-mint dip a,c,g € 6.50

Pea rocket cream, shrimp skewer  
b,c,g,h € 7.50

#### Discover our inspiring & vegan cuisine

Mushroom-cheese-focaccia,  
sesame carrot sticks, guacamole a,k € 14.50

#### Delight yourself with our local favorites

\* Beef fillet Tournedos, Parmesan crust, thyme  
jus, spinach vegetables Polenta g,c € 27.50

#### What you should try

Fresh tagliatelle, king prawns,  
zucchini stripes,  
tomato pesto, parmesan 11,a,b,c,g,h € 19.50

Tripolines, spinach, gorgonzola,  
pomegranate seeds a,c,g € 15.50

Gnocchi, abalone mushrooms,  
'Pommery' mustard cream sauce,  
corn poulard a,c,g,j € 23.50

#### Delight yourself with our local favorites

Beef roulade hausfrau style,  
creamed carrot parsnip  
vegetable, macaire potatoes a,c,g,i,j € 17.50

Calf's liver, balsamic jus, fried apple slices,  
roasted onions, mashed potatoes c,g,a € 21.50

### Feel the cool and fresh sea breeze

Tuna curry in coconut sauce,  
papadum, basmati rice c,g,i € 24.50

Turbot fillet, chickpea potato ragout  
in saffron sauce a,c,d,g,h € 25.50

\* Grilled lobster & tuna,  
mango chili chutney, ginger dip, beetroot,  
French fries, wild herbs salad a,c,g,h,d € 39.50

#### The best between knife and fork

\* Filetsteak 250 g € 30.50

Veal steak 250 g € 24.50

\* Rack of lamb 450 g € 27.50

\* Ox chop 450 g € 42.50

Served with French fries or sweet potato French  
fries sauce Béarnaise, wild herb salad a,c,g,l,j

#### Besuchen Sie unsere verspielte Pâtisserie

Gebackenes Schokoladenmousse,  
Sauerrahmeiscreme a,g,c € 6.50

Popcorn Mousse a,g,c € 6.50

Französische Käseauswahl, Feigensenf,  
Baguette a,c,g € 10.50

#### Visit our creative Patisserie

Roasted chocolate mousse,  
sour cream ice-cream a,c,g € 6.50

Popcorn mousse a,c,g € 6.50

French cheese selection, fig mustard,  
Baguette a,c,g € 10.50

# R

RENAISSANCE®  
DÜSSELDORF HOTEL

Renaissance Gallery  
Nördlicher Zubringer 6  
40470 Düsseldorf  
Tel.: 0211-6216-250  
renaissance-gallery.de

#### Inhaltsstoffe:/ Ingredients:

a glutenhaltiges Getreide / cereals containing gluten  
b Schalentiere/ crustaceans  
c Eier / eggs  
d Fisch / fish  
e Erdnüsse/ groundnuts/ peanuts  
f Sojabohnen / soybeans  
g Milch /milk  
h Schalenfrüchte / nuts  
i Sellerie / Celery  
j Senf / mustard  
k Sesamsamen / sesame seeds  
l Schwefeldioxid, Sulphite / sulfur dioxide, sulphites  
m Lupine / lupine  
n Weichtiere / mollusks  
3 Antioxidationsmittel / antioxidant  
11 Nüsse / nuts  
14 Pökelsalz pickling salt