



RESTAURANT & BAR

**Hyatt Regency Düsseldorf**  
Speditionstraße 19, DE – 40221 Düsseldorf  
T: + 49 211 9134 1775 F: +49 211 9134 1705  
E: [dox-duesseldorf@hyatt.com](mailto:dox-duesseldorf@hyatt.com)

**Vorspeisen**  
**Appetizers**

Caesarsalat  
Parmesan, Speck, Croûtons 12  
*Caesar salad*  
*Parmesan, bacon, croutons*

Feldsalat  
Frankfurter Sauce, Gyoza, junger Rettich 19  
*Lamb's lettuce*  
*Baked goat cheese, sage, walnut pesto*

Fjord Forelle aus dem Beechoven  
Kopfsalatcrème, Essig Pilze, Haselnuss 19  
*Fjord trout from the Beechoven*  
*Frankfurter sauce, gyoza, young radish*

Handgeschnittenes Rinderfilettatar  
Kräutersalat, Crème fraîche, Traditionsbrot 19  
*Beef fillet tartare*  
*Herbal salad, crème fraîche, traditional bread*

Sushi variation DOX  
5 sashimi, 5 nigiri, 8 inside out 36

Nigiri maki DOX  
3 nigiri, 6 maki, 4 special inside out 19

**Suppen**  
**Soups**

Misosuppe  
Sojabohnen Tofu, Wakame 8  
*Miso soup*  
*Soy bean soup, tofu, wakame*

Hummerschaumsuppe  
Crevette Rosé, Mango, Estragon 16  
*Lobster bisque*  
*Crevette rosé, mango, tarragon*

Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen sehr gerne bezüglich Fragen zu Allergenen und unverträglichen Stoffen in unseren Speisen zur Verfügung.  
Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.  
*Our service staff is happy to inform you about allergens or incompatible substances on the menu.*  
*All prices are expressed in Euro including government taxes and service charges.*

## Aus dem Beehoven

### *From the Beech-oven*

Brust vom Schwarzfederhuhn <i>Black-feather chicken breast</i>	160g	27
Flankensteak vom us prime beef <i>Flank steak</i>	250g	33
filet vom feersischen weiderind <i>Feersisch fillet of beef</i>	180g	36
Kräftig marmoriertes Strip Loin vom Pommerschen Weiderind <i>Marbled strip loin from "pommerschen" willow bark</i>	350g	44
Ganze Seezunge Müllerin Art <i>Whole sole "müllerin style"</i>	400g	34
Edelfisch des Tages <i>Fish of the day</i>		28
Ofengemüse, frische Kräuter <i>Oven vegetables, fresh herbs</i>		6
Kartoffelpüree, Landbutter <i>Mashed potatoes, butter</i>		6
nach Wahl mit Trüffel <i>with truffles</i>	<i>Aufpreis/ Supplement charge</i>	3
Babyspinat, Pinienkerne <i>Baby spinach, pine nuts</i>		6
geräucherte Pommes Frites <i>Smoked french fries</i>		6
Kräutersalat, Croûtons <i>Herbal salad, croûtons</i>		6
Soßen / Sauces		
Kalbsjus/ Béarnaise/ Kräuterbutter/ Trüffelmayonnaise/ Trüffeljus/ Sauce Hollandaise <i>Veal jus/ Béarnaise/ Herb Butter/ Truffle Mayonnaise/ Truffle Jus/ Sauce hollandaise</i>		4

Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen sehr gerne bezüglich Fragen zu Allergenen und unverträglichen Stoffen in unseren Speisen zur Verfügung.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

*Our service staff is happy to inform you about allergens or incompatible substances on the menu.*

*All prices are expressed in Euro including government taxes and service charges.*

## Hauptgänge

### Main courses

Sushi variation DOX 5 sashimi, 5 nigiri, 8 inside out <i>Sushi variation DOX</i> <i>5 sashimi, 5 nigiri, 8 inside out</i>	36
Gefüllte Gnocchi Butterkürbis, Feige, Blauschimmelkäse <i>Stuffed gnocchi</i> <i>Butter pumpkin, fig, blue cheese</i>	24
Geangelter Zander aus der Ostsee Jungschweinebauch, Kürbisrösti, Brunnenkresse <i>Fishing pike perch from the Baltic Sea</i> <i>Beech mushrooms, imperial grenade, green asparagus</i>	33
„Düsseldorfer Senfrostbraten“ Filet vom Feersischen Weiderind, Rotweinzwiebeln, Eiszapfen, Abb-Senfpüree <i>“Dusseldorfer” roast beef</i> <i>Fillet of beef, red wine onions, icicles, mashed potatoes with abb-mustard</i>	40
Chateaubriand 500 g für zwei Personen (Zubereitungszeit 30 Minuten) Bohnen Cassoulet, Kartoffel-Speck-Gratin, Sauce Béarnaise, Portweinjus <i>Chateau Briand 500g for two (preparation time 30 minutes)</i> <i>Bean cassoulet, potato bacon gratin, sauce béarnaise, port wine jus</i>	48 pro Person per Person
<b>dessert</b>	
Crème brûlée Mandarine, Muscovado, Kürbiseis <i>Crème brûlée</i> <i>Mandarin, muscovado, pumpkin ice cream</i>	11
Kaffee Törtchen Walnüsse, Schokoladencrème, Feigen-Cassissorbet Coffee tartlets Walnuts, chocolate cream, fig cassis sorbet	12
Schokoladenkugel DOX Kalamansicreme, Baumkuchen, Honig-Tonkabohneneis <i>Chocolate ball DOX</i> <i>Kalamansi cream, tree cake, honey tonka bean ice cream</i>	12

Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen sehr gerne bezüglich Fragen zu Allergenen und unverträglichen Stoffen in unseren Speisen zur Verfügung.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

*Our service staff is happy to inform you about allergens or incompatible substances on the menu.*

*All prices are expressed in Euro including government taxes and service charges.*