



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

Vorspeisen
Appetizers

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

Bittersalat
geschmorte Bete, gehobelte Birne, Bergkäse 16
Bitter salad
Braised beets, sliced pears, mountain cheese

Rauchmatjes
Nordseekraben, Hausfrauensauce, Pumpernickel 20
Smoke herring
North Sea crabs, housewife sauce, pumpernickel

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/ supplemental 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 Ziegenquark, Lauch, Brunnenkressesalat <i>Stuffed gnocchi</i> <i>Goat curd, leek, watercress salad</i>	24
Heilbutt aus der Nordsee Artischocke, Venusmuscheln, Ofenkartoffel <i>North Sea halibut</i> <i>Artichoke, hard clams, oven potato</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
Dessert	
Crème brûlée Mandarine, Muscovado, Kürbiseis <i>Crème brûlée</i> <i>Mandarin, muscovado, pumpkin ice cream</i>	11
Mild geräucherte Vanillemousse Apfel-Chutney, Preiselbeeren, Whiskeyeis <i>Mild smoked vanilla mousse</i> <i>Apple chutney, cranberries, whiskey ice cream</i>	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.