



Speisekarte

relexa hotel Airport Düsseldorf | Berliner Str. 95-97 | 40880 Ratingen | Telefon: 02102-458 619

Suppe / Soup

- Tomatencreme-Suppe mit Basilikumschaum**
Cream of tomato soup with basil cream € 6,90
- Curry-Cocos-Ingwersüppchen mit gebackener Garnele**
Curry-coconut-ginger soup with baked king prawn € 7,90
- Mediterrane Fischsuppe**
Mediterranean fish soup € 8,90

Vorspeise / Starter

- Ziegenkäse mit Rosmarinhonig, karamellisierten Nüssen und Wildkräutersalat**
Goat's cheese with rosemary honey caramelized nuts and wild herbs salad € 13,90
- Carpaccio vom Rind mit schwarzem Trüffel, gehobeltem Parmesan, Olivenöl und grobem Meersalz**
Carpaccio of beef with black truffles shaved parmesan cheese, olive oil and sea salt € 17,90

Salat / Salad

- Caesar's Salad**
Römersalat mit Bacon, Ei, Croûtons und Parmesankäse
Roman salad with bacon, egg, croûtons and parmesan € 10,90
- mit gebratener Hähnchenbrust
with pan fried chicken breast € 14,90
- mit 5 Gambas
with 5 gambas € 19,80
- Little Italy**
Blattsalate, Black Tender Beef-Streifen, Avocado karamellierte Kumquats, Pinienkerne, Himbeerdressing
Leaf salad, black tender beef stripes, avocado caramelized kumquats, pine nuts, aspberry dressing € 18,50

Pasta

- Spaghetti Aglio e Olio Peperoncino mit krossem Pancetta und gehobelter Parmesan**
Spaghetti alio e olio and peperoncino (spicy), crisp pancetta and shaved parmesan cheese € 11,50
- mit 5 Gambas € 19,80
- Papardelle a la Stroganoff**
Streifen vom Black Tender Beef, Shitake Pilze, Sauerrahm
Stripes of black tender beef, shitake mushrooms, sour cream € 17,50
- Spaghetti Meatballs**
Meatballs vom USDA Primebeef, Tomatensugo und Pecorino
Meatballs of USDA prime beef, tomato sauce and pecorino € 18,50
- Tagliarini Vongole e Mare**
Muscheln, Meeresfrüchte, Cherrytomaten, Kräuter
Mussels, sea fruits, cherry tomatoes, herbs € 19,80

Vegetarisch/ Vегgie

- Rotes Gemüsecurry mit Kaiserschoten Ananas, Cashew-Kernen, Sojasprossen und Duftreis**
Red vegetable curry with sugar peas Pineapple, cashew nuts, soy bean sprouts, perfumed rice € 13,90
- Tagliarini al Tartufo mit Babyspinat**
Tagliarini with truffles and baby spinach € 14,50

Fisch / Fish

- 8 Gambas auf Cherrytomaten-Ragout geröstetes Knoblauchbrot**
8 King prawns with cherry tomato ragout roasted garlic bread € 22,90
- Lachssteak mit Kalamata-Oliven Tapenade mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln**
Salmon steak with kalamata-olive tapenade mediterranean vegetables and rosemary potatoes € 23,90

Fleisch / Meat

- Rotes Thai Hähnchencurry mit Kaiserschoten, Ananas, Cashew-Kernen und Jasminreis**
Red Thai chicken curry with sugar peas, Pineapple, cashew nuts, jasmin rice € 17,90
- Wiener Schnitzel**
Bratkartoffeln mit Speck und Wildkräuter-Salat
Escalope of veal roasted potatoes with bacon and wild herbs salad € 22,50
- Scaloppine al Gorgonzola Rosmarinkartoffeln, Blattspinat**
Scaloppine al gorgonzola Rosemary potaoes, baby spinach € 23,90
- Tagliata vom Black Tender Beef auf Rucola mit Kirschtomaten und Parmesankäse**
Tagliata of black tender beef with rucola, cherry tomatoes and parmesan cheese € 23,90

Unser Empfehlung / Our suggestion

- Medaillons vom Greater Omaha Beef im Kräutermantel mit Chili-Cheddar-Sauce dazu wahlweise :
Süß-Kartoffel Pommies, Rosmarinkartoffeln oder Beilagensalat**
- Medaillons of Greater Omaha Beef in a herbal coat with chili-cheese-sauce served with a choice of:
Sweet potato fries, rosemary potatoes or side salad
- € 27,90

Dessert / Sweets

- Lauwarmes Schokoküchlein mit Walnuss-Parfait**
Luke warm Chocolat cake with walnut parfait € 8,50
- Kokos-Vanille Panna Cotta mit marinierten Kumquats**
Coconut vanilla panna cotta with marinated kumquats € 8,50