

CROWNE PLAZA[®]
— BY IHG —
Düsseldorf-Neuss

Winterzeitmenü



30. November bis 14. Dezember 2025

ADVENTSBUFFET

Kleine Frühstücksauswahl

mit frisch gebackenen Brötchen, Croissant, Aufschnitt, Marmeladen, Eierspeisen, Käse, Joghurt und Orangensaft

Vorspeisen

Gemischte Blattsalat Bowl mit Rohkost, Nüsse, Saaten, hochwertige Essige, Öle und verschiedenen Dressings

Auswahl an Brot, Rahmbutter und Aufstrich

Grünkohlsalat mit Kürbis

Flusskrebs Salat mit Calvados

Pastrami Tonnato mit Feldsalat und Aceto Balsamico

Hauptgang

Frisch aus den Wäldern, ein saftig geschmortes Wildragout mit Pilzen und Preiselbeeren, nussigen Butterspätzlen und knackigem Rosenkohl

*Kabeljau Roulade mit Kürbis und Ahornsirup
Dazu reichen wir sautierten Pak Choi und gebackene Kartoffeln*

Mit Steinpilzen gefüllte Gnocchi mit einer Trüffel-Rahm-Sauce

Dessert

Apfelbeignets mit Zimt und Zucker auf Vanillesauce

Schokotörtchen mit flüssigem Kern

Cheesecake - Winter Time im Glas

49,00€ pro Person

30 November to 14 December 2025

ADVENT BUFFET

Small Breakfast Selection

with freshly baked bread rolls, croissant, cold cuts, jams, egg dishes, cheese, yoghurt and orange juice

Starters

Mixed leaf salad bowl with raw vegetables, nuts, seeds, premium vinegars, oils and assorted dressings

Selection of breads, cream butter and spread

Kale salad with pumpkin

Crayfish salad with Calvados

Pastrami tonnato with lamb's lettuce and aceto balsamico

Main Course

Fresh from the forests: a succulent braised venison ragout with mushrooms and lingonberries, nutty butter spaetzle and crisp Brussels sprouts

*Cod roulade with pumpkin and maple syrup
Served with sautéed pak choi and baked potatoes*

Gnocchi filled with porcini mushrooms with a truffle cream sauce

Desserts

Apple fritters with cinnamon and sugar on vanilla sauce

Chocolate tartlet with molten center

Cheesecake - Winter Time served in a glass

€49.00 per person

30. November bis 23. Dezember 2025

KASEFONDUE

Schweizer Kasefondue

Mit Weißwein und Kirschwasser cremig gehalten und intensiv im Geschmack

Zum Eintauchen & Genießen

Bauernbrot, Ciabatta, Baguette und Focaccia, gebackene Drillinge, Waldpilze, Weintrauben, Äpfel, Birnen und verschiedene Nüsse

Beilagen in Schüsseln eingedeckt

Mediterranes Kartoffelgratin, winterliches Marktgemüse an Nussbutter und Feldsalat an Kartoffeldressing sowie gesalzene Butter

34,00€ pro Person

FONDUE-GENUSS IM WAGYU STYLE

Zum Eintauchen & Genießen

Würfel von der Bergischen Rinderhüfte, Putenbrust, Strohschweinrücken, und Black Tiger Garnelen.

Panierter Camembert und verschiedenes Gemüse zum Ausbacken in Tempura Teig

Dazu gibt's eine bunte Dip Auswahl

Mango-Curry, Tomatensugo, Pflaumen-Chili-Chutney, Röstzwiebel-mayonnaise, Schnittlauch Quark, rauchige BBQ Sauce, Kräuterbutter und Butter

Beilagen in Schüsseln eingedeckt

Mediterranes Kartoffelgratin, Winterliches Marktgemüse an Nussbutter, Paprikareis, Feldsalat mit Kartoffeldressing Dazu Bauernbrot und Baguette

37,00€ pro Person

30 November to 23 December 2025

CHEESE FONDUE

Swiss Cheese Fondue

Kept creamy with white wine and kirsch, rich and intense in flavour

For dipping & enjoying

Farmhouse bread, ciabatta, baguette and focaccia, baked baby potatoes, forest mushrooms, grapes, apples, pears and assorted nuts

Side dishes served in bowls

Mediterranean potato gratin, winter market vegetables in nut butter, and lamb's lettuce with potato dressing, as well as salted butter

€34.00 per person

FONDUE INDULGENCE – WAGYU STYLE

For dipping & enjoying

Cubes of regional beef rump, turkey breast, heritage pork loin, and black tiger prawns

Breaded Camembert and assorted vegetables to fry in tempura batter

Plus a colourful selection of dips

Mango curry, tomato sugo, plum-chili chutney, roasted-onion mayonnaise, chive quark, smoky BBQ sauce, herb butter and butter

Side dishes served in bowls

Mediterranean potato gratin, winter market vegetables in nut butter, pepper rice, lamb's lettuce with potato dressing, plus farmhouse bread and baguette

€37.00 per person

25. und 26. Dezember 2025

WEIHNACHTSBRUNCH

Kleine Frühstücksauswahl

*mit frisch gebackenen Brötchen, Croissant, Aufschnitt,
Marmeladen, Eierspeisen, Käse, Joghurt und Orangensaft*

Vorspeisen

*Ganzer pochierter Lachs mit seinem Kaviar und Sahne-Meerrettich
Haselnuss-Orangen Ikarimi-Lachs gebeitzt mit Zimt & Mohn*

Entensalat mit einer süßlichen Vinaigrette aus kanadischem Ahornsirup

Flusskrebs Salat mit Calvados

Grünkohlsalat mit Kürbis

Gegrillte Garnelen mit Dip

Luftgetrocknete Spezialitäten aus Italien

*Auswahl an Blattsalaten, Rohkost, Saaten und Nüsse
mit verschiedenen Dressings*

Suppe

Schaumsuppe von Sellerie und Apfel

Hauptgang

Gänse – Brust und Keule zart geschmort mit Orangensauce

Frisch aus den Wäldern, ein saftig geschmortes Wildragout mit Pilzen und Preiselbeeren

Kabeljau mit Pfifferlingskruste an sautierten Wattenmeer-Miesmuscheln

Mit Steinpilzen gefüllte Gnocchi mit einer Trüffel-Rahm-Sauce

Beilagen

Apfel Rotkohl mit einem Schuss Rotwein und Goldsaft,

Handgedrehte Kartoffelklöße

Kartoffelgratin und Tagliatelle

Dessert

Mandelmousse mit Amaretto

Apfelbeignets mit Zimt und Zucker auf Vanillesauce

Schokoladen Soufflé zum dahinschmelzen

Cheesecake - Winter Time im Glas

Bunter Obstsalat

Als Highlight gibt es eine Eisbombe à la Crowne Plaza

59,00€ pro Person

25 and 26 December 2025

CHRISTMAS BRUNCH

Small Breakfast Selection

*with freshly baked rolls, croissant, cold cuts,
jams, egg dishes, cheese, yoghurt and orange juice*

Starters

*Whole poached salmon with its caviar and creamy horseradish
Hazelnut-orange Ikarimi salmon, cured with cinnamon & poppy seeds*

Duck salad with a sweet vinaigrette made from Canadian maple syrup

Crayfish salad with Calvados

Kale salad with pumpkin

Grilled prawns with dip

Air-dried Italian specialties

*Selection of leaf salads, raw vegetables, seeds and nuts
with assorted dressings*

Soup

Celery and apple foam soup

Main Course

Goose – breast and leg, gently braised with orange sauce

Fresh from the forests: succulent braised venison ragout with mushrooms and lingonberries

Cod with chanterelle crust on sautéed North Sea mussels

Gnocchi filled with porcini mushrooms with a truffle cream sauce

Side Dishes

Red cabbage with apple, a dash of red wine and sugar beet syrup

Hand-rolled potato dumplings

Potato gratin and tagliatelle

Desserts

Almond mousse with Amaretto

Apple fritters with cinnamon and sugar on vanilla sauce

Chocolate soufflé to melt away

Cheesecake – Winter Time in a glass

Colourful fruit salad

As a highlight: an ice bombe à la Crowne Plaza

59,00€ pro Person

CROWNE PLAZA®

— BY IHG —

Düsseldorf-Neuss

